

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

#3

2021-2022



LUXURY TOUCH

Les parfums naturels



du Monde
perfumes





S. POURSIN

Fabricant de boucles en laiton à Paris depuis 1830

35 rue des Vinaigriers 75010 Paris
www.poursin.com

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire

OURS DE LA REDACTION

Hautes Exigences n°1 • Hautes Exigences N°2 • Hautes Exigences Hors-Série 2021

Un magazine du Pôle Média Luxury Touch
Spécialisé dans le Lifestyle depuis 2013

Luxury Touch – Hautes Exigences
Wines & Spirits Mag – De Roues et de Cannes

17 rue de Clignancourt
75018 Paris

luxury-touch@luxury-touch.com

Directeur de Publication & Rédacteur en Chef: AURÉLIEN DUFFO

Direction Artistique et Créations : THOMAS BERGEN

Couverture et dossier "Les Saintes vulgarités" illustrés par des collages de SOPHIE EL MESTIRI

– JOURNALISTES –



AURÉLIEN DUFFO



THOMAS BERGEN

Nous tenions à remercier toutes celles et ceux qui nous ont fait confiance, qui nous ont aidé, et qui ont contribué à ce numéro, de par leurs échanges et leurs éclairages. Merci pour votre générosité, votre bienveillance et votre soutien. Merci à toutes les personnes de l'ombre, qui travaillent avec nous pour nous permettre de vous offrir ce type de publication. Sans vous, rien ne serait possible. Et enfin un grand merci à vous, lectrices, lecteurs, qui découvrez le fruit de plusieurs mois de travail, en espérant que ce bel ouvrage vous accompagnera sur toute la période hivernale et même plus loin.

«Some watches
tell time.

Some tell
a story»

*Boîtier « high-tech » en céramique noire
Spiral et cornes d'ancre en silicium
Double barillet, rotor en or gris 18 carats
Cadrans saphir, index en or gris 18 carats*



En savoir plus

BOUTIQUE JAQUET DROZ

MOSCOW - TOKYO - HONG KONG - MACAU - SHANGHAI - BEIJING - XI'AN - NEWYORK

Retrouvez nos différents points de vente sur www.jaquet-droz.com

JD

JAQUET DROZ

ART HORLOGER SUISSE DEPUIS 1738



Grande Seconde Skelet-One Ceramic
Édition limitée à 28 exemplaires



MALADIES MENTALES

2^{ÈME} CAUSE DE HANDICAP DANS LE MONDE
1 PERSONNE SUR 5 TOUCHÉE EN FRANCE

CES MALADES ONT LE DROIT
QUE LA RECHERCHE AVANCE !

Faites
un don !

**fondation
fondaMental**

Réseau de
coopération scientifique
en santé mentale

Hôpital A. Chenevier - Pôle de psychiatrie
40 rue de Mesly 94010 Créteil Cedex

Améliorer la prise en charge des malades et alléger leur souffrance et celle de leurs proches. Soutenir la recherche est un enjeu vital pour combattre ces maladies comme les autres. **Aidez-nous. Faites un don à la Fondation FondaMental sur www.fondation-fondamental.org**

L'édito ~~grognon~~

Perte de Sens

par Aurélien Duffo

Salutations à vous qui prenez le temps de me lire, j'en suis fort heureux! Heureux également que 2021 se clôture enfin. Cette année qui ressemble à une période noire pour certains, était digne des plus grandes comédies d'Absurdie. Elle nous affirme par la preuve, que la vie est un éternel recommencement. Il faut dire que nous perdons nos sens. La vue se détériore sur les écrans; notre sensibilité au toucher s'évade avec la platitude de nos claviers et de nos smartphones; l'ouïe est détériorée par le volume de nos écouteurs; notre odorat également se perd par la digitalisation de nos vies, et je ne vous parle même pas de notre adresse...

Et sinon, vous allez bien ?

Si je dis cela, c'est parce que nous nous coupons de notre physiologie naturelle. En s'éloignant de celle-ci, nous en paierons les conséquences mais pas maintenant, dans quelques années. Il serait donc temps d'écouter notre corps, notre tête et notre cœur. Personne ne le fera à notre place. Voyage introspectif quand tu nous tiens... C'est vrai que la période manque cruellement de cohérence.

Si 2020 marquait une période de transformation dans nos vies, 2021 s'inscrit dans cette continuité, mais avec des élans pervers. Ceux d'un retour à nos habitudes d'avant, encore plus fort et encore plus grand.

Pourquoi oublions-nous si vite? Je n'ai pas l'habitude de m'exprimer publiquement sur les coulisses de nos métiers, mais là, il faut que ça sorte!

C'est comme si l'Absurdie de la période s'était liée à celle des médias. Cela devient parfois même concrète, avec la perte du pluralisme à tous les niveaux... Et pour être franc, cela m'inquiète.

Je pense également à celles et ceux qui travaillent en relation avec les journalistes. Comme pour notre profession il y a 5 ans, ils voient à leur tour, la leur rabaissée, dévaluée, et se font remplacer tout simplement par le Marketing, avec de l'achat d'espaces. Cette situation est désolante et ne me convient plus. Le pire est que je l'observe se ternir depuis bien trop longtemps, et que je me suis tu... Il faut donner la meilleure des images aux yeux des gens de l'extérieur disait-on...

Que nous soyons rattachés aux métiers de la Presse, ou à ceux de la Publicité, de la Communication & Marketing, tous, nous pâtissons d'une grande dégradation de la santé mentale de nos acteurs, de nos métiers, et de conditions déplorables pour les pratiquer. Sauf que personnes n'osent en parler, de peur de perdre des annonceurs, souvent vitaux à la bonne survie des magazines et de la Presse. D'autres n'osent pas, de peur de ne pas voir leur(s) contrat(s) renouvelé(s).

Combien de temps allons nous encore continuer comme cela?

Je m'interroge car nous sommes proches d'un point de non-retour. D'ailleurs, rien de ceci n'est nouveau, la singularité 2020-2021 a juste joué un rôle de liquide de contraste et révéler une vérité dans le déni.

Pourtant, j'ai foi en la Presse et dans le journalisme, même si je le vois se rarifier dans la presse du haut-de-gamme et du luxe. N'oublions jamais que souvent, ce qui se passe dans ce secteur, finit par ruisseler à tous les autres niveaux. La singularité 2020/21 a accéléré ce mouvement mais heureusement, nous pouvons tous agir à notre échelle. C'est ce que nous faisons depuis novembre 2020, et cela nous réussit plutôt bien. Si bien que j'ai même parfois l'impression qu'avec Hautes Exigences, nous incarnons une utopie.

Une belle et grande utopie qui n'aurait jamais pu exister sans vous, chers lecteurs. Vous êtes plus de 100 000 à nous suivre à chaque numéro, et cela nous encourage dans notre démarche: celle de lier du fond dans l'univers de l'Art-de-vivre, d'apporter des regards différents et d'aborder des thématiques singulières. En prime, la chance de pouvoir encore faire du journalisme. Un véritable luxe dans le lifestyle !

Si notre secteur ne donne plus d'importance aux exigences et à l'éthique, vous nous prouvez que c'est lui qui se trompe à chaque numéro, et qu'il y a encore un public en demande pour ce type de publications. Quelle chance nous avons de vous avoir !

Par contre, je suis plus réservé sur le sort de mes consœurs, de mes confrères, et de toutes celles et ceux qui collaborent avec nous, sous différentes casquettes depuis des années. Face à la dégradation de notre secteur et les métiers qui gravitent autour, nous devons former un front commun afin d'y faire face. Ainsi, de cette période jaillira un futur encore bien plus lumineux.

AURÉLIEN DUFFO
Directeur de la publication

LA FORÊT, NOTRE BIEN COMMUN



FAIRE UN DON AUJOURD'HUI C'EST AGIR POUR DEMAIN

Réservoirs de biodiversité, puits de carbone, sources de bien-être et leviers de développement d'une économie verte : les forêts sont essentielles à l'Homme et la planète. Face à l'urgence du changement climatique et à l'érosion de la biodiversité, garantir leur vitalité est un enjeu majeur qui concerne la société tout entière. **Faites un don pour l'avenir. Devenez, vous aussi, un acteur de la gestion durable des forêts !**

SOMMAIRE

• Une HISTOIRE de Développement DURABLE	18
• AO YUN, Le Domaine des cieux	20
• POKEMON, 25 ans de légende	24
• LES ADLÉHYDES <i>Parfumerie • Aromathérapie • Vins • Spiritueux</i>	26
• Le BÉLUGA, enfin français	38
• PRESTESSE & PRÉCISION <i>La Pétanque • Les flêchettes • Le Mõlkkky</i>	40
• La TRUFFE en Quatre saisons	48
• Les calendriers de l'APRÈS	50
• Une histoire de CONFORT	52
• Et si on parlait du SAKÉ	56
• Le CHAMPAGNE <i>Géologie • Histoire • Mythes e³ Légendes • Terroirs • Evolution etc...</i>	58

AQUARDENTE

EAU DE PARFUM



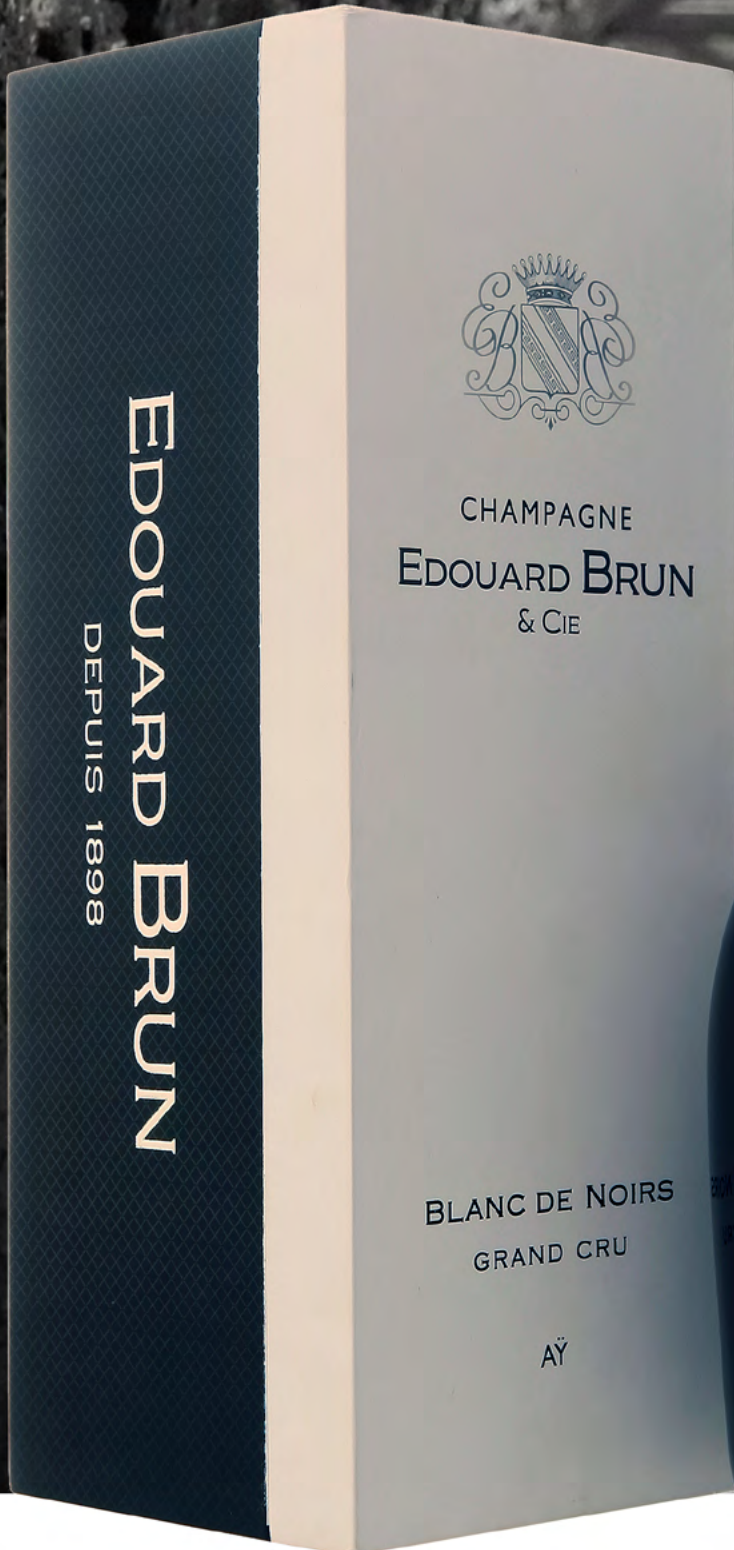
MARCELLE
DORMOY

Paris 1927

SOMMAIRE

- La Carte Blanche de GREG ALEXANDER 128
- Les SAINTES VULGARITÉS 132
*Vitalie Taittinger • Anaïs Cresp • Jacques Pépion
Marc Fontanne • Thomas Bailloð • Najib Alioua*
- Le COGNAC 146
Géologie • Histoire • Philosophie • Terroirs • Evolution etc...
- Juste un peu de DOUCEUR 178
- CUIRS MARINS 179
- Ce TEMPS qui nous ÉCHAPPE 183
- Shapes of GREEN 184
- Des Vins en HIVER 191
Blancs • Rouges • Bulles
- Les DOUCEURS de l'Hiver 228
- La Carte Blanche de KARIM KARROUM 238
- Il était UNE FOIS... 241
La France des spiritueux e³ des liqueurs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN
& CIE



MAISON FONDÉE EN 1898

WWW.CHAMPAGNE-EDOUARD-BRUN.FR

RADIO - PODCASTS - DIGITAL



La 1ère radio nationale
100% positive !



ÉCOUTEZ-NOUS EN ,
sur [airzen.fr](https://www.airzen.fr) et
RadioPlayer

Passer en mode Positif!



Nous affrontons la crise sanitaire alors que d'autres défis immenses nous attendent déjà. Nous entrons dans un monde où climat, écologie, travail, religion, politique, ressources, couple et famille, s'annoncent plus complexes.

Nous allons devoir repenser nos modes de vie, nous allons devoir réinventer le monde.

Et pour cela, il va nous falloir des forces, beaucoup de forces, pour nous et pour nos enfants. Mais jamais nous ne pourrons donner de la force aux générations qui arrivent, si nous ne leur donnons pas d'espoir. C'est de l'espoir que naît l'envie d'agir. C'est donc bien de ce moteur dont nous allons tous avoir besoin.

Les peuples qui ont traversé l'humanité ne sont pas les plus intelligents, mais ceux qui se sont le mieux adaptés. Tous ensemble, nous pouvons retrousser nos manches et travailler au monde de demain.

C'est une volonté, c'est une discipline, c'est une énergie. Chacun d'entre nous peut choisir de donner autour soi des preuves d'espoir, de joie, d'énergie, d'envie de faire. Je vous le dis, il n'y a rien de plus important que de nous engager aujourd'hui pour que le monde de demain soit vivable ou plus encore, agréable. Rien n'est plus important que cela, tout le reste peut attendre.

Le média radio a joué un rôle déterminant dans l'histoire de la France et du monde. Depuis Radio Londres et les appels du Général de Gaulle, jusqu'à la libération des ondes en mai 1981, la radio a été un média majeur de notre évolution. Et aujourd'hui, je pense que la radio et plus largement, les médias, doivent

jouer un rôle fort pour relever les défis du monde de demain. Le traitement de l'information par les médias n'est pas sans conséquence. Certaines études ont établi que le simple fait de rapporter des problèmes peut réduire le sentiment d'efficacité des citoyens, les conduisant à se désengager de la vie publique. Ainsi, dans une étude de 2008, l'Associated Press décrivait déjà des jeunes fatigués des actualités qu'ils considéraient comme négatives. Cela entraînait une véritable lassitude à l'égard des informations et les choses se sont amplifiées. Résultat: nombre d'entre nous se déconnecte des médias plutôt que de s'engager. Les gens « ferment les écouteilles ».

Dans son étude annuelle, le Reuters Institute a interrogé 75000 personnes dans 38 pays.

32% d'entre elles évitent régulièrement ou parfois les actualités, un chiffre qui a augmenté de 3 points en 2 ans. Alors oui, les médias doivent participer à transformer l'époque et aider chacun à prendre du recul pour mieux considérer sa place dans le monde et sa capacité à agir.

Les médias doivent s'engager à redonner de la force à tous ceux qui les lisent, les regardent ou les écoutent. Nous pouvons le faire donc nous devons le faire.

Ce n'est pas de l'angélisme, c'est de l'engagement.

Ce n'est pas du rêve, c'est de l'investissement.

Ce n'est pas de la naïveté, c'est une nécessité.

C'est dans ce cadre que mes associés et moi-même, avons décidé de nous engager et de créer AirZen Radio, la 1^{ère} radio nationale 100 % positive.

Notre mission? aider les Français à vivre mieux. Nos programmes? Chaque jour, des témoignages de progrès, de réussite, de solutions, d'initiatives, d'espoir sur notre pays et notre avenir.

Non, AirZen Radio n'est pas le « journal des bonnes nouvelles » ! Ce n'est pas non plus la France repeinte en rose. Il ne s'agit résolument pas de gommer les difficultés du monde, mais d'approcher la vie et ses sujets avec une vision positive, encourageante, mobilisante.

Le 12 octobre, nous avons créé AirZen Radio. Depuis lors, plus de 1500 podcasts ont été produits. Ils sont autant de messages d'espoir dans un monde en crise.

AirZen Radio c'est une radio 24H/24 et 320 podcasts par semaine pour mieux être, mieux consommer, mieux agir et mieux travailler.

AirZen Radio, c'est un nouveau média du nouveau monde, un formidable engagement, le seul qui soit possible pour nous adapter, demain.

Prenez bien soin de vous.

Anne-Marie de Couvreur
Présidente Fondatrice d'AirZen Radio

Ecoutez AirZen Radio via internet sur AirZen.fr ou l'appli RadioPlayer. En DAB + à Paris, Lyon, Marseille et sur les autoroutes qui les relient.



LES SACHETS STASHER MODÈLE SNACK, SANDWICH & STAND-UP • PLAN B
GOBELET ET BOUTEILLE RÉTRACTABLE • STOJO

Une histoire de développement Durable

Cela fait maintenant des années que l'on nous parle de développement durable. Pourtant, son expression est souvent usitée à tort et à travers, avec des finalités marketées. A-t-on encore le temps pour cela ? Quel est l'intérêt de sacrifier une ressource naturelle comme le bambou, le bois pour réaliser des couverts pour un usage unique ? Ne serait-ce pas une perte de sens ? Peut-être simplement une volonté de correspondre à son époque, autant dans ses effets de mode que dans sa superficialité ? Une situation qui ne nous sied guère chez Hautes Exigences alors que nous faisons partie du problème et par conséquent des solutions.

Il faudrait seulement changer nos habitudes. Et le changement peut être difficile, quand le monde que nous avons toujours connu et qui devait rester tel quel, se retrouve à changer de manière radicale. Heureusement, il y a des solutions et de nouvelles créations ne cessent d'émerger.

Une pléthore d'objets autour du nomadisme, se lance et nous accompagne même dans la vie de tous les jours.

Les couverts redeviennent pliables, comme si la métropole avait oublié le principe du couteau suisse... Les gourdes ont progressivement remplacé nos bouteilles plastiques et les packagings sont de plus en plus éco-responsables. On voit également l'émergence de bouteilles et de tasses qui se rétractent, se plient, jusqu'à ne plus prendre de place une fois vidées. D'ailleurs, rien ne vous empêche de les utiliser, même dans le cadre d'un café, d'un thé à emporter ou autre. On connaît de plus en plus de brasseries, de cafés et de restaurants qui peuvent accepter ces nouvelles pratiques où tout le monde y gagne, y compris la planète.

Mais dans l'univers de la cuisine, les produits à usage unique comme les films étirables, les emballages en plastique et autres, sont toujours aussi présents. Pourtant, de nouvelles solutions existent comme des sachets réutilisables permettant, à la fois de conserver, congeler, chauffer et transporter. C'est le cas de la marque américaine Stasher distribuée en France par Plan B. Et nous sommes sûrs qu'il y en aura bien d'autres. Si les enjeux sont cruciaux pour notre futur, celui de nos enfants et petits-enfants; nous pouvons tous agir à notre échelle. Encore faut-il y penser ou même le savoir.



A0

Le Domaine dan



YUN

ns les Cieux



Il existait sur cette terre, un grand terroir oublié, dont la simple situation géographique évoquait le divin. Ce grand terroir oublié n'est plus car découvert. Et celui-ci prend place au cœur d'un monument de notre imaginaire collectif: la chaîne de montagne de l'Himalaya. Bienvenue dans le plus onirique et le plus haut des vignobles chinois: Ao Yun.

En toute sincérité, nous étions sceptiques, et bercés d'idées reçues sur les vins chinois. Un chauvinisme français ? Probablement. Pourtant, le domaine dont on vous parle aujourd'hui, livre de très grands vins. La Romanée-Conti est à la Bourgogne ce que Ao Yun est à la Chine.

Quand on aborde l'emplacement de Ao Yun, celui-ci possède toutes les clefs pour être sacré. Situé à 2 600 mètres d'altitude, le domaine de Ao Yun est l'un des plus élevés au monde. Entouré par de très hauts-sommets, embrassant des terrains escarpés, avec un climat particulièrement rude, il est une utopie devenue vraie. Un pari fou sur le temps, et qui n'aurait pu aboutir sans les Savoir-Faire des Hommes. Imaginez 314 parcelles louées, réparties sur 28 hectares, à 120 familles de quatre villages distincts (Adong, Xidang, Sinong et Shuori) et au pied des monts sacrés de Meili dans la haute vallée du Mékong.

Toute l'équipe du domaine travaille à exprimer tout le potentiel de la région, en améliorant constamment la qualité du raisin par une approche en deux volets:

- Une cartographie de haute précision.
- Des processus adaptés sur-mesure à chacun des 30 types de terroir ainsi isolés.

«Chaque village présente un sol et un climat à part, du fait des différences d'altitude, d'ensoleillement et de vent, mais aussi des dépôts alluvionnaires. On relève aussi des variations au sein d'un même village, voire d'une même parcelle»

Maxence Dulou, Directeur de Ao Yun

Cette observation a conduit l'équipe à diviser ces 314 parcelles en 727 sous-parcelles, elles-mêmes regroupées par la suite en 30 types de terroirs distincts.

À partir du millésime 2016, l'équipe d'Ao Yun a entrepris de gérer et de vendanger chaque type séparément, tout en adaptant sur-mesure les techniques culturales. En 2017, cette classification fut affinée

grâce à 727 «Smart Plants» (un plant de référence par sous-parcelle), faisant l'objet d'un examen visuel constant, ainsi que de mesures physiques. Cinq processus supplémentaires ont également été définis pour chacun des 30 types de terroir, notamment deux interventions ayant considérablement amélioré la qualité du raisin: l'augmentation du temps d'exposition des baies au soleil et la surélévation de la canopée.

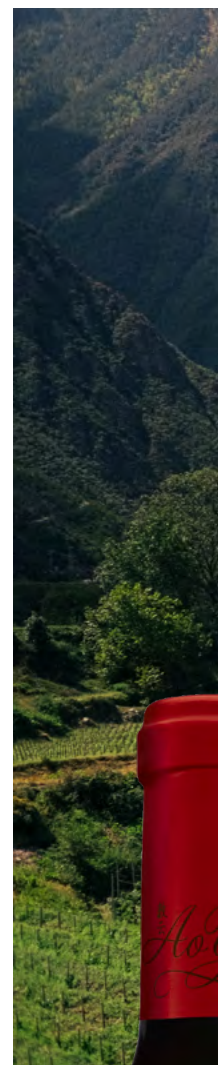
Un travail d'orfèvre et de précision, à l'image de l'artisanat d'Art. Un joyau bordé par les fleuves sacrés chinois nommé Ao Yun, qui signifie flotter au dessus des nuages. Cette utopie s'est réalisée par et grâce au fleuron du luxe français LVMH.

Actuellement, vous pouvez découvrir Ao Yun avec son millésime 2017 dans de très belles adresses, comme au Palace du Shangri-La à Paris, et sur le site de vente en ligne Millesima.

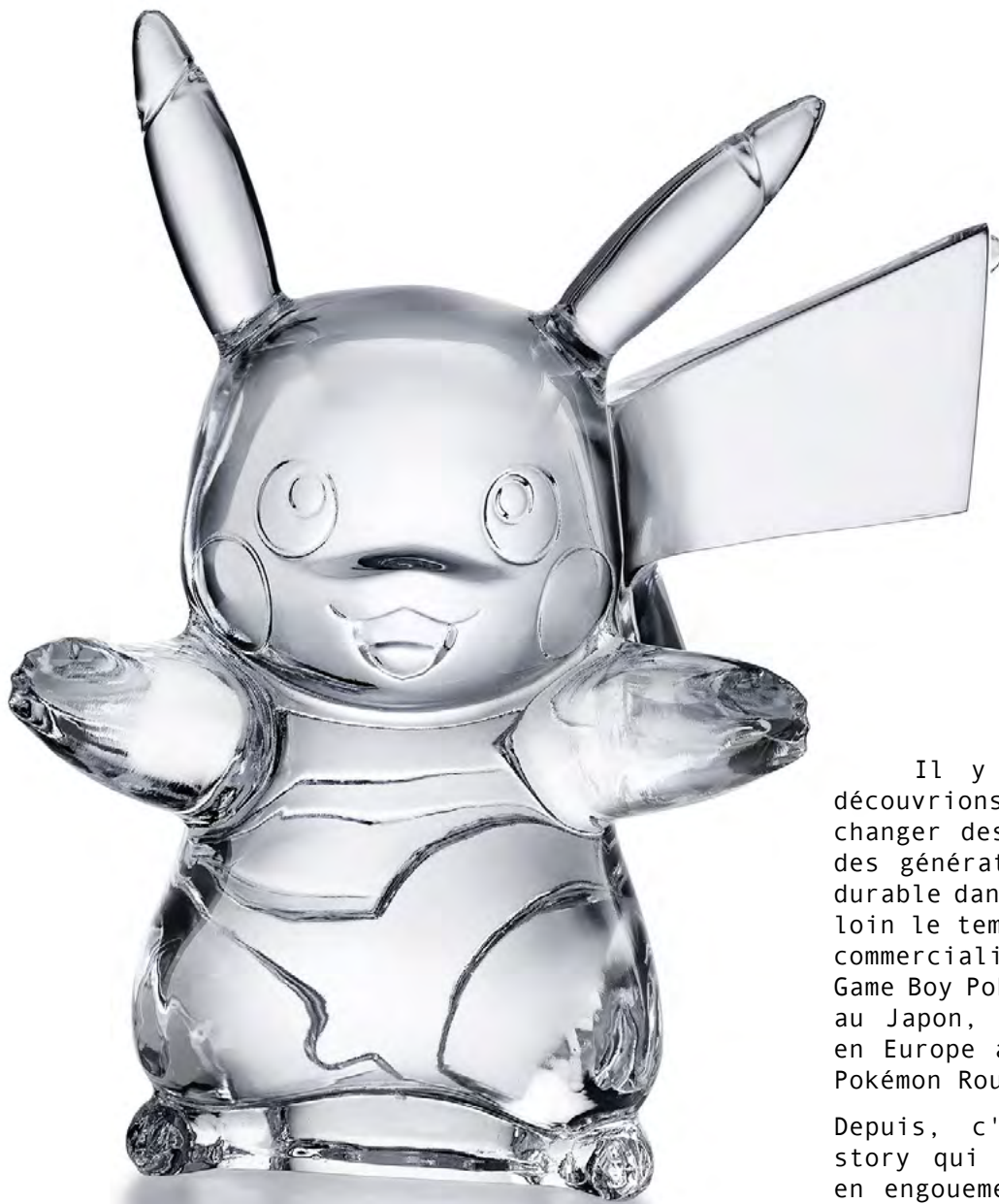
• AO YUN 2017 •

Ce rouge est un assemblage de Cabernet-Sauvignon (72%), Cabernet-Franc (19%), Syrah (4%), Petit Verdot (3%) et pour la première fois du Merlot (2%). Il nous embarque dans un univers profond et complexe de mûres et de fruits bleus, avec une myrtille enjôleuse de fleurs. Sa pivoine se sublime dans les fleurs fanées, la graphite et les bois nobles. La bouche est veloutée, avec des tannins serrés de par leur jeunesse. Sa fraîcheur est grande, tout comme son salivant séducteur dans lequel éclate une finale de fruits ronciers. Son magnifique potentiel le place effectivement dans l'univers des grands vins, celui de ceux qui traversent les décades. Il est facile de l'imaginer sur les gibiers à plumes, est étonnant sur les poissons fins en sauce et sur idéal sur la viande blanche.

Un grand vin d'un terroir oublié, qu'il faudra encore attendre 4 à 7 ans en cave.







Il y a 25 ans, nous découvrons un jeu qui allait changer des vies et marquer des générations, de manière durable dans le temps. Il est loin le temps de la première commercialisation des jeux Game Boy Pokémon Vert & Rouge au Japon, puis un an après en Europe avec les versions Pokémon Rouge & Bleu.

Depuis, c'est une success story qui n'a jamais perdu en engouement. Une pléthore de produits dérivés des jeux découle de celle qui est devenue l'une des franchises les plus fortes de la planète. Des jeux aux dessins animés, films et superproductions, Pokémon se décline également dans les métiers du Beau.



POKÉMON

Les 25 ans de légende

Comme tout phénomène de grande ampleur, l'onde Pokémon s'est déversée sur la planète, créant au passage des vocations, des émotions, en devenant l'un des plus grand monument de la Culture Populaire et marqueur de notre histoire fraîche. Il faut dire que qu'il y a eu un Avant et un Après.

De ces jeux vidéos et cartes s'est dégagé un bestiaire tendre, qui nous replonge dans la nostalgie ou dans le partage. En 25 ans, il s'en passe des choses. Même les non-joueurs se parent de produits dérivés!

En 2021, ce sont les 25 ans de la franchise. Un anniversaire qui se traduit par la ré-édition des versions Diamant et Perle, en Diamant étincelant et en Perle scintillante, à retrouver sur la console Nintendo Switch. Autre jeu très attendu, Légendes Pokémon: Arceus. Il mettra l'accent sur le continent de Sinnoh avec l'esprit d'un monde ouvert à la Zelda Breath Of The Wild. Cet engouement pour la licence qui a démocratisé le style de jeu J-RPG, ne semble définitivement pas s'arrêter de vibrer.

Pokémon, par sa position dans le top des franchises mondiales, se livre à de multiples collaborations, licences et produits dérivés. De McDonald's pour son Happy Meal à Pimark pour les vêtements, Pokémon s'installe dans toutes les strates de la société. On la retrouve ainsi en 2016 en Haute Horlogerie chez Romain Jérôme, devenu RJ-Watches.

Plus récemment, en 2020, c'est chez Longchamp que Pokemon a débarqué.

« Notre sac Le Pliage est devenu un terrain de jeu qui permet d'exprimer toutes les facettes de Longchamp mais aussi d'aller vers des territoires inconnus (...) Nous n'avions encore jamais exploré l'univers du gaming et du divertissement. C'est un monde très inspirant, en particulier avec Pokémon et sa mascotte iconique, Pikachu. »

Sophie Delafontaine
Directrice de la création Longchamp

Et ce n'est que le début! Si le secteur du luxe et du haut-de-gamme ne s'y est pas intéressé tout de suite, c'est parce qu'il fallait du temps. Les franchises mythiques sont par essence mature. Pokémon, du fait de sa jeunesse, devait faire ses preuves et dieux qu'elle l'a fait! Nous verrons donc de plus en plus de capsules autour de Pokémon et c'est peut-être une belle nouvelle. En 2021, c'est la Cristallerie Baccarat qui dévoile une collaboration d'exception pour le quart de siècle de Pokémon. En résulte deux stars à vocation icônique pour les fans: Pikachu et la célèbre PokeBall. La star de la pop-culture, Pikachu, captive le monde depuis 25 ans. Plus étincelant que jamais en version Baccarat, il se métamorphose en objet de collection, tout comme cette PokeBall, habillée d'un filet d'or.

C'est officiel, Pokémon est mature, le Luxe se l'est approprié! Et vous, quelle est votre histoire avec Pokemon ?



ROMAIN JEROME x POKEMON PIKACHU pour les 20 ans de la licence.

LONGCHAMP x POKEMON PIKACHU en 2020

BACCARAT X POKEMON EN 2021 Un Pikachu et une Poké Ball habillée d'un filet d'or, en deux figurines medium pour fêter les 25 ans de Pokemon. Le Pikachu Fragment en est la pièce d'exception. Créée par Hiroshi Fujiwara, cette figurine taillée de multiples facettes et gravée du logo «Electric», est proposée dans une édition limitée à 25 exemplaires au prix de 20.000€ et uniquement dans certaines boutiques à travers le monde.



© 2020 Pokémon



Les Aldéhydes

Parfumerie • Aromathérapie • Vins • Spiritueux

Connaissez-vous les Aldéhydes ? Leurs noms peuvent ne rien vous évoquer, et pourtant, vous les côtoyez au quotidien. Ils font partie de la Culture Populaire bien que rarement mentionnés. À votre avis, qu'est-ce qui lie l'emblématique Chanel N°5 aux Grands Cognacs, parfois au Grands Vins ainsi que certains remèdes de Phytothérapie et d'Aromathérapie ? Ce sont les aldéhydes. Nous verrons cependant, qu'en fonction du secteur, les aldéhydes prennent un visage différent. Décryptage.

Qu'est-ce que les aldéhydes ?

Chimie organique

Un aldéhyde est une molécule dont la fonction caractéristique est un groupe carbonyle C=O, situé obligatoirement au bout de la chaîne carbonée, c'est-à-dire que le carbone porteur de la fonction est lié par une double liaison à un oxygène et par une simple liaison à un hydrogène.

Le groupe fonctionnel est donc au final de la forme CHO. Le nom de l'aldéhyde dérive de l'hydrocarbure correspondant, auquel on ajoute la terminaison -al.

Ainsi, le méthanal vient de méthane, l'éthanal d'éthane, etc. Le méthanal, aussi appelé formaldéhyde ou aldéhyde formique, est gazeux, mais tous les autres aldéhydes sont liquides ou solides.

Ces composés ont un intérêt dans l'industrie pour la fabrication de parfums, de médicaments, de plastiques, de solvants, de papier ou encore de textiles.

Aldéhydes & Aromathérapie

Les aldéhydes sont des composés beaucoup plus volatiles que les alcools dont ils sont issus. Ils ne cristallisent pas, sauf exception (dérivés hydroterpéniques); et sont solubles dans l'eau. Leur odeur varie avec la nature de leur squelette carboné.

Lorsqu'on aborde les aldéhydes en aromathérapie, il faut tout d'abord dissocier les Aldéhydes Aromatiques des Aldéhydes Terpéniques.

Les Aldéhydes Aromatiques

Ce sont les aldéhydes benzoïque et cinnamique. Leurs composants chimiques sont dermocaustiques et irritant pour les muqueuses. Il ne faut donc jamais les utiliser purs sur la peau, et à noter qu'il y a toujours avec le naturel, un risque d'allergie.

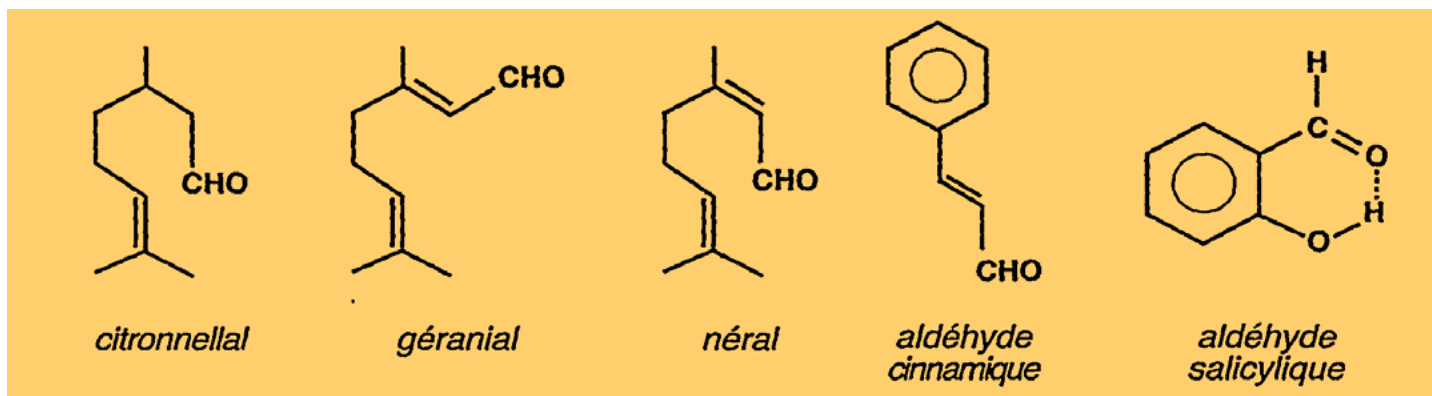
Le **Benzaldéhyde** est un liquide incolore à l'odeur de l'amande amère. C'est l'aldéhyde aromatique le plus simple. Il possède des propriétés antitumorales, antiseptiques et sédatives. Une molécule proche du benzaldéhyde, le phényléthanal, sent la jacinthe, et est utilisée en parfumerie sous le nom de hyacinthine. On utilise le benzaldéhyde dans le kirsch fantaisie pour les notes de noyau, de colle blanche et dans le traitement de certains vins. Il est présent naturellement dans les pêches, le raisin, les fraises et les framboises, et est responsable de l'odeur des airelles.

On y retrouve surtout le **Cinnamal**, la molécule la mieux étudiée et présente dans les huiles essentielles de Cannelle, de Hyacinthe, de Muscade ou de Patchouli. L'aldéhyde cinnamique est l'un des rares aldéhydes positifs. Il possède des propriétés anti-infectieuses majeures, permettant de le classer parmi les plus actifs. Son champ d'activité est certainement l'un des plus étendus, englobant: les bactéries, les virus, les mycètes, et les parasites, quelles que soient leurs localisations. Il entre en synergie avec les phénols et se comporte comme tel. Le cinnamaldéhyde possède également des propriétés immunomodulantes, antitumorales, toniques générales, stimulantes du système nerveux sympathique (effet antidépresseur).

Les Aldéhydes Terpéniques

Ils sont issus des alcools, et ont des propriétés intermédiaires entre celles des Alcools et celles des Cétones. Les molécules se reconnaissent par leur suffixe en -al, et par les senteurs citronnées qu'elles dégagent.

Les aldéhydes terpéniques ont par exemples des vertus anti-inflammatoires et calmantes du système nerveux. Ils sont aussi des antiseptiques aériens. Tous les aldéhydes terpéniques sont négativants. Ces aldéhydes sont les Citrals (Géranial & Neral) et le Citronnellal. Si les aldéhydes non aromatiques ne présentent pas de toxicité marquée, signalons pourtant l'aspect irritant, notamment lacrymogène, et tussigène, des hydrocarbures aldéhydiques comme ceux de l'Eucalyptus Smithii (valéraldéhyde) et, à un degré moindre, de l'Eucalyptus Globulus (les aldéhydes lui confèrent cette odeur "verte et crue" bien connue). Rappelons également l'effet irritant sur le plan cutané des aldéhydes terpéniques. Les citrals, le citronnellal, le cuminal, etc. sont doués de propriétés immunomodulantes, secondairement actives dans la lutte contre les états inflammatoires. On les retrouve dans les huiles essentielles chémotypées de Citrus Aurantiifolia, Thym Vulgaire, de Bergamote, Verveine Citronnée et de la Mélisse Officinale qui contiennent des citrals. Pour le Citronnellal dans les huiles essentielles de Citronnelle, d'Eucalyptus Citronné et d'Hélichryse de Madagascar. Le cuminal que l'on retrouve dans l'huile essentielle de Cumin possède des vertus antifongiques, antioxydantes, antibactériennes et antidiabétiques.



Les Usages

Les aldéhydes, en usage interne, et en diffusion atmosphérique, constitueront de bons compléments dans le traitement des malades atteints d'infections virales.

VOIE EXTERNE

Les aldéhydes sont utiles par voie externe. Ils interviennent tout d'abord par action hyperémiant, en favorisant les mécanismes physiologiques de défense anti-inflammatoire naturelle impliquant les leucocytes. Cette activité hyperémiant est concomitante de la levée des spasmes artériolaires favorisant l'état inflammatoire.

VOIE INTERNE

Par voie interne, les aldéhydes comme les citrals, le citronnellal, le cuminal, etc. sont doués de propriétés immunomodulantes secondairement actives dans la lutte contre les états inflammatoires. Pour favoriser le sommeil et la détente, certains aldéhydes ont des effets hypnotiques, calmants et anxiolytiques. On pense notamment aux citrals de l'huile essentielle de la Verveine Citronnée et de la Mélisse Officinale, ainsi qu'au Cuminal que l'on retrouve dans l'huile essentielle de graines de cumin. Petit aparté, dans ce numéro, vous entendrez parler du Cuminal dans le dossier Les Saintes Vulgarités par Anaïs Cresp.

Aldéhydes et Tonnelerie

En Bourgogne, à Bordeaux et dans d'autres régions viticoles, l'élevage des vins de garde en fûts ou barriques de chêne est une tradition toujours respectée. Il constitue une étape essentielle pour l'optimisation de la qualité organoleptique des vins.

RÉACTION DE MAILLARD

La réaction de Maillard survient pendant la cuisson des aliments. Elle est en partie responsable du brunissement et du déploiement des arômes... Les molécules créées par l'interaction des sucres et acides aminés continuent à réagir, et créent à leur tour d'autres molécules qui dégagent des arômes puissants.

POUR LES FÛTS & BARRIQUES

La chauffe de recuisson, ou toasting, est une étape importante car elle fait évoluer la composition chimique du bois. Par réaction de Maillard, de nouveaux composés volatils odorants sont formés, à caractère grillé/caramel comme le cyclotène, le maltol, le dihydromaltol ou le furanéol. La teneur en d'autres composés présents dans le bois non chauffé (vanilline et eugénol), augmentent sensiblement suite à cette opération.

Découlent de la réaction de Maillard des Aldéhydes aromatiques comme les aldéhydes cinnamiques (sinapaldéhyde et coniféraldéhyde) et aldéhydes benzoïques (vanilline et syringaldéhyde). Ces aldéhydes sont produits par la dégradation de la lignine au cours du brûlage.

Vous ne le saviez peut-être pas mais la vanilline est un aldéhyde. C'est celui-ci qui va donner son caractère vanillé à certains blancs élevés sous-bois comme dans le Meursault et le Condrieu, et certains rouges à Saint-Emilion, Margaux, Pauillac, Pommard etc.

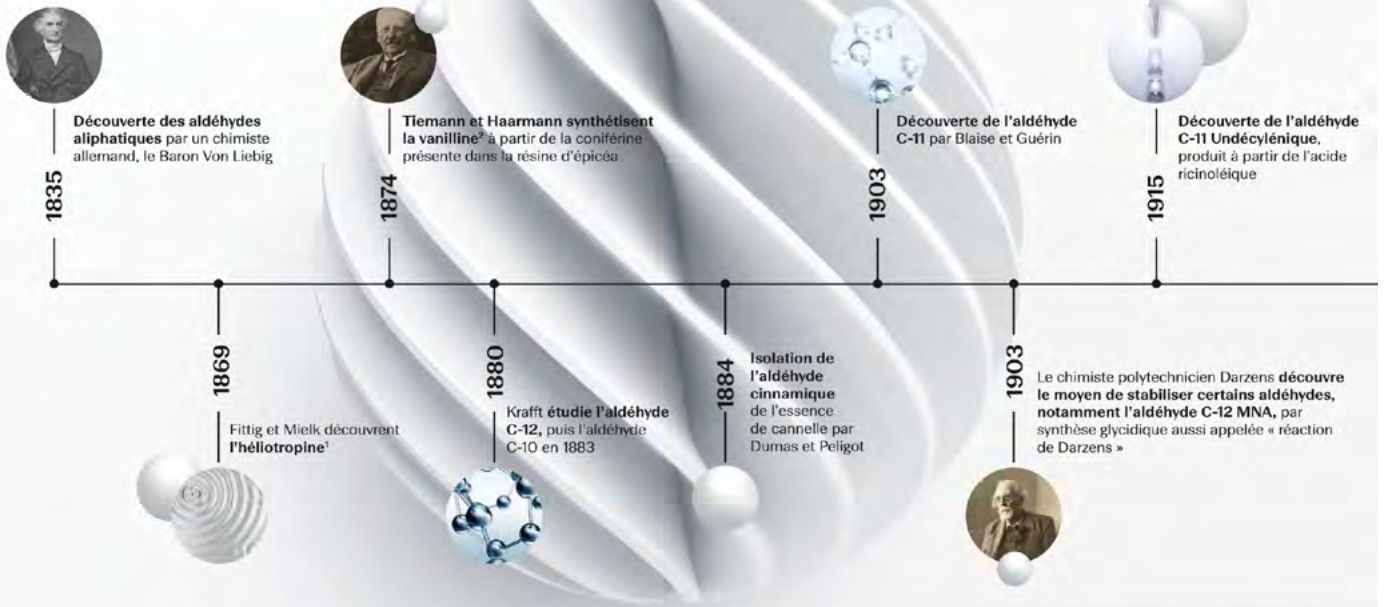
Bien entendu, les aldéhydes qui découlent de la chauffe du bois ne se retrouvent pas que dans le vin.

Les spiritueux en sont riches. Du Cognac au Calvados, où l'usage des fûts est imposé par le cahier des charges de l'appellation, aux expérimentations autour des vodkas, des whiskys et ces différentes finitions, les rhums et bien d'autres spiritueux. Le passage en bois permet ce transfert des aldéhydes et de bien autres arômes, car cette famille n'est pas la seule à résulter de la réaction de Maillard.

Dans les spiritueux et les vins, les Aldéhydes-Phénols issus de la chauffe donnent des odeurs de vanille (vanilline, méthyl-vanillate, éthyl-vanillate) et de planche (syringaldéhyde).



Dates clés



1. Molécule aldéhyde à l'odeur florale amandée
2. Molécule aldéhyde à l'odeur vanillée

DÉFINITION CHIMIQUE

Classe de composés organiques dans laquelle un atome de carbone partage une double liaison avec un atome d'oxygène, une liaison simple avec un atome d'hydrogène et une liaison simple avec un autre atome ou un groupe d'atomes. La double liaison entre le carbone et l'oxygène est

caractéristique de tous les aldéhydes et est connue sous le nom de groupe carbonyle. De nombreux aldéhydes ont une odeur agréable. En principe, ils sont dérivés d'alcools par déshydrogénation (élimination de l'hydrogène), d'où le nom d'aldéhyde.

CHRONOLOGIE DES ALDÉHYDES DANS LA PARFUMERIE



Quelques Fleurs Houbigant (1912)



Arpège Lanvin (1927)



Fleurs de Rocaille Caron (1933)



Bouquet de Catherine Rallet (1913)



Liu Guerlain (1929)



L'Interdit Givenchy (1957)



N°5 Chanel (1921)



Je reviens Worth (1932)



Madame Rochas Rochas (1960)



Calèche Hermès (1961)



Rive Gauche Yves Saint Laurent (1969)



White Linen Estée Lauder (1978)



Beige Les Exclusifs Chanel (2008)



Beautiful Day Castelbajac (2017)



French Bouquet BDK Parfums (2019)



Calandre Paco Rabanne (1969)



First Van Cleef & Arpels (1976)



Courrèges in Blue Courrèges (1983)



Izia Sisley (2017)



Fleur Diamantine Maison Crivelli (2018)



Chamade Guerlain (1969)



Opium Yves Saint Laurent (1977)



La Pausa Les Exclusifs Chanel (2007)



Superstitious Frédéric Malle (2017)



Métallique Tom Ford (2019)

Aldéhydes et la Parfumerie

Le Nez Maurice Roucel, de la Maison de composition Symrise, nous a présenté un masterclass sur les aldéhydes dans lequel il revenait sur comment nous les obtenions. Dans la parfumerie, ils sont quasiment exclusivement issus de la synthèse. La synthèse est privilégiée car pour répondre à la demande mondiale, une Terre ne suffirait pas... C'est pour cela que les aldéhydes naturels, sont bien plus chers à obtenir, et demande beaucoup de ressources et de moyen. Il serait donc impossible de ne pas répercuter le coût de production sur le prix de vente.

Les aldéhydes s'obtiennent par deux biais : par oxydation d'alcools naturels pour les matières naturelles; par oxydation d'alcools primaires dans le cadre de la synthèse. Comme dit plus haut, le 100% naturel est bien plus onéreux en production, en conséquence, la parfumerie usitera plus volontiers les aldéhydes de synthèse.

Les aldéhydes sont reconnaissables par leurs odeurs métalliques, grasses et chaudes. Ils possèdent aussi un côté savonneux, plus ou moins orangé. On dit des aldéhydes, que leurs odeurs ressemblent à de la cire de bougie ou encore à celle du fer à repasser chaud.

Parmi ceux issus de la synthèse, certains aldéhydes, dits aliphatiques, ont marqué l'histoire de la parfumerie. Découverts par le chimiste allemand Von Liebig (1803-1873), c'est en 1903 qu'Auguste Georges Darzens réussit à stabiliser certains d'entre eux, notamment l'aldéhyde C-12 MNA à l'odeur si caractéristique de métal, de propre et légèrement hespéridée.

À cette époque, quand de nouvelles molécules étaient disponibles, les parfumeurs aimaient les utiliser en forte quantité dans leur composition. L'utilisation *en overdose* des aldéhydes aliphatiques a donné naissance à certains grands parfums emblématiques.

La synthèse a aussi permis de créer de nouvelles molécules, qui n'existent pas forcément dans la nature. Ces molécules imitent l'odeur de la nature, et notamment des fleurs muettes telles que le muguet ou le lilas. Le parfum "Muguet des Bois" de Coty en 1942 utilise un aldéhyde à l'odeur de muguet, l'hydroxycitronellal.

C'est d'ailleurs les aldéhydes qui ont propulsé le parfum Chanel N°5 au sommet. Si la Gabrielle Chanel ne fut pas la première à historiquement utiliser les aldéhydes en parfumerie, c'est le N°5 qui propulsa ceux-ci sur le devant de la scène.

LES ALDÉHYDES DE SYNTHÈSE LES PLUS UTILISÉS

ALDÉHYDE C-7 : Floral transparent, gazon, fraîcheur verte, punaise. Il est moins puissant et plus floral que l'aldéhyde C-8, et présent à l'état naturel dans les absolues de Magnolia Champaca, de Narcisse ou de Rose de Mai

ALDÉHYDE C-8 : Très hespéridé et orangé citronné. Il présente des facettes plus zestées et plus fraîches que l'aldéhyde C-9 et plus franche que l'aldéhyde C-8. On le retrouve dans les essentielles d'agrumes comme la Bergamote ou l'Orange Douce.

ALDÉHYDE C-9 : Citrus, écorces d'orange avec des facettes légèrement rosées vertes. Cet aldéhyde à une odeur caractéristique de liquide vaisselle, type « Paic Citron ». Il est présent à l'état naturel dans l'huile essentielle de certains agrumes comme la Bergamote ou l'Orange Douce, ainsi qu'en *trace* dans la Rose de Damas.

ALDÉHYDE C-10 : Zeste d'agrumes et pulpe d'orange. Utilisé pour la première fois en 1921 dans N°5 de Chanel, c'est le plus orangé des aldéhydes. On le trouve à l'état naturel dans des huiles essentielles comme la Coriandre et plusieurs Citrus.

ALDÉHYDE C-11 UNDECYLIQUE : Fruité, floral, linge propre, gras, fer à repasser. Il est plus vert et moins zesté citron que l'aldéhyde C-11. Reconnu pour sa stabilité, il est utilisé pour parfumer les savons. Il est présent à l'état naturel dans les huiles essentielles de feuille de Coriandre, de Bergamote ou de Mandarine Jaune, ainsi que dans l'absolue de Narcisse.

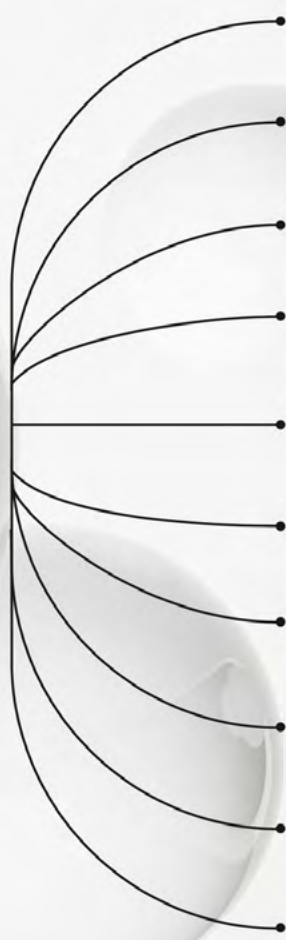
ALDÉHYDE C-12 LAURIQUE : Mandarine, fer à repasser, métallique. L'aldéhyde C-12 Laurique a été utilisé pour la première fois en 1921 dans N°5 de Chanel. Il fait parti de la colonne vertébrale aldéhydée de ce parfum iconique. A l'état naturel dans plusieurs huiles essentielles comme la feuille de Coriandre, certains Citrus et Pins.

ALDÉHYDE C-12 MNA : Métallique, gras, fer à repasser, encens. Il a été utilisé pour la première fois en 1912 dans Quelques Fleurs (Houbigant). Il est non présent à l'état naturel mais il peut être obtenu par synthèse à partir de l'aldéhyde C-11.



D'aut
aldé
aux c
très c

tres
nydes
odeurs
différentes

- 
- **Vanilline** (*vanille*)
 - **Héliotropine** (*floral amandé*)
 - **Citral** (*verveine, citron*)
 - **Citronellal** (*citronnelle*)
 - **Aldéhyde anisique** (*anis*)
 - **Aldéhyde cinnamique** (*cannelle*)
 - **Aldéhyde benzoïque** (*amande*)
 - **Hivertal** (*Citral plus gras, légèrement vert*)
 - **Veronol** (*odeur marine*)
 - **Captif Symrise Lilybelle®** (*muguet*)

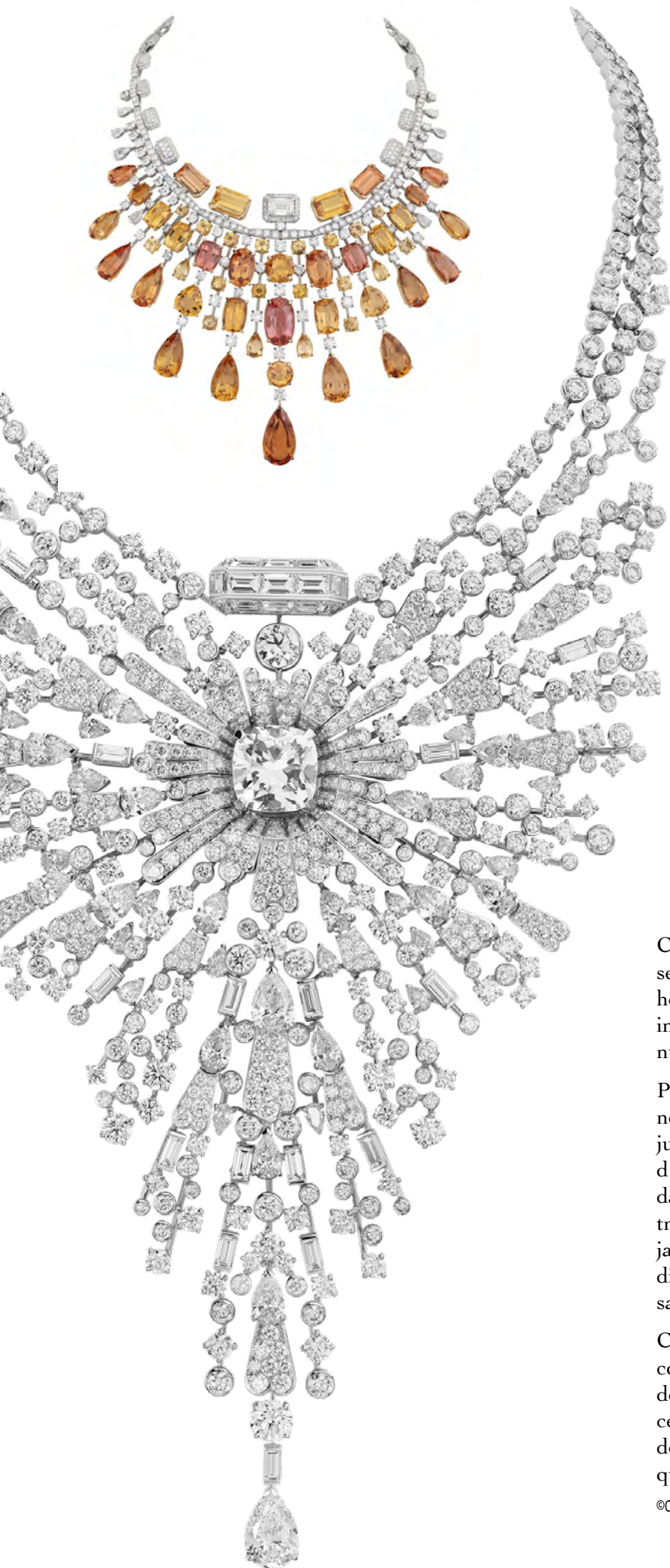
Aldéhydes et Haute Joaillerie

Pour le centenaire du Parfum N°5, la Maison Chanel avait dévoilé une déclinaison en Haute Joaillerie de son iconique parfum. Mais cela, nous vous en parlions déjà dans notre n°2 du magazine Hautes Exigences. Au début de l'Automne, Chanel dévoilait une nouvelle collection, faisant office de suite à ce qui nous avait été présenté au Printemps dernier.

À travers cette nouvelle collection, les aldéhydes se manifestent en pièces de Haute Joaillerie audacieuses, mêlant avec talent l'abstraction olfactive à l'émotion des gemmes précieuses.

UN VIBRANT HOMMAGE





C'est la première fois que les aldéhydes se dévoilent en Haute Joaillerie! Un hommage au N°5 qui se traduit en 5 inspirations: le flacon, le bouchon, le numéro, le bouquet et le sillage.

Pour les signifier : l'explosion des notes et la projection, la couleur du jus du parfum retranscrite en gemmes d'exception, et une certaine éloquence dans l'abstraction. Cet ensemble se traduit en un bal diamanté où l'or jaune est enfin de retour. Beryls jaunes, diamants jaunes, topazes impériales et saphirs de couleur pour les signifier.

Cette Collection Numéro 5 s'inscrit comme la collection de Haute Joaillerie de la Maison Chanel la plus aboutie à ce jour. Un grand pas dans l'Histoire de la Maison, à la maturité joaillière qui ne peut plus être contestée.

Les Aldéhydes dans nos vies

Les aldéhydes sont des substances que l'on classe dans la catégorie des composés organiques volatils, les fameux COV. Les aldéhydes sont utilisés dans la fabrication de certains matériaux de construction et d'isolation mais sont aussi présents dans de nombreux produits d'usage courant comme les colles, les vernis, les bois agglomérés etc. Ainsi, les aldéhydes nous entourent dans notre vie de tous les jours. En voici quelques exemples d'utilisation:

LE FORMALDÉHYDE - C'est le plus connu de ces composés. On le retrouve dans de très nombreux produits d'usage courant : mousses isolantes, laques, colles, vernis, encres, résines, papier, produits ménagers, pesticides, bois agglomérés et contreplaqués. Il est également utilisé dans les textiles ainsi que dans certains médicaments et cosmétiques

L'ACÉTALDÉHYDE - On le retrouve dans la fumée de cigarettes mais il émane également des photocopieuses, des panneaux de bois brut, et des panneaux de particules (aggloméré).

LE BENZALDÉHYDE - Il se dégage de certaines peintures, mais il émane également des photocopieurs et de certains parquets.

L'HÉXALDÉHYDE - Il provient des panneaux de particules, de certaines peintures, de panneaux de bois ou de certains produits de traitement du bois. Il est aussi émis par les livres ou les magazines neufs.

LE BUTYRALDÉHYDE - Il est émis par certaines photocopieuses

L'ISOVÉRALDÉHYDE - Il provient des parquets traités et de certains panneaux de particules

LE VALÉRALDÉHYDE - On le retrouve dans certaines peintures et dans les panneaux de particules mais il est aussi émis par les livres et les magazines neufs.

LA VANILLINE - Un aldéhyde utilisé pour ses propriétés aromatisantes, soit seul, soit en tant que constituant d'un arôme. Il ne faut pas en abuser dans l'arôme car elle possède un goût amer à haute dose. La vanilline (numéro Fema GRAS 31079) est utilisée dans la création d'arôme vanille, chocolat et banane.

Dans la littérature, on retrouve une citation de l'écrivain français Michel Houellebecq : « *Les Japonais et plus généralement les Asiatiques, tiennent très mal l'alcool, par suite du mauvais fonctionnement chez eux de l'aldéhyde déshydrogénase 2 qui assure la transformation de l'éthanol en acide acétique.* » dans *Sérotonine* sorti en 2019 aux Éditions Flammarion.



ZILIOX
ציליוקס



WE are FUTURETHIC
www.ziliox.fr

Le caviar **Béluga** Enfin Français!



Si vous faites partie de nos premiers lecteurs, vous devez vous rappeler de notre premier gros dossier sur l'histoire du Caviar, de l'Antiquité à nos jours. Comme la situation a évolué, nous en faisons un petit complément de dossier.

Depuis le début de l'année 2021, se retrouve dans la production commercialisée française, une nouvelle espèce d'esturgeon et non des moindres. Il s'agit du célèbre *Huso Huso* aussi connu sous le nom de Beluga.

Si nous savons depuis un certain temps que l'*Huso Huso* était présent en élevage, rien ne garantissait que les esturgeons arrivent jusqu'à leur maturité sexuelle pour offrir leurs précieux œufs. Un travail de patience et de rigueur, car ce gentil poisson a tendance à être cannibale envers ses juvéniles.

C'est ainsi que *Sturia*, la marque emblématique du groupe *Sturgeon* (1^{er} producteur français de caviar), fut la première à commercialiser du Caviar Beluga Français.

Notons tout de même que la production de caviar issue de cette espèce reste anecdotique, mais se révèle très encourageante car cet espèce est toujours en danger critique d'extinction dans son environnement naturel.

Si vous souhaitez en savoir plus sur le caviar et les différentes espèces d'esturgeon, nous vous invitons à télécharger notre n°1 du magazine *Hautes Exigences*.

Si vous en avez jamais goûté, la période des fêtes de fin d'année permet de voir débarquer des offres plutôt accessibles pour faire une première rencontre avec ce produit. On vous recommanderait plutôt de tester du Caviar Français d'Aquitaine et du Périgord Noir car il présente un très haut niveau de qualité.

CAVIAR D'AQUITAINE

L'Esturgeonnière avec *Perlita*, le Groupe Caviar (*Sturia*, *Akitania*, *Siberia*, *Sturgeon*, *Ikka*), Caviar de France (*Diva*, *Ebène*) et le groupe Caviar House & Prunier avec Caviar Prunier.

CAVIAR DE SOLOGNE

La Maison Nordique.

CAVIAR DU PÉRIGORD NOIR

Aquadem avec le caviar Perle Noire.



Et du Caviar Français pour découvrir
les autres espèces d'esturgeons déjà
présentes en France



STURIA • CAVIAR BELUGA FRANÇAIS

KAVIARI • CAVIAR BAERI FRANÇAIS - CAVIAR DE FRANCE • CAVIAR N°3 - PRUNIER • CAVIAR HÉRITAGE
CAVIAR PERLE NOIRE • CAVIAR IMPERTINENT

Prestesse & Précision

par Thomas Bergen

Après avoir abordé l'importance de se remettre en forme dans notre dernier Hors-Série, nous en venons à l'adresse. Cette adresse que nous perdons progressivement depuis 20 ans, date de notre basculement vers les écrans et le digital. Pourtant elle est nécessaire et primordiale dans la vie de tous les jours. Cela tombe bien: la saison Automne-Hiver se prête particulièrement bien aux jeux d'adresse. Et ils ont plus d'une qualité. L'esprit d'équipe se ravive à leur contact, et la convivialité en découle tout gravant les bons moments dans nos souvenirs. Si certains jeux peuvent prendre de la place ou être encombrant, à l'image du baby foot ou du ping-pong, d'autres le sont définitivement moins. C'est le cas des 3 que nous vous présentons aujourd'hui.





La Pétanque

Par temps clément et sec, nous pouvons pratiquer notre adresse en extérieur. Et la France peut être fière de l'un de ces emblèmes: la pétanque. Si elle est considérée comme rattachée au Sud-Est, on peut y jouer sur tout le territoire métropolitain. Sur un terrain de pétanque comme sur les différentes typologies de terrain qui s'y prêtent. Nous en connaissons même, qui la pratique sur des sols plats enneigés. La créativité nous surprendra toujours!



À DÉCOUVRIR CHEZ DECATHLON
KOODZA: SET 8 BOULES DE PÉTANQUE DE COULEUR

Les règles du jeu Provençal

Le but du jeu est d'approcher ses boules au plus près du "but" (le cochonnet) que celles de son adversaire. La première équipe qui totalise 13 points après plusieurs "mènes" gagne la partie. Il ne doit pas y avoir plus de 12 boules sur le terrain. Ce jeu se pratique avec des boules 100% en acier, une bille en bois dur appelée "but", jouées à partir d'un cercle de 50 cm de diamètre, soit posé, soit tracé sur le sol. Pour les enfants, les boules de pétanques existent aussi en plastique et en bois. L'équipe qui débute le jeu est tirée au hasard, n'importe quel joueur de cette équipe choisit le point de départ puis se place dans le cercle. Quand il joue, les pieds du joueur ne doivent pas sortir du cercle avant que sa boule ait atteint le sol.

Ce joueur lance alors le "but" à une distance comprise entre 6 et 10 m puis lance sa première boule, essayant de la placer le plus près possible du "but". À noter que "but" doit être au moins à 1 mètres de tout obstacle (mur, arbre,...). Un joueur de la 2^{ème} équipe rentre alors dans le cercle et essaye, soit en pointant de placer sa boule plus près du "but" que la boule de son adversaire, soit de chasser cette dernière en la tirant. S'il réussit, c'est à un joueur de la 1^{ère} équipe de rejouer. S'il ne réussit pas, les joueurs de son équipe jouent leurs boules jusqu'à ce qu'ils reprennent le point ou qu'ils n'aient plus de boules à jouer. La boule la plus proche du "but" mène le jeu. Quand une des équipes n'a plus de boules en main, les joueurs de l'autre équipe jouent celles qui leur restent, essayant de les placer le mieux possible. Quand les deux équipes n'ont plus de boules, on compte les points. Une équipe marque autant de points qu'elle a de boules plus proches du "but" que celle de l'adversaire. C'est la fin de la "mène". L'un des joueurs de l'équipe gagnante lance alors le "but" du point où il se

trouve et le jeu continue jusqu'à ce qu'une des équipes marque 13 points. Une partie de pétanque se joue à 1 contre 1, ou en équipes de 2 ou 3 joueurs et comme il ne peut y avoir plus de 12 boules sur le terrain, voici les dispositions :

- En tête-à-tête - 3 boules par personne
- En doublette - 3 boules par personne
- En triplette - 2 boules par personne

— *Embrasser Fanny* —

L'expression Embrasser Fanny est utilisée lors d'une partie de boules (jeu provençal ou pétanque), lorsque le score final est de 13 à 0. Le perdant ou l'équipe perdante doit alors embrasser le postérieur dénudé d'une représentation féminine surnommée Fanny. Les expressions « faire fanny », « baiser Fanny », « être fanny » ou « se prendre une fanny » sont équivalentes et peuvent être utilisées dans d'autres activités comme le baby-foot ou le ping-pong. Carl Friesland fait remonter l'origine de l'expression au Moyen Âge, à la très scatologique Chanson d'Audigier dans laquelle le comte Turgibus, seigneur d'une certaine Grinberge, ayant perdu deux batailles de suite contre elle, doit accepter de « baiser le cul de la vieille » comme condition à la paix. Le Roux, dans son Dictionnaire comique de 1718, p. 175 indique : "Baiser le cul de la vieille". Manière de parler usitée à Paris, qui se dit ordinairement au jeu du Billard & autres, et signifiant ne faire pas un seul point. Par conséquent, perdre sans avoir pu gagner ni prendre un point. D'ailleurs, dans certains villages, on disait autrefois à ceux qui allaient à « la ville » pour la première fois, qu'ils seraient arrêtés aux barrières pour « baiser le cul de la vieille », et qu'ils ne pourraient entrer qu'après avoir rempli cette formalité. La même plaisanterie courait sur les bords de la Saône et dans chaque port où l'on débarquait pour la première fois. Cette expression; qui

n'a rien d'élégante; et sa pratique, se sont progressivement transformées en "Embrasser Fanny". Une culture française orale et cérémoniale encore pratiquée de nos jours.



— *Le Rituel de Fanny* —

Dans une visée onirique, c'est pour satisfaire le violent manque de "Fanny de comptoir", acceptant de se retrousser en public, que furent mise en service, dans tous les espaces où l'on jouait au jeu provençal ou à la pétanque, des représentations de Fanny postiche aux fesses rebondies. Conservée avec ferveur, cette véritable relique païenne, est cachée dans une petite armoire, derrière un panneau ou un rideau, et n'était dévoilée que pour un score de défaite sans aucun point. Alors, le malheureux vaincu, à genoux comme s'il allait à confesse, en présence de tous, s'approchait de l'autel pour baiser l'icône. Faire passer le postérieur de Fanny à la postérité fut aussi une façon radicale de braver la morale bourgeoise chrétienne qui jetait l'opprobre sur ses fesses dénudées. Étrangement, dans l'anglais américain, fanny signifie popotin, et vulve en anglais britannique.

Désormais, vous connaissez l'élégante histoire derrière le jeu provençal. Et peut-être que la prochaine fois, vous regarderez avec un regard nouveau, ces idôles préservées des terrains de boules, inscrits dans la tradition de Fanny et la Pétanque.

Les Fléchettes

Le jeu de fléchettes trouve son origine au 14^{ème} siècle, et faisait alors office de jeu de distraction militaire, de passe-temps en Angleterre durant l'ère médiévale, entre deux batailles. Ce jeu est donc vieux de plus de 700 ans, mais au-delà de sa capacité à tuer le temps, il servait déjà les élans de compétition entre les joueurs, entre soldats désireux de s'imposer les uns face aux autres.

Le jeu, de par son accessibilité à tout âge, et toute condition physique, a rapidement gagné en popularité, notamment auprès du roi d'Angleterre Henry VIII qui s'est fait offrir son 1^{er} jeu de fléchettes par sa 2^{ème} épouse Anne Boleyn. Rapidement, la cour du roi puis le reste du peuple anglais ont rejoint la danse.

Il n'existait alors pas de règles de jeu définies et universelles, cependant le jeu a atteint un niveau de popularité tel que l'innovation s'en est mêlée.

C'est ainsi qu'est né en 1896, le système d'arrangement de nombres autour de la cible que nous connaissons aujourd'hui, et établi à l'époque par Brian Gamlin, un charpentier de Lancashire.

Le 20^{ème} siècle n'a pas été tendre avec le jeu de fléchettes, et d'ailleurs, il a bien failli provoquer son extinction. En 1908, le détenteur d'un pub a dû comparaître devant la cour de justice de la ville de Leeds, pour avoir autorisé des clients à jouer aux fléchettes dans son établissement.

La raison de cette comparution était que le jeu était considéré comme un jeu de chance, ce qui était au demeurant illégal.

Pour leur prouver qu'il n'était pas affaire de chance mais bien de talent, l'accusé a fait intervenir le meilleur joueur de fléchettes de la ville, William Annakin. Le joueur s'est alors chargé de montrer aux magistrats présents dans la salle, qu'il était bon, bien meilleur qu'eux qui se sont également essayés à lancer, de là, s'en est clos l'affaire ainsi que les poursuites.

Les premières compétitions de jeu de fléchettes sont nées dans les années 1920, et en 1939 le championnat mondial comptabilisait plus de 3.000 participants.

Le jeu est devenu l'un des passe-temps favoris des soldats américains durant la Seconde Guerre mondiale, privés momentanément de bar, mais qui trouvaient du réconfort presque insolite dans cette activité. Cette armée a contribué à propager l'engouement pour ce sport-jeu dans le reste du continent américain.

En 1972, les informations concernant le championnat de fléchettes « World Individual Darts Championship » ont été diffusées pour la 1^{ère} fois à la télévision, et en peu de temps, les champions de cette discipline sont devenus le sujet de conversations de table à grande échelle auprès des populations civiles de tous horizons.

Tout comme avec un jeu de cartes, il est possible de jouer à plusieurs jeux différents. Cela évite une certaine lassitude qui pourrait s'installer et permet aux différents joueurs de se mesurer sur des variantes souvent amusantes. Cependant, il existe des règles officielles adoptées dans tous les tournois. En France, la pratique est régie par Fédération française de darts et dans le monde par la World Darts Federation. Il existe aussi une fédération dissidente (professionnelle) : la Professional Darts Corporation.

VOCABULAIRE DE JEU

DARTS : traduction de « fléchettes » en anglais.

DARTEN : traduction de « fléchettes » en néerlandais de Belgique.

BULL 'S EYE : centre de la cible.

VOLÉE OU JET : ensemble de trois fléchettes jetées successivement sur la cible.

180 : plus haute volée réalisable (3 triples 20).

REFUS : fléchette qui tape la cible sans se planter.

FINISH : score d'un joueur à partir duquel il peut conclure la manche en cours.

MINUS : synonyme de double 1 ou double as.

TOP : synonyme de double 20 (secteur le plus en hauteur).

PERFECT : faire le 301 en six flèches ou le 501 en neuf flèches.

170 FINISH : meilleur finish possible avec deux triple 20 et un bull's eye.

501 DOUBLE OUT

Chaque joueur débute avec un capital de 501 points. On lance alors une volée de trois fléchettes (ou moins), on additionne le score de ces dernières et soustrait le résultat à son capital pour arriver le premier à zéro exactement (sans dépasser). Pour arriver à zéro on doit impérativement lancer sa dernière fléchette de la manche dans un secteur « double » ou dans le double centre (terme double out du nom de la règle). Si l'on dépasse zéro toute la volée en cours est annulée. Par exemple, un joueur au capital de 24 doit, pour finir la manche, envoyer une fléchette dans le « double 12 ». Il peut également effectuer d'autres combinaisons tant qu'il termine avec un double (il peut ainsi faire, dans l'exemple précité, un simple dans une zone à 4 points et un double dans une zone à 10 points). S'il dépasse zéro, on dit qu'il « casse » et son capital de 24 points reste alors inchangé. Il n'est plus possible de gagner la manche si l'on arrive à 1. Un match se joue en deux ou trois manches gagnantes, voire davantage pour les finales. En plus des joueurs, la partie se déroule avec un "scoreur" (personne qui s'occupe de compter les manches). Une partie de 501 se termine au minimum en 3 volées soit 9 fléchettes en tout.

301 DOUBLE OUT

La règle du 301 est la même que celle du 501, à la différence que les joueurs débute la partie avec un score de 301 au lieu de 501. Afin de terminer la partie, les joueurs doivent également lancer leur dernière flèche dans un double.



DÉPARTEMENTS

Le jeu des départements consiste à scorer les numéros des départements en 3 fléchettes (31 pour la Haute Garonne par exemple). Chaque joueur devra à son tour annoncer le nom d'un département et son numéro. Il devra alors faire le score correspondant en 3 fléchettes. Le premier joueur qui arrive à couvrir l'ensemble des départements de sa région gagne. Ce jeu est donc un jeu d'adresse mais aussi un jeu de culture générale. Ce jeu est applicable en France métropolitaine mais présente un désavantage pour les habitants des DOM-TOM et pour l'Île-de-France.

COUNT UP

Le principe est simple : on fixe un nombre de tours (par exemple 10). Le but est de faire le plus de points possible en ce nombre de tours.

CRICKET

C'est un jeu plus convivial pour jouer entre amis. Le but est de réussir à faire trois 15, trois 16, trois 17, trois 18, trois 19, trois 20 et trois bulls. On note au fur et à mesure sur une feuille de papier. Un double compte pour 2 et un triple compte pour trois. Le vainqueur est celui qui a « fermé » en premier toutes ses valeurs.

Il existe une variante avec points : lorsqu'un joueur a fermé une valeur avant son adversaire, toute nouvelle fléchette qu'il place dans cette valeur lui rapporte le nombre de points correspondant. Le jeu s'arrête quand un joueur a fermé l'ensemble des valeurs et le vainqueur est le joueur ayant le plus gros score.

Une variante nécessitant plus de stratégie peut être utilisée, lorsqu'on joue à plus de deux joueurs : elle consiste à distribuer les points à tous les joueurs n'ayant pas encore fermé une valeur, au lieu de les engranger

soi même. Dans ce cas, le vainqueur est le joueur qui possède le moins de points à la fin de la partie.

CRICKET SPÉCIAL

La différence est que lorsqu'un joueur marque des points dans une valeur, ils sont retirés à tous ses adversaires qui n'ont pas fermé cette valeur. Il n'y a pas de comptage de points. Le joueur doit absolument marquer dans une des 7 zones (20, 19, 18, 17, 16, 15 et bull); dans le cas contraire, il perd un dans son plus gros score effectué. Le vainqueur est le premier joueur qui ferme tout.

À DÉCOUVRIR CHEZ DECATHLON

CANAVARAL: CIBLE DE FLÉCHETTES ELECTRONIQUE ED520 (Ci-dessus); CIBLE DE FLÉCHETTES TRADITIONNELLE CLUB 500 (1^{ère} page) ET FLÉCHETTES POINTES ACIER T520.



Le Mölkky

Le mölkky est un jeu d'adresse inventé par l'entreprise finlandaise Lahden Paikka (anciennement Tuoterengas) en 1996. Il s'inspire du kyykkä, un jeu traditionnel finlandais de lancer, ayant ses origines en Carélie. Le Mölkky se pratique en plein air. L'objectif du mölkky est de marquer exactement cinquante points en renversant des quilles numérotées de 1 à 12, en lançant une fois par tour un bâton de bois. Ne demandant pas la force nécessaire du kyykkä, le mölkky peut se pratiquer

sans distinction d'âge ou de condition physique. Historiquement, les quilles sont des morceaux de bouleau cylindriques de 15 cm de haut, plats à leur base et biseautés à 45° à leur tête. Leur diamètre est de 6 cm. Sur la partie biseautée, est inscrit le numéro de la quille. Les douze quilles sont placées (les numéros face au joueur) au départ de la partie dans un ordre précis, en quatre rangées, un peu comme au billard, collées les unes aux autres. Le bâton à lancer, le tikku 5, mesure 22,5 cm de long pour 6 cm de diamètre, et pèse environ 400 g.

DÉROULEMENT DU JEU

Le jeu peut se jouer de deux à plusieurs joueurs mais aussi par équipes (composées de deux à quatre joueurs).

Le joueur lance le tikku dans les quilles, placées à 3,50 mètres. Le pointage du joueur dépend du nombre de quilles renversées :

S'il fait tomber une quille, il marque la valeur de la quille.

S'il fait tomber plusieurs quilles, il marque le nombre de quilles tombées (si toutes les quilles tombent, le joueur marque donc douze points).

Si une quille n'est pas complètement allongée au sol et qu'elle se trouve en équilibre sur une autre ou sur le mölkky (le lanceur), elle n'est pas comptée.

Les quilles tombées sont ensuite relevées sur leur pied, numéro face à la zone de lancer, juste là où elles se trouvent et sans les soulever du sol. Ainsi la configuration de l'aire de jeu évolue. Chaque joueur réalise un lancer à tour de rôle et il est fait autant de tours que nécessaire.

Si un joueur (ou une équipe) ne marque pas de point trois fois consécutivement, il est éliminé. Si plusieurs joueurs sont éliminés, le dernier restant est le vainqueur, quand bien même les 50 points ne seraient pas atteints.

Le vainqueur est celui qui marque exactement 50 points. Si cette marque est dépassée, le pointage du joueur ou de l'équipe redescend à 25.

Donc à l'approche des 50 points, le joueur doit être prudent et ne renverser que la ou les quilles susceptibles de lui faire atteindre ces 50 points par leur valeur (si une seule quille tombe) ou leur nombre (si plusieurs quilles tombent). Si par exemple son pointage est de 48, le joueur doit faire tomber deux quilles

quelconques ou la quille numéro 2, et seulement celle-ci. Si le pointage est de 49, la seule solution consiste à faire tomber la quille numéro 1 et aucune autre.

Le premier joueur ou la première équipe à atteindre les 50 points, gagne la partie.

On trouve également des variantes aux règles traditionnelles, ces variantes ne sont pas acceptées en tournois officiels.

MÖLKKY IMPAIR PERD

Ce jeu oblige les joueurs à être plus précis puisque seules les quilles paires permettent de gagner des points.

Au premier tour, chaque joueur ou équipe doit au moins faire tomber 3 quilles, sinon il perd 3 points moins le nombre de quilles tombées. Aucun point n'est marqué le premier tour, il permet juste de préparer la partie.

Au premier tour terminé, les scores pairs sont additionnés au score du joueur. Les scores impairs sont déduits du score du joueur (score arrondi au pair inférieur);

Le premier joueur ou équipe atteignant les 50 points a gagné.

MÖLKKY BRETON

Mêmes règles que les règles traditionnelles, mais il faut marquer des points en passant impérativement par les quatre départements bretons, quatre étapes obligatoires : 22 pour les Côtes-d'Armor, 29 pour le Finistère, 35 pour l'Ille-et-Vilaine et 56 pour le Morbihan. Le vainqueur est le premier à atteindre 569.

LA MARSEILLAISE

Mêmes règles que les règles traditionnelles, mais il faut atteindre 51 points au lieu de 50.

À DÉCOUVRIR CHEZ DECATHLON

GEOLOGIC: JEU DE QUILLES
FINLANDAISES COMPACTES (CI-DESSUS)

La Truffe En Quatre Saisons



Les différentes variétés de truffes font leurs grands retours chaque année pour les fêtes. Pourtant, elles se dégustent tout au long de l'année. En voici les 6 variétés principales qui figurent sur les étaux.

TUBER MELANOSPORUM

Cette truffe est célèbre depuis l'Antiquité, même s'il a fallu attendre Brillat-Savarin pour lui donner ses véritables lettres de noblesse. La Truffe à spore noire, plus connue comme la Truffe du Périgord ou Truffe noire. Ce champignon est hypogé et vit en symbiose avec un arbre, tout comme les autres variétés de truffes. Le cycle de la *Tuber melanosporum* commence au printemps, entre avril et juin, et dure neuf mois. La truffe grossit pendant l'été et parvient à maturité pendant l'automne. Elle se récolte dès les premières gelées de novembre et jusqu'à fin février.

TUBER BRUMALE

Cette truffe est souvent confondue avec la *melanosporum* tant elle se ressemblent. C'est la seule truffe à être classée parmi les truffes noires nobles au côté de la *Tuber melanosporum*. Elle dégage au nez un parfum musqué aussi fort qu'agréable. Sa bouche est marquée par un peu d'amertume et des notes de sous-bois. Elle pousse dans les mêmes zones que la *melanosporum*, en symbiose avec les chênes et se récolte à la même époque. Son pouvoir de reproduction étant

supérieur, elle concurrence sa rivale en colonisant ses aires de production. Sa maturité dans le midi de la France s'étale de décembre à mars.

TUBER MAGNATUM

La truffe blanche est également appelée truffe blanche d'Alba ou truffe du Piémont. Présente principalement en Italie et découverte plus récemment en France, cette truffe est très appréciée. La diminution de sa récolte, ces dernières années, a provoqué une augmentation importante de son prix jusqu'à plus de 5 000 €/kg. .

TUBER AESTIVUM

Elle est connue comme la Truffe blanche d'été, dite encore truffe de la Saint-Jean. De forme tubéreuse, parfois en forme de rognon, avec cavité ou dépression basales, cette truffe dépasse rarement la taille d'un œuf. Cette truffe se développe entre avril et juin, en fonction des pluies de printemps et fructifie de juin à fin septembre

TUBER UNCINATUM:

Connue comme la truffe de Bourgogne, truffe d'Automne, Truffe de Champagne. Elle se récolte entre mi-septembre et mi-janvier. Elle est veinée de blanc puis elle s'assombrit au fil de sa croissance. Elle possède une odeur aux notes de soufre et de noisettes. C'est la truffe la plus répandue en Europe car elle moins exigeante en terme de

chaleur et de qualité du sol. Côté histoire, c'est la seule truffe qui était présente à la table des rois, et ce jusqu'à la Renaissance. Les autres espèces de truffes sont arrivées plus tard sur les tables royales.

TUBER BORCHII

C'est la cousine de la truffe d'Alba. C'est une truffe de petite taille (1 à 7 cm pouvant atteindre 10 cm). Sa consistance est charnue et son goût intense. Son odeur est aussi puissante, très aillée.

En 2006, une norme concernant les truffes fraîches (*Tuber melanosporum* et *Tuber brumale*) vouées au commerce a été définie, sur la base d'un accord interprofessionnel, afin d'améliorer et de qualifier l'offre. Les truffes mises à la vente doivent être entières, sans cassure. Elles doivent avoir l'odeur, la saveur et la couleur caractéristiques de leur espèce. Il faut qu'elles soient propres et brossées, exemptes de parasites et de pourriture. Enfin, elles doivent avoir un poids supérieur à 5 grammes.

Quelle que soit l'espèce, une truffe doit entrer dans l'une de ces trois catégories:

-**Catégorie Extra** où se retrouvent les truffes de qualité supérieure d'un calibre supérieur ou égal à 20 grammes.

-**Catégorie I** qui regroupe les truffes de bonne qualité comportant de légers défauts, ayant un calibre supérieur ou égal à 10 grammes.

Catégorie II qui comprend toutes les autres truffes de calibre supérieur ou égal à 5 grammes.

De par sa saisonnalité, on retrouve de nombreux marchés gourmands et rendez-vous de professionnels autour de la truffe entre décembre et janvier.

C'est là où s'échange les plus belles truffes, et où les plus grands chefs viennent faire leur marché aux truffes pour leurs recettes étoilées.

Les marchés de trufficulteurs rythment la vie des villages les plus réputées pour leurs truffes : Montagnac Montpezat, Valréas, Carpentras, Lalbenque et Richerenches et bien d'autres.

De nos jours, la truffe s'invite partout pour répondre à la demande du Grand Public.

Des chocolats, des caramels, des huiles, des burgers, des fromages truffés etc. Voici les truffes que vous retrouverez pour la fin d'année!

Chez POCHAT & FILS, c'est la Tuber Aestivum qui est utilisée pour l'aromatisation des fromages à raclette et de leur Tome de Montagne. Même variété chez L'ARTISAN DE LA TRUFFE pour son coffret duo huile d'olive et sel à la truffe. PETROSSIAN pour ses noix de Cajou à la Truffe Noire fait appel à la Tuber Melanosporum. LA MAISON DE LA TRUFFE utilise la Tuber Magnatum pour ses bonbons de chocolat à la truffe blanche. LA MAISON LAFFITE pour son foie gras "Le prestigieux", tout comme ALÉNA et son suprême de truffes noires, utilisent des truffes du Périgord (Melanosporum & ou brumale). Chez COMTESSE DU BARRY, Tuber Aestivum & Brumale sont au cœur du coffret truffe. PLANTIN dans son coffret « Huile et Condiments » met à l'honneur les 3 variétés de Tuber Françaises (Melanosporum, Brumale et Aestivum).





Et si on parlait.. Des calendriers de l'Après?

PAR THOMAS BERGEN

Peut-être suis-je làs, chaque année, de parler des calendriers d'Avent? Il faut dire que c'est restrictif. On doit les mentionner pour début novembre, et vous me direz que vous me lisez en décembre, voir bien plus tard...

C'est pour cela que le concept d'un calendrier de l'après me semble séduisant. Il ouvre l'univers des possibles et permet de varier les plaisirs. Le Calendrier de l'Après, permet de glisser de la douceur dans les périodes compliquées à traverser, souvent désignées comme les mois de novembre, décembre, janvier & février. Mais ce concept peut bien s'appliquer au 11 mois de l'année, tant que l'idée est de nous faire du bien.

Sur le principe, le Calendrier de l'Avent avait un objectif: celui de nous faire patienter en attendant le 24 décembre, historiquement avec des douceurs sucrées. On retrouve cette tradition avec des accents aussi délicieux que gourmands chez le CHOCOLATIER BELLEDONNE, chez LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE, chez CLUIZEL et même chez des artisans de l'excellence comme SÉBASTIEN BROCARD.

Or, le Calendrier de l'Avent a connu les joies du marketing, avec tantôt des idées brillantes, tantôt des idées navrantes. Côté idées brillantes, il y en a une pléthore. Des calendriers de l'Avent autour des infusions et des thés se retrouvent chez DAMMANN, PALAIS DES THÉS et plein d'autres. On observe même certaines marques en profiter pour oser des calendriers de l'Avent autour de la bière comme chez BREWDOG, autour du vin chez CUVÉE PRIVÉE avec ses 24 mini-bouteilles de 2cl, tandis que la Maison de CHAMPAGNE DE VENOGE présente un calendrier qui s'adresse particulièrement aux placomusophiles avec une bouteille pour célébrer le 24/12.

Même le secteurs des spiritueux n'y échappent pas, avec le Calendrier de l'Avent du RHUM 24 EXPÉRIENCES AH RIISE 2021. Pour les amateurs de Vodka et de Whisky, ce sera le Calendrier de l'Avent DRINKS BY THE DRAM, qui existe dans les deux déclinaisons.

La tendance du CBD en France se confirme avec ce Calendrier de l'Avent CBD FAKTORY 2021 tandis que les couples ont aussi le droit à des surprises dans l'intimité, et cela se passe avec AMORELIE et son calendrier «Let's Play» mais également chez PASSAGE DU DÉSIR.

Dans la catégorie de ceux qui nous dérangent: les calendriers de l'Avent à destination des animaux de compagnie. Pour les chats chez ROSEWOOD, pour les chiens chez ROCCO, il y en a de plus en plus, et à destination de plusieurs types d'animaux. Or, certaines marques qui utilisent notre amour pour ces petites bêtes, ne font pas toujours attention à bien respecter leur physiologie et se servent de notre affect. Une tradition usitée par des humains, ne peut être interprétée avec la même compréhension côté animal. Avez-vous déjà essayé de parler avec un poisson ? En voici l'idée.

Il n'empêche que l'univers du calendrier de l'Avent peut bel et bien se décliner en calendrier de l'Après. D'ailleurs, rien n'empêche de se créer soi-même le sien en Do-It-Yourself. Au moins, vous aurez du recul sur la qualité des produits que vous mettez dedans. Qu'en pensez-vous? Êtes-vous plutôt Team "Calendrier de l'Avent" ou team Calendrier de l'Après ?

De toute façon, qu'il importe qu'il soit de l'Avent ou non, ce type de calendrier reste une expérience de patience, et dieux sait comment parfois, nous avons du mal avec l'attente. À méditer.



Un histoire De Confort

PAR THOMAS BERGEN

Les années 2020-2021 nous ont placé au centre de nos intérieurs. En se réappropriant nos lieux, nous avons apporté, chacun à notre échelle, des nouveautés.

De la décoration aux outils, en passant par le renouvellement de nos mobiliers, nous en oublions parfois la literie. Il faut dire que celle-ci est souvent onéreuse, que et les accessoires qui l'accompagnent le sont tout autant. De la literie classique avec sommier, aux convertibles (canapé-lit), c'est tout un univers qui s'ouvre. La literie regroupe l'ensemble des articles composant l'univers du couchage, en particulier les matelas et sommiers sur lesquels on se couche, mais aussi les linges de lit, constitués d'articles en textile recouvrant le lit. Ce qu'on ne sait pas, c'est qu'il est nécessaire de l'entretenir et qu'elle nous est vitale. Elle s'adapte à chacun de nous car nous sommes tous différents.

Des literies spéciales sont même dédiées aux bébés, aux jeunes enfants, à certaines maladies (literie médicale) et des literies dites anti-escarres, créées pour certains malades et personnes âgées.

Il ne faut jamais oublier qu'une literie peu aérée et mal nettoyée, devient une source potentielle d'allergie et de parasitoses acariennes.

Les draps, les couettes et les oreillers peuvent être en effet un lieu d'accumulation de squames humains, servant de nourriture à certains acariens.

Une bonne literie est impérative et nécessaire pour un bon sommeil. Elle fait partie des éléments de seconde nécessité, apportés par les aides humanitaires et parfois même, emportés par les réfugiés lors des guerres.

Et pourtant, quel soin apportons nous à nos lits? À nos Clic-Clac (aussi appelé divan-lit au Canada, est une sorte de canapé à structure métallique transformable en lit, en rabattant le dossier vers l'arrière, ce qui déplace l'assise vers l'avant pour former un couchage deux places. Son nom vient du mécanisme de la charnière reliant les deux parties), à nos BZ (Convertible canapé-lit dont la particularité est, à la différence du clic-clac, de se déplier en « accordéon ».) et à tous les autres types de literie? Quels soins apportons nous à nos convertibles, avec sommier mécanique à mailles (pour un confort moelleux), ou avec à nos sommier mécanique à lattes (pour celles et ceux qui préfèrent un confort plus ferme)?

Il faut bien les aspirer, parfois laver les textiles, projeter de l'anti-acarien. Pourtant, est-ce suffisant? Pour cela, il

faudrait également intégrer le linge de lit, sans oublier les couettes et les oreillers. C'est dans ce contexte que nous avons été amenés à rencontrer la responsable produit de la maison Drouault. Une maison spécialisée depuis 170 ans dans les couettes, les oreillers, traversins et surmatelas, en duvet et plumettes d'oie et de canard.

À tous les défenseurs de la cause animale, il faut savoir que chez Drouault, les duvets et plumettes sont directement sourcés auprès des abattoirs. La maison place son activité à la fin de la chaîne alimentaire. Elle récupère donc ce qui a servi, une démarche durable autour de matières naturelles. C'est ainsi que les duvets et les plumettes vont subir différents types de traitements, comme le lavage, le séchage, le dépoussiérage, la stérélisation, puis vont ensuite subir un tri très rigoureux, afin d'obtenir différents niveaux de qualité et de recettes, à destination des garnissages naturels.

En fonction de ce qui est recherché, on peut obtenir différents confort, et à différents prix pour les couettes et les oreillers.

C'est le Savoir-Faire premier de Drouault, et il s'applique également depuis plusieurs années dans les garnissages synthétiques.



ANNE • CANAPÉ CONVERTIBL
PACK JACQUES • COUETT
FIBRE RECYCLÉE EN COT
PARURE PERCALE DE COTON •
HOUSSE ET 2 TAIES D'ORE



3 PLACES FRANCE CANAPÉ
E & OREILLERS MEDIUM
ON BIO WAKE ME GREEN
HOUSSE DE COUETTE, DRAP
ILLER BLANC DES VOSGES

La caractéristique de Drouault, c'est d'utiliser les mêmes procédés de fabrication pour le synthétique que pour le naturel. Les fibres sélectionnées pour le garnissage en duvet et plumettes, sont soufflées dans les produits. Ce système de fabrication va apporter, en plus du garnissage sélectionné, du gonflant naturel au produit.

On retrouve aussi une fibre qu'on appelle nappée. Ce sont des couches, des tapis de fibres, qui vont être assemblées pour certains oreillers. Cela apporte un confort différent. Certains types oreillers sont remplis à la main, ainsi, cette nappe va jusque dans les recoins de l'enveloppe de l'oreiller. Ce n'est pas toujours le cas avec des processus plus industriels, et ou réalisés par une machine.

La fibre synthétique que l'on retrouve chez Drouault, est principalement issue du polyester, avec différentes qualités, différents confort, mesures, formes, différentes capacités de confort, de gonflant, de volume, et de ressort. En bref, tout un panel de différentes fibres, afin d'obtenir ce que l'on souhaite... Depuis environ deux ans, la maison utilise de plus en plus de fibres recyclées. Cela s'inscrit dans une démarche de développement durable car elles découlent des paillettes de PET, issues de bouteilles plastiques, nécessaires pour recréer de la fibre, dans ses qualités recherchées. Le garnissage étant l'intérieur des couettes et des oreillers, attardons nous maintenant sur leurs enveloppes. Elles permettent d'entourer et de

protéger le garnissage, et par la même occasion, d'apporter des finitions ou non. Chez Drouault, sont apportées des finitions telle qu'un passepoil majoritairement, ou d'un biais. En fonction des finitions, le prix va logiquement évoluer. Concernant les matières des enveloppes, on retrouvera chez Drouault exclusivement des enveloppes en coton, avec différentes qualités et différents tissages, en fonction du produit et de sa gamme. Cela peut être du sergé de coton, de la percale, du satin de coton et du coton biologique. Tout ces types de qualités contribuent au confort du produit.

La responsable produit y tient, il faut nuancer cette idée reçue selon laquelle la plume serait allergisante. Sur le principe, couettes & oreillers naturels en plumettes et duvet de canard ou d'oie, ne sont pas allergisants. Bien sûr, cela dépend de si toutes les étapes du traitement sont bien réalisées.

Par principe, ces matières naturelles permettent une thermorégulation, et par nature, elles sont aérées et respirantes. Cela empêche le développement des acariens. Il faut par contre souligner que la qualité de l'enveloppe est primordiale. Son tissage doit être suffisant, afin de ne pas permettre aux microfibrilles de s'échapper et généralement, cela a un coût. Si le garnissage de la couette ou de l'oreiller communique avec l'extérieur, il y a risque de pénétration des acariens. Dans ce contexte, ce sont eux qui se glissent alors sur les plumes, et provoquent les allergies en se nourrissant de

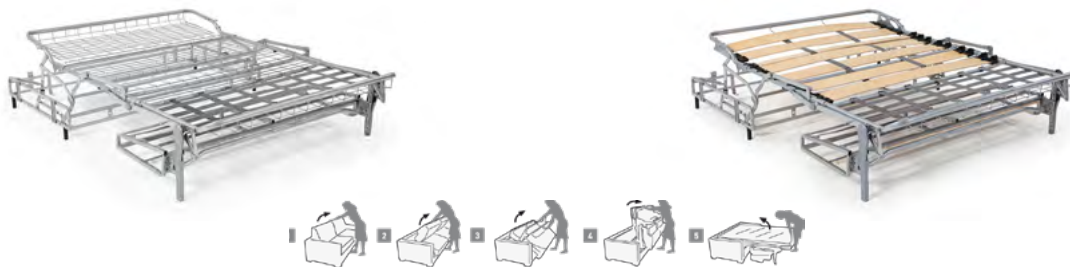
nos squames. Il faut également prendre en considération la durée de vie du produit, qui n'est pas réellement respectée et appliquée par tous.

Un oreiller a une durée de vie de 5 ans si le garnissage est naturel, et se lave en moyenne deux fois par an. C'est idem pour le synthétique mais avec durée de vie plus réduite.

Concernant les couettes, elles doivent être lavées une fois par an, et ont une durée de vie de 10 ans. Au-delà de cette période, pour les couettes ou les oreillers, rien ne garantit les non-transferts.

La meilleure des protections supplémentaires, mais qui n'est pas toujours conseillée pour prolonger la vie du produit, c'est une enveloppe supplémentaire (housse-de-couette, housse d'oreiller etc). Elles permettent à nouveau d'éviter et limiter les transferts, ainsi que leurs conséquences.

Autre idée reçue : le confort. De nos jours, beaucoup de marques jouent sur les codes du marketing pour se revendiquer comme les meilleurs, que ce soit dans les matelas, les surmatelas, les couettes, les oreillers etc. Pourtant, celles-ci oublient que le confort est propre à chacun. Du coup, ces revendications autour d'un produit deviennent factices et peuvent mettre le consommateur à défaut. Le mieux serait, avant d'investir dans l'univers de la literie, d'en faire l'expérience. Un b. a.-ba qui s'oublie avec l'émergence du digital et qui peut se traduire par certaines dérives.



Le sommeil et le confort sont des besoins vitaux qui permettent d'être en bonne santé, qu'elle soit physique ou psychique. C'est un univers dans lequel il est compliqué de faire des concessions, car les conséquences ne s'observent que sur le moyen et long-terme.

Cela se traduit bien par les couettes, qui présentent différents niveaux de chaleur et de poids. Il n'y a pas de couettes parfaites. Cela dépend des habitudes personnelles de chacun pour le sommeil. Il faut également prendre en considération l'environnement dans lequel nous évoluons et son climat.

Si l'on préfère dormir dans un environnement peu chauffé, on n'usitera probablement pas la même que dans une pièce bien chauffée. Tout cela dépend encore une fois des préférences personnelles, comme le poids, qui varie d'un organisme à l'autre, que l'on soit frileux ou non, etc.

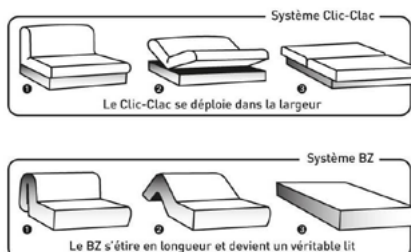
Il en découle le rapport entre le grammage, et le garnissage (naturel comme synthétique) dans les couettes et les mélanges. En garnissage naturel, plus le pourcentage de duvet va être haut, plus la couette va être chaude, sans pour autant dévoiler un poids plus important, à la différence du synthétique. La thermorégulation est naturelle avec les plumettes et duvet. Cela apporte une température constante tout au long des cycles de sommeil, ce qui n'est pas toujours le cas avec les garnissages synthétiques.

Une bonne thermorégulation permet d'avoir un sommeil plus récupérateur, sans être réveillé par des micro-reveils. Il permet de se réveiller sans ressentir de la fatigue, d'avoir l'impression de s'être vraiment reposé, d'être plus opérationnel et de ne pas avoir de douleurs dorsales ou de la nuque. Ainsi, la nuit apporte vraiment ce qu'elle doit apporter, en terme de sommeil et dans son rôle de régénération. Il est très important de les prendre en considération car le confort, qu'il soit corporel comme psychique, permet de réguler les humeurs et d'évacuer le négatif.

Le Bien Dormir

Le bien dormir se traduit par une base, celle d'avoir une bonne literie. Si vous n'avez pas une bonne literie, un surmatelas pourra permettre de patienter, mais ne n'offrira en réalité, qu'un bon sommeil de façade. Si la literie est bonne, un surmatelas peut apporter un niveau de confort supplémentaire, avec un rajout de moelleux. Tout est très important pour un bon sommeil. Il ne faut en négliger aucune facette. Du matelas et des oreillers qui jouent un rôle de support et d'accueil, aux couettes qui permettent la thermorégulation, jusque dans le linge de lit. On ne peut lésiner sur aucun critère.

Si nous le faisons, nous risquerions de vite tomber dans le mal dormir, avec les conséquences physico-psychique qui en découlent.



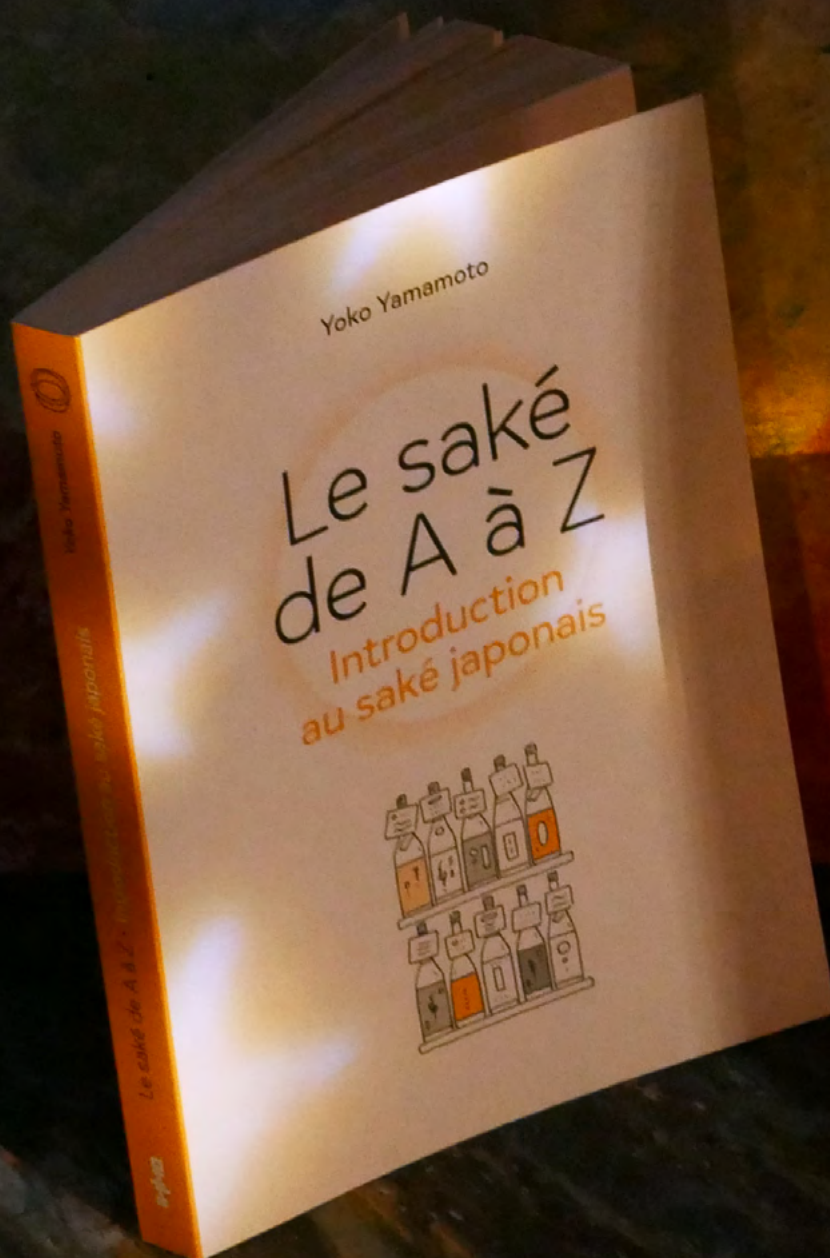


ENSEMBLE DES NOUVEAUTÉS 2021 ET LES DIFFÉRENTES
MATIÈRES NATURELLES UTILISÉE PAR LA MAISON DROUULT
(DUVET & PLUMETTES D'OIE ET DE CANARD) • DROUULT



Et si on parlait... Du Saké?

PAR THOMAS BERGEN



Pour beaucoup, le Saké reste cet alcool trop fort, autrefois servi dans des verres baroques voire oniriques, dans les restaurants asiatiques "bon marché".

Pourtant, il n'en est rien. Et ce dit saké était tout sauf du saké, mais un alcool de riz sans grand raffinement. Depuis quelques années, nous voyons de plus en plus de sakés émerger en France et tant mieux! Cela veut dire que nous commençons à nous créer une culture de ce produit

livrant de grandes émotions. Il faut dire que dans une France où le vin semble Roi, le saké ne semblait pas le bienvenu.

Et pourtant, nous en faisons même en France. D'ailleurs, Wakaze fut l'un des premiers à réaliser des sakés en France. Depuis, ils en germent aussi bien sur le territoire qu'ailleurs, et sont parfois issus de l'importation. Le Japon en tête et c'est bien normal. C'est au Pays du soleil levant que se dévoilent les plus grands sakés.



POUR ALLER PLUS LOIN

"LE SAKÉ DE A À Z" de YOKO YAMAMOTO, chez IMHO. Un très bel ouvrage pédagogique pour découvrir tout la complexité des sakés, avec facilité et plaisir, le tout, dans une douceur où il n'y a aucune mauvaise question. Les idées reçues n'ont qu'à bien se tenir!

POUR DÉCOUVRIR :

WAKAZE - Le tout premier saké produit dans le Grand Paris, en utilisant uniquement des ingrédients français. Toutes leurs créations méritent le détour, et sont une bonne introduction au saké Made In France.

INICIÉ - Une sélection de sakés à maturation longue, bientôt sur le marché français avec des pépites incarnant l'excellence.

Avec l'eugouement que montrent les français pour le Saké, il sort de plus en plus de la diaspora japonaise, et même les plus grands nous sont présentés ici, chez nous en France. Il faut dire que ce secteur est très dynamique, et passe par les établissements d'exception.

De part l'Umami qu'ils incarnent, les produits de la mer en sont sublimés mais pas que. Nous pouvons faire les même accords autour des mets avec les sakés

qu'avec les vins. Cela a bien été compris. Si bien que le saké est parti à la conquête des établissements étoilés et des hôtels du luxe et du haut-de-gamme, palaces inclus.

La dernière présentation en date fut en octobre dernier, où David Biraud, MOF Sommelier 2004 et vice-meilleur sommelier du Monde 2016, nous dévoilait ses deux coups-de-cœur, les millésimes 1991 et 2003. Deux Koshu (sakés longue maturation) livrant de sublimes accords sur les desserts.

CHAMP

Des vins de Champagne



AGNE

à l'Effervescence





- 1 à 3) Evolution et position de la France au Crétacé
- -135Ma, Valanginien, début du Crétacé inférieur.
 - -125Ma, Aptien, milieu du Crétacé inférieur.
 - -70Ma, Maastrichtien, fin du Crétacé supérieur.
- 4) Carte géologique du début de l'Ère Tertiaire: Eocène.
- 5) Ammonite et Oursin fossilisés.
- 6) Coupe géologique du Bassin parisien

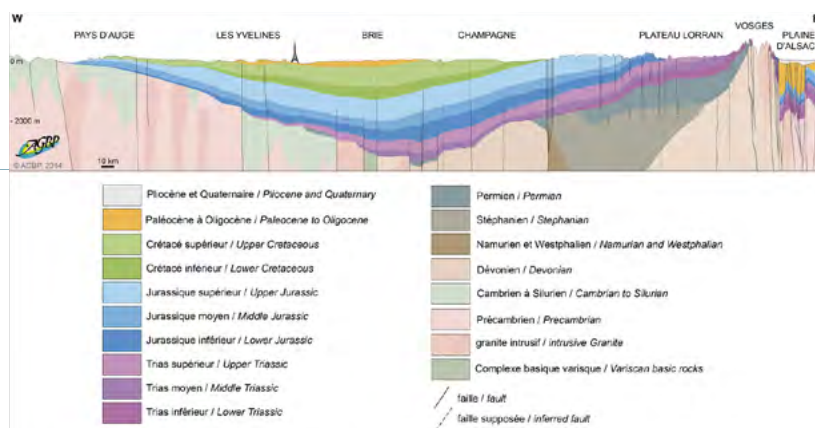


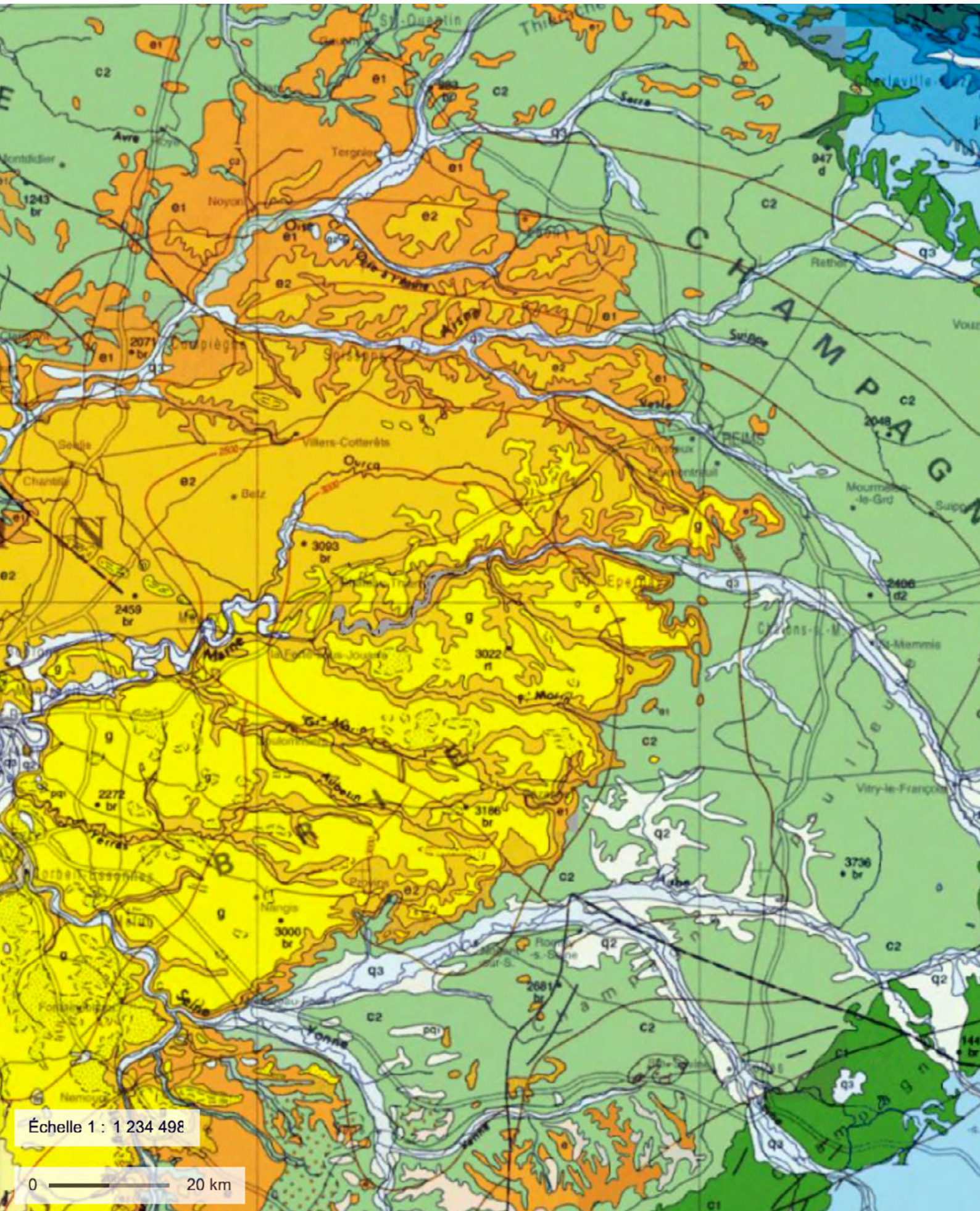
145 Millions d'Années Avant La Bulle

La Champagne. Son nom nous évoque une effervescence sacrée. Un lien intemporel entre la légèreté et la célébration, qui fait rayonner la France à l'international. Ses grands terroirs, en relation avec le Savoir-Faire des Hommes et en adéquation avec les cépages, ont propulsé l'appellation au firmament des plus grands crus mondiaux. Un emblème français de la qualité et du raffinement. Pourtant, avant de mentionner la Champagne actuelle, plongeons nous dans son passé pour mieux la comprendre.

Ses grands terroirs, aussi pluriels qu'étonnants, proviennent d'un passé commun. Celui du Bassin Parisien au Crétacé. Un passé qui nous échappe, à 145 Millions d'années de nous. La France telle que nous la connaissons n'existe pas encore, et la Champagne est plutôt sous-marine. Le Bassin Parisien est à l'époque une mer chaude, peu profonde, dont la Champagne géologique fait partie. C'est de cette mer foisonnante de vie, que nous revient en vestige, cette craie, parfois disposée sur plus de 600 mètres d'épaisseur. Elle est issue de l'accumulation des coques calcaires d'un type de phytoplancton très prolifiques au Crétacé: les coccolithophoridés. La fin du Crétacé clôture le Mésozoïque et scelle le destin des dinosaures non aviens, qui disparaissent. C'est le début d'une nouvelle Ère géologique, qui est également la nôtre: le Cénozoïque. Les Alpes et les Pyrénées se forment, issues

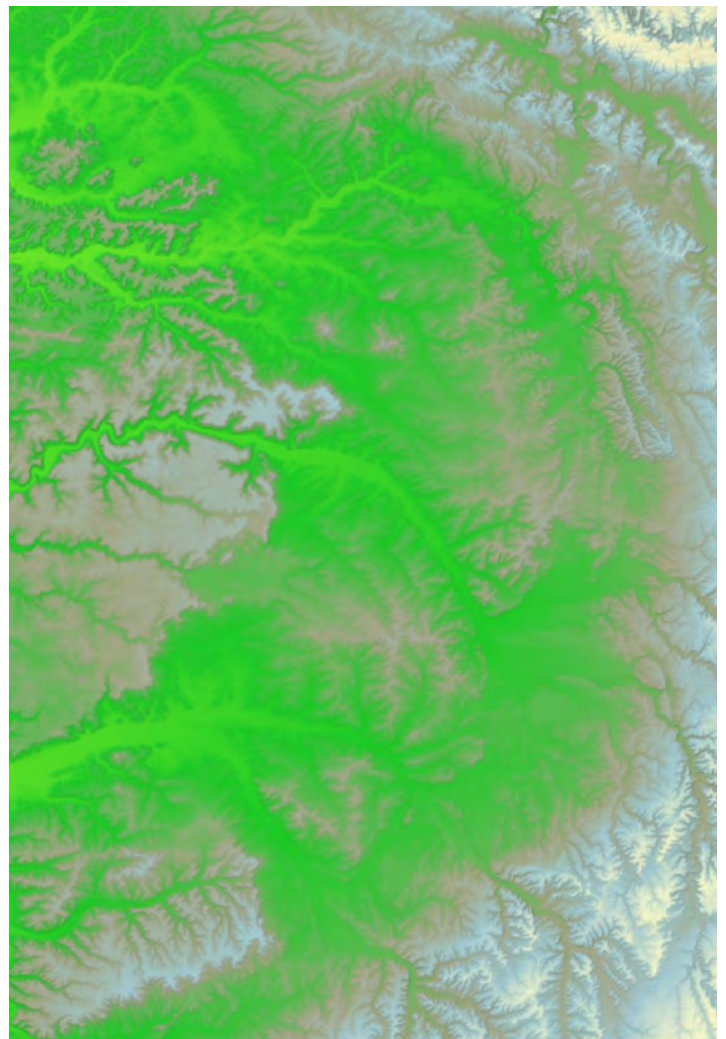
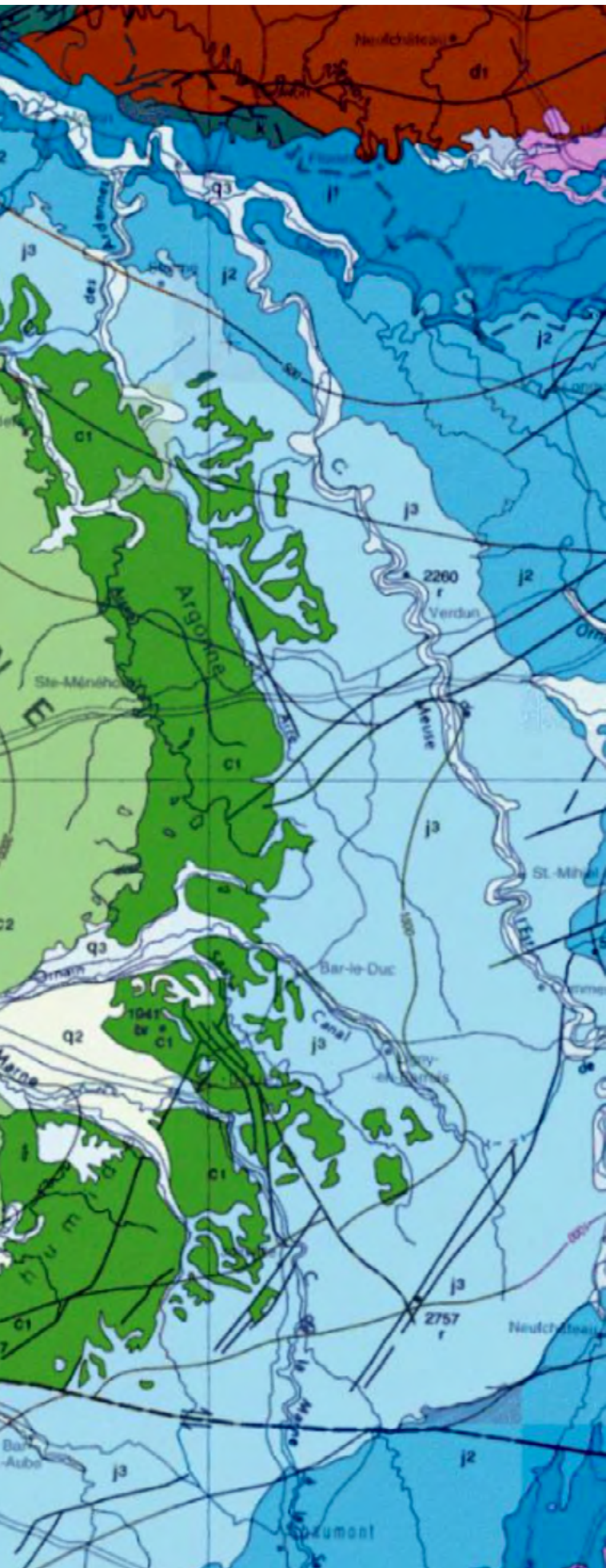
de la rencontre des plaques tectoniques. L'actuelle Champagne devient un archipel paradisiaque, riche de coraux et d'une diversité, qui n'aurait sûrement rien à envier à la Grande Barrière de corail australienne. Progressivement, la mer va se retirer. Elle laissera derrière elle des craies, des sables, des argiles, des marnes et des calcaires. Encore aujourd'hui, des souvenirs et mémoires de cette mer tropicale disparue s'observent sous leurs formes fossiles en Champagne. Il n'est pas rares d'y trouver des fossiles d'ammonites et de bélemnites, emblèmes du Crétacés. Des céphalopodes fossilisés, témoins de notre passé lointain. Ils nous rappellent que les sols sédimentaires de la Champagne que nous connaissons, se sont formés de toute cette vie. Ces vies qui ont marqué le terroir de leurs empreintes, resplendent aussi bien dans le paysage, que dans l'expression des vins de Champagne.



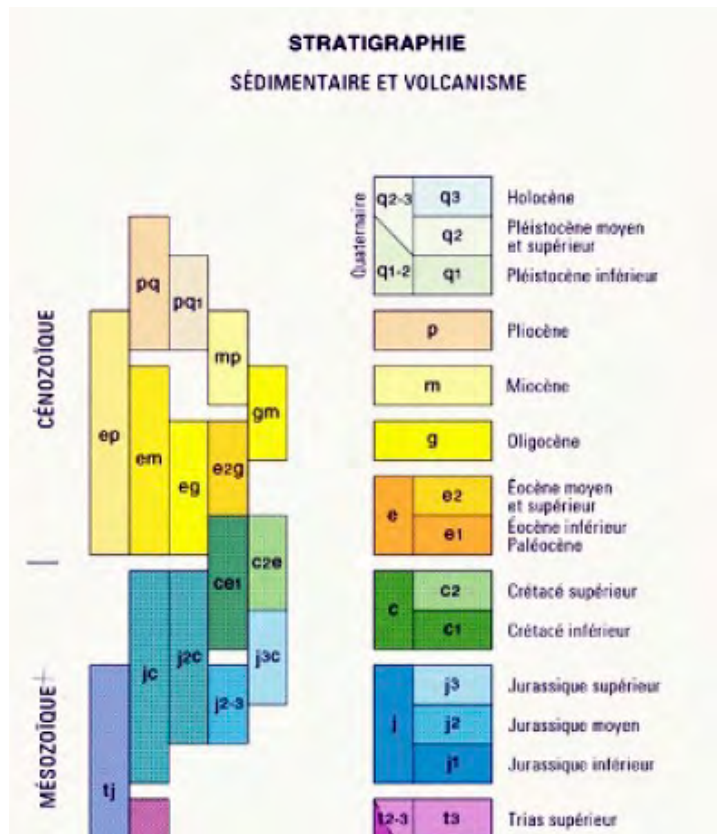


Échelle 1 : 1 234 498

0 ————— 20 km



Cartes de la Champagne: Géologique (Gauche) des Reliefs (Droite) ©Geoportail.gouv.fr



Et en un battement d'ailes... A l'échelle du Temps Géologique

Des millions d'années plus tard, la France n'est plus un archipel. Il est loin le temps où seule la chaîne montagneuse Hercynienne était immergée. Ses vestiges en sont nos actuelles Ardennes, Massif Armoricaïn, Massif Central et Vosges. Depuis, de nouvelles espèces sont apparues sur terre. Le paysage est désormais radicalement différent. Le climat n'est plus tropical. Il va se tempérer puis devenir glacial, tandis que les mers se retirent puis reviennent, jusqu'à définitivement prendre leurs configurations actuelles.

Les hominidés, nos ancêtres, apparaissent. Les Sapiens vont changer radicalement et rapidement les facettes de la planète qui les héberge. Sur ses anciens fonds marins du Bassin Parisien, devenus roches sédimentaires, les Premiers Hommes, après quelques millénaires, découvrent un sol d'une fertilité incroyable. Les céréales s'y développent, et les hommes leurs trouveront un premier usage fort étonnant. Elles n'étaient pas usitées à des fins alimentaires, mais étonnamment, à produire de la bière. Il ne faut jamais oublier que l'eau potable à l'état naturel était rare, et que ceci reste encore vrai de nos jours. Outre la sécurité sanitaire de la boisson, cet usage cristallise notre lien vital avec les levures: des mycètes (champignons). Il faut dire qu'elles empêchent le développement des bactéries et des virus. Par la même occasion, ces levures nous font découvrir les premières fermentations pseudo-provoquées par l'Homme, donnant de l'alcool, et surtout, les premiers contacts avec l'effervescence. Si le commerce existait, c'est maintenant l'Agriculture qui émerge. La transition de chasseurs-cueilleurs se transforme avec une sédentarisation des groupes humains. De l'apparition de l'écriture vont naître des nations, des empires par la même occasion des Cultures. L'Antiquité européenne débute. Les premiers cépages de vigne sont

diffusés et transportés comme pour asseoir une civilisation commune, et deviennent des marqueurs de conquêtes. Les Phéniciens, les Grecs puis les Romains se sont chargés de diffuser la culture de la vigne en Méditerranée. Originaires des bords de mer, la culture de la vigne va progressivement s'installer dans des latitudes de plus en plus septentrionales. C'est ainsi que les premières traces du vignoble champenois se dévoilent.

Un vignoble au potentiel déjà repéré du temps de l'Empereur Dioclétien. L'Empereur Probus pendant les situations de paix, occupait même ses troupes à replanter des vignes situées près de Reims et de Châlons. Les vins qui y sont produits semblent déjà avoir une grande aura. Ils sont à l'époque des vins tranquilles, et ne ressemblent pas encore à nos vins modernes. Durant cette période, les vins sont aromatisés par du miel, des épices douces, diverses plantes aromatiques etc..., le tout pouvant titrer jusqu'à plus de 30° d'alcool.

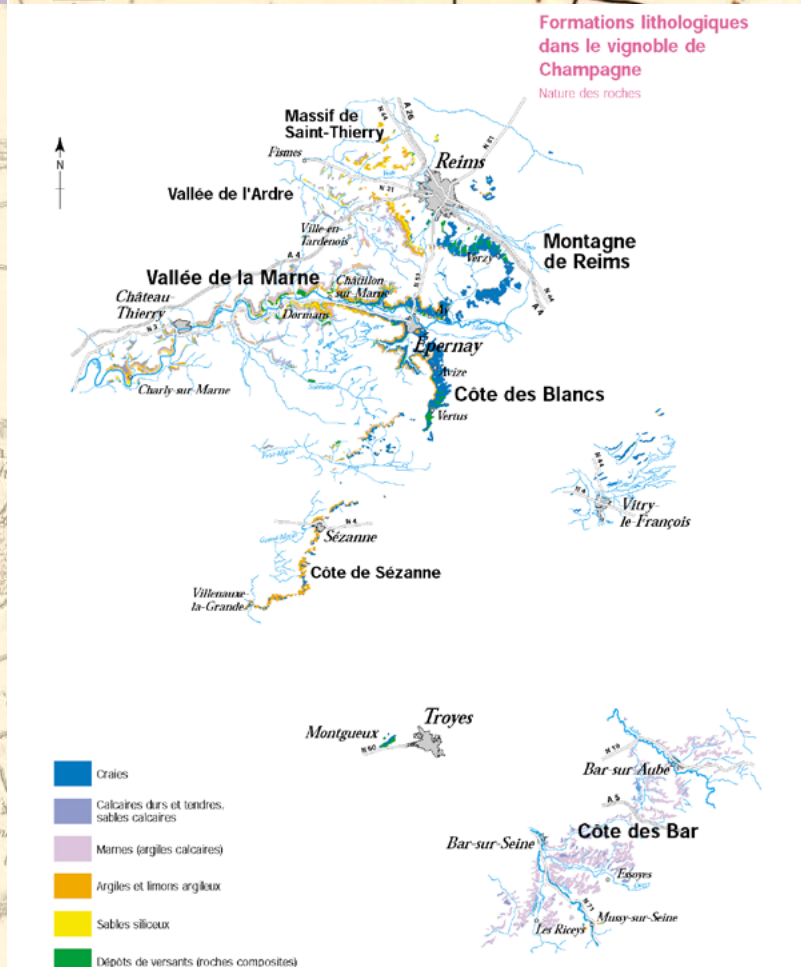
Cet héritage de la culture gallo-romaine viticole ne va pas s'effacer avec la chute de l'Empire Romain. Bien au contraire. Jusqu'au Moyen Âge, dans les pays de la chrétienté, ce sont les religieux qui s'occupent maintenant de la vigne. Le vin est consacré et bu au cours de la messe. Et c'est ici, en Champagne, qu'un premier socle de légende débute. Nous sommes le soir de Noël 496. Saint Remi, évêque de Reims, résidant dans une villa ceinte de vignes près de l'actuel Epernay, baptise Clovis pour le convertir au christianisme. Le premier roi de France fut ainsi sacré en Champagne, et les vins de Champagne consacrés un soir de Noël 496.

Quelques siècles plus tard, le mariage de Jeanne de Navarre avec Philippe le Bel, associa définitivement le destin du comté de Champagne à celui de la couronne de France.

De 898 à 1825, c'est à Reims, au cœur de la région de Champagne, que les rois de France seront sacrés. Les cérémonies, selon les récits qui en furent faits, s'accompagnèrent toutes de festins où les vins de Champagne coulaient à flots. Très vite appréciés pour leur goût et leur finesse, ceux-ci vont devenir les vins que l'on offre en hommage aux monarques qui viennent dans la région.

Dès le XII^{ème} siècle, la réputation des vins de Champagne a franchi les frontières et leur prestige ne cesse de grandir. Ceci se valide bien entendu en temps de paix, et dans les bonnes années. La technique des procédés étant maintenant acquise sur l'ensemble des territoires français, les vins de Champagne deviennent comparables à ceux du reste de la France. Or, il apparaît une nouveauté technique qui va fortement influencer l'évolution des vins de cette province. Ayant de la peine à concurrencer les Bourguignons sur le chapitre des vins rouges, les champenois trouvent le moyen d'utiliser leurs raisins noirs pour faire des vins blancs, très supérieurs en qualité à ceux qu'ils avaient l'habitude de produire avec leurs raisins blancs. Il s'agit de la naissance du Blanc de Noirs. Cette petite particularité champenoise va progressivement ouvrir la voie de l'effervescence.

Un petit âge glaciaire débute en 1645 et touche tout l'ensemble du territoire. Il ne se terminera qu'en 1715. La Champagne n'est alors pas épargnée. Et pourtant, c'est dans cette période climatique hostile qu'évoluera un personnage historique devenu légendaire en Champagne: Dom Pierre Pérignon. L'effervescence se rapproche. Si dans notre imaginaire la bulle est forcément champenoise, il n'en est rien en réalité. Pour cela, il nous faut quitter la Champagne, en partant à la découverte des premières bulles issues du vin.





Le Petit Âge Glaciaire & La voie de la Bulle

En 1645, débute un grand bouleversement sur l'Europe. Le retour d'un âge glaciaire. La France tout comme la Champagne ne sont pas épargnées. Ce refroidissement soudain est lourd de conséquence sur les cultures.

Pourtant, c'est dans cet période singulière que vivra l'une des plus grandes légendes du Champagne. Un personnage devenu légendaire qui s'inscrit dans le marbre de l'Histoire des vins de Champagne et surtout du Champagne. Il s'agit de Dom Pierre Pérignon.

L'effervescence approche. Si dans notre imaginaire la bulle issue du vin est forcément champenoise, ceci s'avère être de l'onirisme. Pour comprendre son origine, nous quittons la Champagne pour mieux la retrouver. Tout au long du Moyen Âge, il est constaté, en Italie et en France notamment, que parfois certains vins devenaient

spontanément effervescents. Ce phénomène aurait été remarqué notamment à Limoux au XVI^{ème} siècle par les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Hilaire dans l'Aude. C'est ainsi que la Blanquette de Limoux devient le plus vieux vin effervescent du monde. Cependant, si l'effervescence est attestée à Limoux, la compréhension de son apparition demeure un mystère.

Revenons aux vins de Champagne. Au cours du XVII^{ème} siècle, ils séduisent de plus en plus d'amateurs dans les cours royales de France et d'Angleterre, propulsés par certaines familles parisiennes qui possèdent des terres en Champagne. Comme ceux-ci vieillissent mal dans les fûts, ils seront dès les années 1660, mis en bouteille. La bouteille en verre permet une meilleure conservation des arômes (avec un tirage avant la fin de la première fermentation).

C'est aux Anglais que nous devons l'invention de la bouteille de vin résistante. Ils découvrent parallèlement le bouchon de liège, et le sulfitage des barriques pratiqué par les Hollandais.

Les vins de Champagne sont maintenant en bouteille de verre, et ils livrent leurs premières effervescences.

Toujours accidentelles, elles concernent principalement les champagnes ayant peu d'alcool, étant peu colorés, et dont le tirage était fait à l'équinoxe de printemps.

Cette bulle n'était pas la bienvenue. Elle était même considérée comme problématique et causait beaucoup de soucis aux vignerons. «Vin du diable» ou «Saute-bouchon» seront même des termes utilisés pour définir les bouteilles qui explosent, ou encore les bouchons qui sautent sous la pression. Si les Français craignent la bulle, les Anglais en raffolent. Ils avaient aussi observé que la meilleure époque pour provoquer la prise de mousse était le printemps. Ils rajoutèrent par la suite du sucre roux de canne, issu de leurs colonies des Caraïbes, pour développer cette prise de mousse et augmenter le degré d'alcool. En 1676, un poète londonien chantait "le champagne effervescent qui ranime rapidement les pauvres amants languissants".

Le personnage légendaire

En 1670, Dom Pierre Pérignon (1638-1715), un moine cellérier de l'Abbaye Bénédictine d'Hautvillers, est le premier à pratiquer l'assemblage de raisins de différents crus et cépages. Cela améliore la qualité du vin et en fait disparaître certains défauts.

Selon la légende, à l'occasion d'un pèlerinage à l'Abbaye Bénédictine de Saint-Hilaire en Languedoc, il découvre la méthode de vinification des vins effervescents de Limoux, qui existe depuis plus d'un siècle. Revenu dans son abbaye d'Hautvillers, Dom Pérignon aurait expérimenté la méthode sur les vins du vignoble champenois. Une autre légende veut que ce soit lui qui introduit l'emploi du bouchon de liège, maintenu sur la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, ce qui permet au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse. De plus, il aurait fait renforcer la bouteille en adoptant un verre plus épais, pour éviter qu'elle n'explose. Malgré les efforts du

moine, l'effervescence du vin reste empirique jusqu'aux recherches de Louis Pasteur sur la fermentation, au XIX^{ème} siècle.

Les crayères près de son abbaye étaient utilisées pour conserver le champagne à température et humidité constante. Par la suite, d'autres caves furent creusées en pleine craie.

Disciple de Dom Mabillon, Dom Thierry Ruinart a collaboré avec Dom Pérignon avec qui il a appris les secrets de la champagnisation.

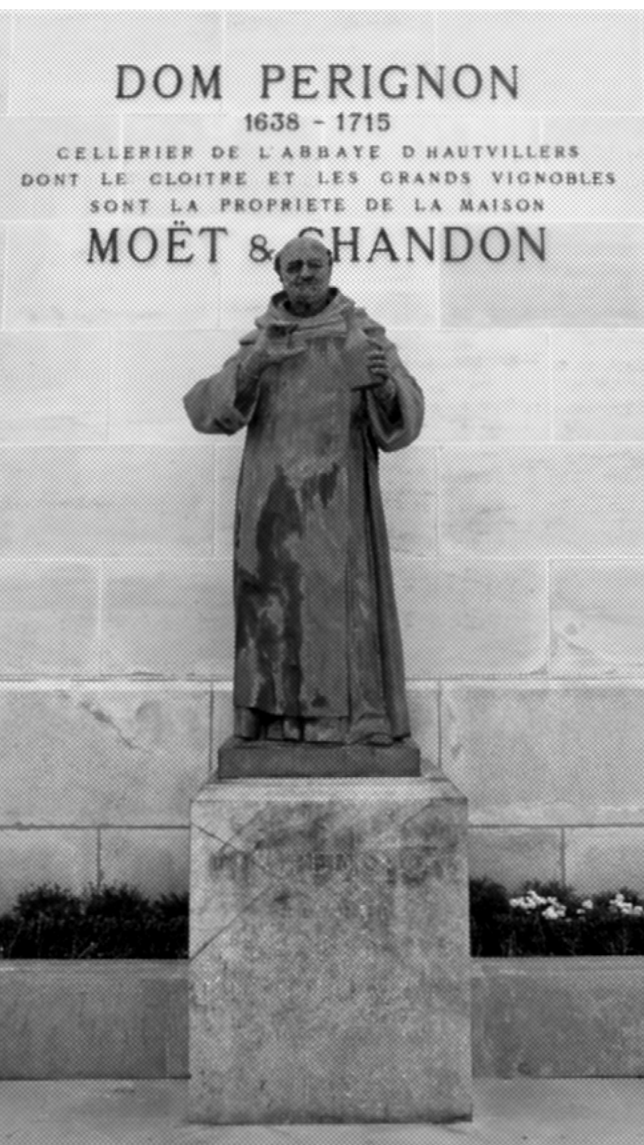
Dom Jean Oudart a survécu 27 ans à Dom Pérignon, de 15 ans son aîné. La tradition lui attribue l'introduction du liège espagnol pour les bouchons et l'invention de la liqueur de tirage.

En 1718, le chanoine Jean Godinot relate que depuis plus de vingt ans, le goût des Français s'est adapté au vin mousseux. Les premiers champagnes effervescents auraient donc été commercialisés, dans des bouteilles spécifiques, pour la première fois en France vers 1695.

D'autres archives attestent que, en l'an 1729, Nicolas Irénée Ruinart fonde à Reims le premier négoce en vin de Champagne effervescent, c'est la naissance de la maison Ruinart.

Ce Petit Âge Glaciaire s'est clôt l'année de la mort de Dom Pierre Pérignon en 1715. Un retour à des années plus clémentes débute, notamment pour les cultures. En découle des raisins bien plus mûrs, naturellement plus sucrés qu'auparavant, qui vont faciliter l'apparition dans l'effervescence dans les vins de Champagne.

Les avancées sur la technique et la compréhension de ces vins effervescents, sont issues d'un travail collectif et de partage de connaissance. Par conséquent, il nous semble peu logique, de mettre sous les projecteurs un seul Dom. En effet, Dom Pierre Pérignon comme les autres Doms n'étaient pas seuls dans leurs abbayes, et communiquaient ensemble. Les savoirs et découvertes sont donc issus des fruits d'un travail d'équipe et de concertation.



1) **Le déjeuner d'huitres**, partiellement reproduit ici, a été livré par Jean-François de Troy à Louis XV en 1735. C'est un des premiers tableaux où l'on voit du champagne mousseux. Il est conservé à Chantilly. 2) **Statue de Dom Pérignon** chez Moët & Chandon à Epernay. 3) **Anciennes bouteilles de Champagne Moët & Chandon** (1680, 1741, 1742, 1925). Inrap. © Collection Moët & Chandon



Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, le champagne ne peut exister qu'en bouteille bouchée, et seule la vente en fûts est autorisée (loi de 1691 qui impose la vente en tonneaux, contenant, plus facilement taxable car suffisamment gros pour prévenir de multiples fraudes) jusqu'à l'arrêt du Conseil royal du 25 mai 1728 sous Louis XV qui permet le transport du vin en paniers de cinquante ou de cent bouteilles. Cet édit royal ne rend pas pour autant le négoce du champagne plus dynamique.

À cette époque, les expéditions de vin de champagne en bouteille ne dépassent pas 300 000 bouteilles par an, soit 0,5 % de la production totale de vin de la province, et les principaux vigneron sont encore des abbayes (Dom Ruinart, Dom Pérignon). Le champagne ne commence à acquérir son rayonnement international qu'à la fin du XVIII^{ème} siècle grâce à des familles bourgeoises propriétaires de vignes qui organisent le marché: de producteurs, elles vont passer courtiers, assurant le transport et mettant en place une promotion efficace de leur vin.

Ces familles sont principalement de souche allemande, comme Florens-Louis Heidsieck ou Claude Moët

puis, au XIX^{ème} siècle, la famille Bollinger. De même, certaines femmes, après la mort de leur mari, continuent le travail de celui-ci, avec entre autres Mme Pommery, Mme Perrier et Mme Clicquot (surnommée la Grande Dame de Champagne). Elles contribuent elles aussi à la notoriété du champagne. La promotion du champagne est également assurée par des hommes d'État et des écrivains : Talleyrand le décrit comme "vin de la civilisation", Honoré de Balzac comme le symbole de l'amitié.

Avant que l'on apprenne à champagner les vins blancs, ceux-ci étaient parfois (certaines années) naturellement pétillants. On retrouve une production de vins pétillants naturels aux quatre coins de l'ancienne Champagne, aussi bien dans l'Aube (du côté de Bar-sur-Aube) qu'en Haute-Marne, où le vin de Soyers (région de Bourbonne-les-Bains), vin de cépage produit à partir du meslier doré, avait une typicité reconnue, avant l'invasion du phylloxéra en Europe et dans le monde.

En 1860, le savant champenois Jules Salleron invente les premiers bouchons en aggloméré puis, en 1882, le densimètre pour mesurer

le degré alcoolique du vin, afin d'éviter les excès de sucre ou de levure dans le processus de la seconde fermentation.

Les maisons de Champagne, dont beaucoup sont créées ou refondées par des investisseurs étrangers, amoureux de ce produit, continuent, sur la lancée de leurs voyageurs de commerce sur les routes dès le XVIII^{ème} siècle, de développer leur puissance commerciale. Les invasions étrangères lors de la chute de l'Empire, la guerre de 1870 et les deux guerres mondiales renforcent cette notoriété. En 1928, l'appellation champagne concernait seulement huit mille hectares et les expéditions se montaient à vingt-quatre millions de bouteilles. La consommation se démocratise durant les Trente Glorieuses. Les campagnes marketing favorisent l'utilisation du champagne pour trinquer à l'apéritif dans les années 1970 (jusque-là, on le buvait au dessert), celles des années 1990 recommandent de le marier avec tous les mets, excepté les viandes rouges. Avec l'arrivée de la loi Evin, la communication des maisons de Champagne change. Le champagne délaisse son image de boisson festive pour s'inscrire dans l'univers du vin, du terroir etc.

CHAMPAGNE
 PERRIER-JOUËT
 ÉPERNAY * FRANCE



LETTRE	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	1910
1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911
1911	1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922
1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934
1935	1936	1937	1938	1939	1940	1941	1942	1943	1944	1945	1946
1947	1948	1949	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958
1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982
1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994
1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030



- 1) Portrait de Madame Clicquot et de son arrière-petite-fille Anne de Rochechouart de Mortemart par Léon Cogniet.
- 2) Ancienne affiche publicitaire du XX^{ème} de la Maison Veuve Clicquot Ponsardin
- 3) Document attestant du dépôt officiel de la marque à bouchon. ©Veuve Clicquot
- 4) Les Crayères de la Maison Veuve Clicquot
- 5) Portrait de Madame Clicquot Ponsardin (1777-1866) Léon Cogniet, hôtel particulier du Marc à Reims.
- 5) 168 bouteilles issues du naufrage du Föglö dans la mer Baltique, dont des bouteilles de Veuve Clicquot.

La Grande Dame

C'est une histoire incroyable qui nous sort des mythes et des personnages légendaires des vins de Champagne. Celle de Barbe Nicole, née en 1777 et fille du Baron Ponce-Jean Nicolas Ponsardin. Enfant, elle est scolarisée à l'abbaye Saint-Pierres-Dames, établissement dont son père la retire, peu avant la Révolution. Elle est donc cachée chez une couturière. Après la fin de la Terreur, elle retourne vivre chez ses parents, où elle reçoit une éducation à domicile.

Barbe-Nicole est mariée à François Clicquot, le 12 juin 1798. La cérémonie a lieu dans une cave, avec un prêtre réfractaire. Ce dernier offre au couple un ouvrage de Dom Pérignon. Avec son époux, elle parcourt les coteaux champenois. Ensemble ils font le tour de tous les domaines de champagne. Puis, en 1805, après la disparition de son mari, la Veuve Clicquot reprend les affaires de la maison fondée par son beau-père, à la fin du siècle dernier. Malgré le fait qu'elle soit mère d'une fille de trois ans, Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin reprend la maison de champagne créée en 1772.

Elle décide alors de s'opposer à la vente des vignes et de prendre les rênes de l'établissement, malgré les objections de sa belle famille. C'est une première en Champagne et marque le commencement de sa légende et de son odyssée.

La Veuve Clicquot devient l'une des premières femmes d'affaire des temps modernes et elle va initier un bon nombre de révolutions. En 1811, Madame Clicquot ajoute,

à l'ancre de marine qui figure les armes de sa maison, la fameuse comète en 1811. Avec Antoine-Aloys de Muller, le chef de cave, elle invente le procédé de la table de remuage, permettant d'obtenir des "vins plus clairs, nets et limpides". En 1818, la Veuve Clicquot eut l'idée de conjuguer à ses vins blancs dits tranquilles, le vin rouge produit par sa maison. Ainsi venait-elle d'élaborer le tout premier rosé d'assemblage connu: un vin rosé pétillant comme un véritable acte de créativité.

À sa mort en 1866, la Maison commercialise 750 000 bouteilles et expédie sa production dans de nombreux pays.

Surnommée "la Grande Dame de Champagne", elle devient la première femme à diriger une Maison de champagne de l'Histoire. À chaque grand millésime, la Maison Veuve Clicquot rend ainsi hommage à Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin avec une cuvée d'exception "La Grande Dame" dont le premier millésime fut 1962.

En 1987, la Maison Veuve Clicquot-Ponsardin rejoint le groupe LVMH. La même année, une expédition commandée par le Département d'Etat du Michigan et par le Département des Ressources Naturelles du Michigan; menée par l'archéologue sous-marin Dr E. Lee Spence au Lac Huron, fait la découverte de plusieurs caisses de champagne Veuve-Clicquot. Ces caisses étaient présentes sur le navire Regina. Spence déclare plus tard que le champagne, toujours pétillant, bien qu'un peu foncé est délicieux. Encore de nos jours, ce cas de figure peut se répéter.

En juillet 2010, un groupe de plongeurs finlandais découvre 168 bouteilles issues du naufrage du Föglö dans la mer Baltique, au large des côtes de la province d'Åland. La plupart des 168 bouteilles remontées du fond de la mer était des Juglar, une maison reprise par Jacquesson en 1832, les autres des Veuve Clicquot et des Heidsieck. Seules quarante-six de ces bouteilles ont été identifiées comme étant des Veuve-Clicquot.

«Nous avons pu affirmer qu'il s'agissait bien des bouteilles de la maison Veuve Clicquot, élaborées et commercialisées par Mme Clicquot elle-même»
Fabienne Moreau • historienne et responsable du patrimoine chez Veuve Clicquot.

L'histoire de ces bouteilles et l'engouement pour leur destin ont donné d'autres idées à la maison Veuve Clicquot. En juin 2014, soit quatre ans après la découverte de la première bouteille, la société a plongé quelques 350 flacons de champagne par 42 mètres au fond de la mer Baltique, dans le cadre d'un programme de comparaison du vieillissement des vins.

En juin 2011, une bouteille de Veuve Clicquot et une bouteille de Juglar avaient été adjudgées respectivement à 30 000 et 24 000 euros lors d'une vente aux enchères organisée à Mariehamn. Ces deux flacons étaient alors les plus vieilles bouteilles de champagne au monde jamais mises en vente.

L'engouement ne cesse jamais pour les légendes, encore plus lorsque celles-ci s'avèrent véritables !



Un Champagne à protéger

En 1843, alors que l'invention de la machine à écrire marque une révolution. Un groupe de maisons de Champagne obtient l'interdiction de l'usage du nom Champagne par des vins mousseux de Touraine.

1898 sera l'année de la publication de "La guerre des mondes" par H. G. Wells tandis qu'en Champagne, pour la première fois, maisons et vigneronns de Champagne se rassemblent pour lutter ensemble contre le phylloxéra.

En 1927, une liaison téléphonique relie deux continents: l'Amérique et l'Europe. La même année, la Loi du 22 juillet définit la zone de production des vins de Champagne sur critères historiques.

1936 marque l'apparition de la première épreuve de ski alpin aux jeux olympiques mais aussi la création de l'AOC Champagne. Elle est l'une des premières de France et ce, juste un an après la création de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) en 1935.

Durant le millésime 1941, la télévision en noir et blanc est lancée Etats Unis. La même année que la création du Comité Champagne pour défendre les intérêts des vigneronns et maisons de Champagne.

Aujourd'hui, un grand nombre de pays protègent l'appellation Champagne dont les derniers en date sont la Chine en 2009,

le Brésil en 2013, le Canada en 2014. Cependant, certains pays ne reconnaissent pas encore l'appellation Champagne comme les Etats-Unis d'Amérique et la Russie. Le Comité Champagne lutte également contre tous les produits parasites, utilisant abusivement l'appellation Champagne comme les parfums, les dentifrices, les crèmes cosmétiques, les sodas, etc.).

Champagne & Diplomatie fraîche

En Suisse au printemps 2021, après des années de combat pour défendre l'utilisation de son nom, la petite commune du canton de Vaud aux 28 hectares de vignes près du lac de Neuchâtel (ouest de la Suisse), avait obtenu le 13 janvier dernier du Conseil d'Etat (gouvernement) du canton, la création d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) baptisée "Commune de champagne". Pour justifier sa décision, le Conseil d'Etat suisse jugeait qu'il n'y avait "pas de risque que le public croie qu'un vin blanc tranquille, vendu dans une bouteille vaudoise étiquetée "Commune de Champagne" et "Vin Suisse", puisse être un vin mousseux de la région viticole de Champagne (France)". Mais le puissant comité interprofessionnel des vins de Champagne, qui défend les producteurs français de Champagne (plus de 34.000 hectares de vignes), a déposé un recours demandant l'annulation de cette nouvelle appellation, considérant qu'elle nuisait à ses intérêts.

Dans un arrêt du 1^{er} Avril rendu public par la presse locale et l'agence de presse suisse ATS, la cour constitutionnelle du canton de Vaud a donné raison aux Français, jugeant que la création de l'AOC par le gouvernement local était contraire aux accords bilatéraux entre la Suisse et l'Union européenne.

L'Accord bilatéral relatif aux échanges de produits agricoles accorde en effet «une protection exclusive à la dénomination française «champagne»», rappelle la cour constitutionnelle, dans son arrêt que l'AFP a pu consulter. «La protection exclusive déploie ses effets à l'encontre de tout usage de la dénomination protégée pour des vins qui ne proviennent pas de la Champagne française», précise-t-elle encore pour décider de l'annulation de la disposition litigieuse.

Puis, à l'été 2021, un litige éclate entre la Champagne et Moscou. La cause? La loi votée par la Douma le 2 juillet, qui réserve l'appellation champagne aux vins pétillants russes et en exclut les vins français, pourtant seuls habilités à la revendiquer au terme de la réglementation sur les AOC. La loi russe avait créé la surprise et la suspension des expéditions.

Seul Cognac peut utiliser les dénominations suivantes, qui catégorisent leurs terroirs:

- Grande Champagne 1^{er} Cru
- Petite Champagne
- Fine Champagne





Tous les jours, les services juridiques du Comité oeuvrent à défendre l'appellation Champagne, sous toutes ses formes. Nombre de litiges se règlent, soit à l'amiable, soit devant les tribunaux. Certains de ces litiges sont emblématiques et font référence. En voici deux exemples en dehors du vin.

- 1987: Procès de la marque Perrier en Allemagne, une eau minérale qui exploitait en Allemagne la notoriété du Champagne avec son slogan publicitaire: « Le champagne des eaux minérales ».
- 1994: Procès de la boisson Elderflower en Grande-Bretagne, une boisson gazeuse au sureau qui fit figurer la mention «Elderflower Champagne» sur son étiquette en utilisant une forme de bouteille champenoise.

- Quelques exemples de produits interdits qui usaient le mot Champagne directement:
- 1 • Australian Methode Champenoise Seaview
 - 2 • Champagne of Ethiopia
 - 3 • Trade Mark Champagne Deluxe Vietnam
 - 4 • Cobetkoe Wanmanckoe Kiev Russia
 - 5 • Champagne Parfum Yves-Saint-Laurent France
 - 6 • Cigarette Champagne
 - 7 • Balai toilette Champagne Bottle Italie
 - 8 • Batbing bubbles Million dollar Diva Chine





Affiches publicitaires et réclames des Maisons de Champagne au XX^{ème} siècle • On y découvre tous les codes emblématiques du champagne qui sont désormais inscrits dans la Culture Populaire et Internationale. Depuis 1989 avec l'arrivée de la Loi Evin, ce type de communication est interdite. Cette loi française vise à lutter contre le tabagisme et l'alcoolisme.

CHAMPAGNE

XX^{ème} • Histoire d'une succ



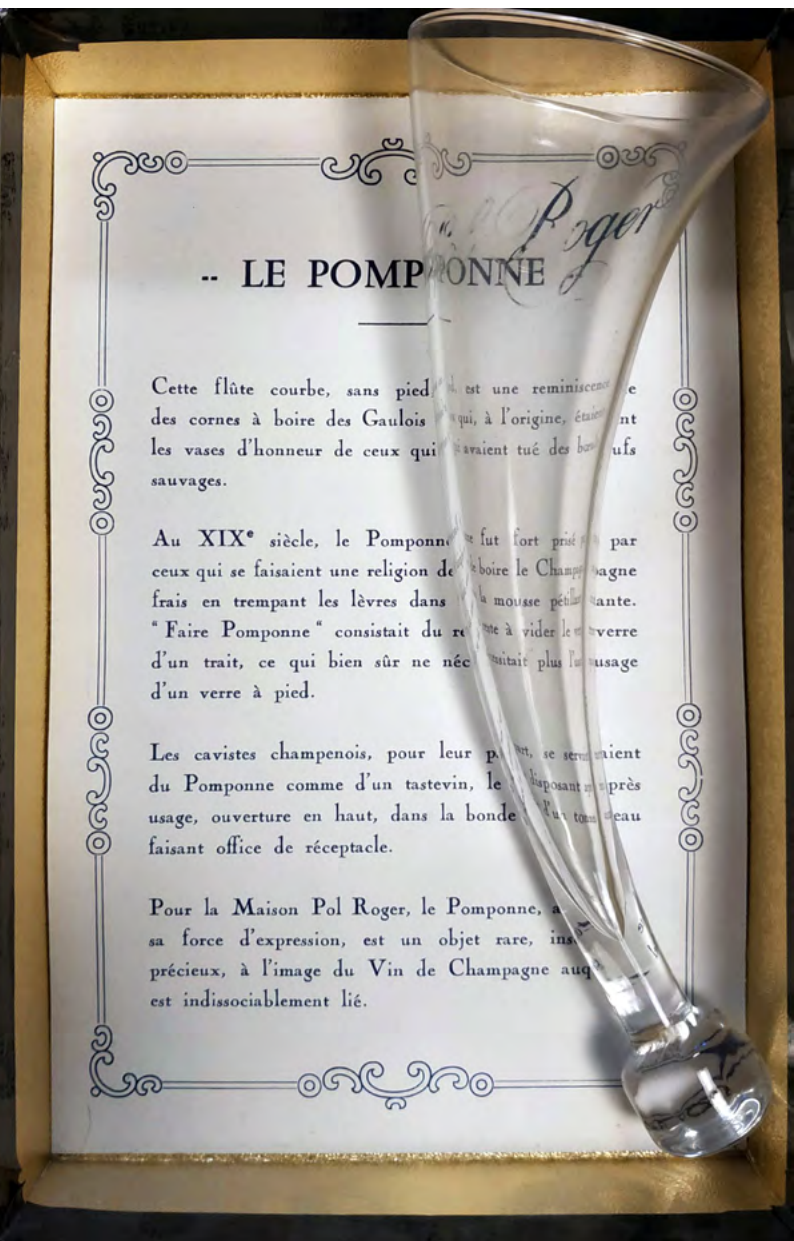
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

ess story

DELBECK
REIMS

Signatures



1 • La Pomponne Pol Roger - 2 • Bol en porcelaine offert à Marie-Antoinette (© RMN / Martine Beck-Coppola) - 3 • Les différents types de verres à champagne (Coupe, Flûte et Verre à Champagne au sein de la Maison Belle Epoque Perrier-Jouët à Epernay.)

4 à 6 • De haut-en-bas:
Verre Ange (1948) créé
par Marc Lalique, Verres
Villes de vigne (1921)
et Coupe à champagne
Barr (1932)
©Coll. Musée Lalique,
Photo Studio Y. Langlois.



L'évolution "Du Champagne"

Le champagne a bien évolué depuis plusieurs siècles. De la compréhension de la bulle à nos jours, beaucoup d'éléments qui l'entourent ont changé ou évolué, et cela va s'exprimer aussi bien dans le contenu des bouteilles que dans ce qui accompagne son service, et même sa communication.

Tout commence déjà par une question de dosage. Les premiers champagnes étaient bien plus sucrés que ce que nous connaissons actuellement. Ce dosage permettait également une sécurité de la prise de l'effervescence. N'oublions jamais que le sucre, aux débuts du champagne et jusqu'à la fin de la 2nde Guerre Mondiale, était un produit peu abordable donc cher. Avec cette connotation élitiste, il est donc fort probable que ces champagnes Doux, Demi-Sec ou encore Sec vécurent un engouement.

Cela se confirme également par sa verrerie. La légende raconte que la première coupe à champagne a été moulée sur le sein de la marquise de Pompadour (1721-1764), qui était la maîtresse favorite de Louis XV. D'autres prétendent qu'elle a été moulée sur le sein de Marie-Antoinette (1755-1793), reine de France et épouse de Louis XVI. Ces légendes étaient probablement colportées pour donner une image décadente de la marquise de Pompadour et de Marie-Antoinette. Elles ont peut-être aussi pour origine un cadeau que Louis XVI fit à la reine : un service de porcelaines pour boire le lait, qui comportait des bols inspirés d'un modèle grec de l'Antiquité, en forme de sein. En réalité, la coupe aurait été projetée pour le champagne en Angleterre en 1663, précédant ainsi celle des aristocrates français de presque un siècle. Il existe un verre à champagne, le pomponne, qui ne

peut se tenir par la jambe car il a la particularité de ne pas en avoir. C'est une flûte droite ou courbée, terminée par un anneau, une boule ou une olive en verre. On peut y voir une réminiscence du rhyton des Anciens, des cornes à boire des Gaulois qui, à l'origine, étaient les vases d'honneur de ceux qui avaient tué des aurochs, et des verres analogues trouvés dans des sarcophages mérovingiens.

Il n'y a aucune trace du pomponne avant la fin du XIX^{ème} siècle. En 1867, Antony Réal n'en parle pas, bien qu'il ait inséré un chapitre documenté sur les verres dans son livre "Ce qu'il y a dans une bouteille de vin". Cependant, en mars 1875, les cristalleries de Baccarat ont créé une flûte dont le pied était remplacé par un anneau. Appelée verre flûte à anneaux, elle était accompagnée d'une soucoupe en verre.

Elle n'a pas dû se répandre rapidement car en 1894 Spire Blondel en ignorait l'existence. Voici en effet ce qu'il écrivait à Armand Bourgeois en se plaignant que tous les verres à champagne ont un grand défaut: leur pied. Nous voulons, disait-il, boire le champagne dans un verre sans pied, ayant la forme d'une corne d'abondance. Cela étant, force sera de le vider, faute de ne pouvoir le poser sur la table ; de la sorte, on boira le vin frais, les lèvres trempant dans la mousse pétillante.

L'observation des bulles était au cœur de la problématique du service du champagne. La coupe a gagné le cœur de ses consommateurs en offrant un spectacle hypnotique: la remontée de la bulle. Pourtant, ce n'est pas le verre le plus adapté, à la fois pour en voir la mousse et son cordon, et pour la dégustation.

Vers 1930, on a commencé à utiliser un nouveau verre pour boire le champagne, constitué par un récipient en forme d'œuf tronqué à une extrémité, et supporté par une jambe pleine et allongée. Ce type figurait d'ailleurs dès 1916,

dans la collection des Cristalleries de Baccarat. Il est aujourd'hui le verre à champagne classique. C'est sous ce nom qu'il est indiqué dans les catalogues des verreries et il a été adopté dans le monde entier. Il faut cependant se méfier d'une confusion qui peut se produire dans sa désignation car dans la langue anglaise, le verre à champagne se dit ordinairement *tulip-shaped glass* et la coupe *champagne glass*.

Si nous prenons du recul, on peut observer des synergies entre les verres et le type de champagne. Les verres originaux jouaient sur la mise en lumière de la bulle et des sensations qu'elle procure, aussi bien à nos lèvres qu'à notre palais. D'ailleurs, les dosages plus marqués de l'époque donnaient l'avantage à la bouche et au tactile du vin, plus qu'à son bouquet olfactif. Depuis, les goûts du champagne ont changé. Une transition qui a normalisé une consommation de champagne Brut. La verrerie a suivi l'évolution des goûts, en offrant une transition entre coupe à champagne et verre à vin, loin de la traditionnelle coupe encore bien ancrée dans nos esprits. Il faut dire que nous ne buvons plus le champagne en tant que boisson mais en tant que vin.

Une démarche que l'on doit également à l'arrivée de la Loi Evin en 1989 qui régule la manière de communiquer notamment des producteurs de boissons alcoolisées. Pour autant, le vestige des communications passées du champagne sont toujours bien présentes. Synonyme de célébrations, d'ode à la vie, à la joie et à la séduction et ses codes restent inchangés à l'international en fonction des réglementations en vigueur. En France, la communication des maisons joue sur l'histoire, leur terroir, leur Savoir-Faire et la gastronomie. Ancrant de cette manière le champagne comme du Grand Vin. Il est loin le temps de la boisson!

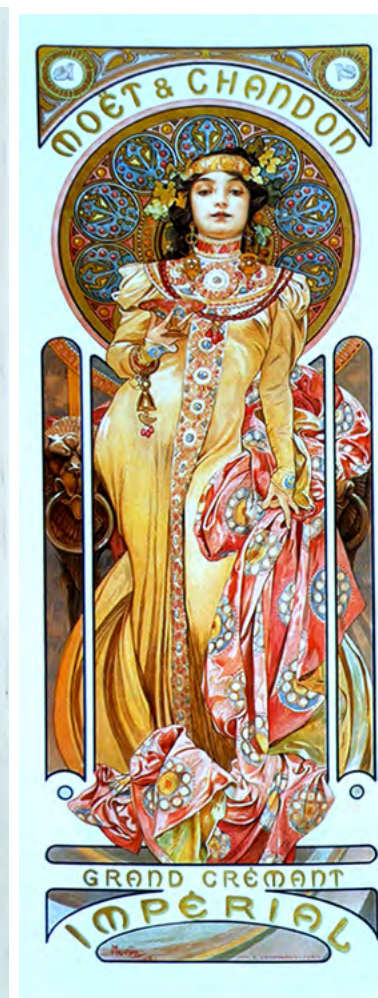


CHAMPAGNE
 ...irrésistible attrait...



CHAMPAGNE
VEUVE CLICQUOT - PONSARDIN

Affiches publicitaires et réclames des Maisons de Champagne au XX^{ème} siècle • Dans leur communication, les Maisons utilisaient les codes de la Nature, de la Célébration et de la Séduction. Ces codes ne sont plus usités en raison de la loi Evin, cependant le trio Célébration, Séduction et Nature, est toujours associé au Champagne dans la Culture Populaire.





CHAMPAGNE
DE VENOGE & C^{IE}

C. J. Henry

EPE

Capitale du

Le 4 juillet 2015, le comité de
l'inscription des Coteaux, Ma
liste du patrimoine mondial de
à Epernay en est l'un de ses p



RENNAY

Champagne

L'UNESCO a voté à l'unanimité
pour inscrire les Caves de Champagne à la
Liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. L'Avenue de Champagne
présente les plus grands trésors.



L'Avenue de Champagne

Elle fait office de Champs-Élysées à la champenoise à Epernay. Autrefois dénommée avenue du Commerce, elle s'étend sur près d'un kilomètre. De part et d'autre, les maisons de champagne y ont édifié, au fil des siècles, de magnifiques demeures, sièges de leur marque ou résidences d'habitation de leur propriétaire. Leur architecture est un hymne à la marque et au champagne.

Avec un parc de 110 kilomètres de caves situé sous l'avenue et plus de 200 millions de bouteilles aux reflets d'or, on la surnomme souvent "l'avenue la plus riche du monde". Chaque année, plus de 450 000 personnes venues du monde entier visitent Epernay et sa célèbre avenue. Moët & Chandon, A. Bergère, Perrier-Joët, Leclerc-Briant, Pol Roger, De Venoge, Boizel, Michel Gonet, Mercier et bien d'autres se dévoilent dans cette prestigieuse avenue.

Autrefois très confidentielles dans leurs ouvertures au grand public, l'avenue de Champagne se développe et les Maisons dévoilent des offres œnotouristiques. A. Bergère fut la première ouvrir des gîtes et chambres d'hôtes ainsi qu'une offre de restauration sur l'avenue. De Venoge, la seule maison champenoise d'origine suisse suivra avec l'ouverture de L'Ecurie (Bar & Boutique), puis avec Les Suites du 33, offrant un standing hôtelier du niveau d'un très bon 4 étoiles. Chez Boizel, cela se passe à l'Atelier 1834, un espace contemporain dédié à la découverte des champagnes de la maison ainsi que des visites des caves, atelier de dégustation ou visites privées. De plus en plus de maisons ouvrent leurs portes, Epernay, capitale du champagne ne peut qu'en resplendir. Cette ouverture au grand public, notamment par son inscription à l'UNESCO, permet

de développer de nouvelles offres touristiques avec notamment un ballon captif qui vous fait prendre de la hauteur en fonction de la météo. On y décolle depuis l'esplanade Charles de Gaulle, en plein cœur de la ville. Se dévoile alors le vignoble et les monuments à la gloire de l'effervescence et des maisons. Le vignoble de la Marne, la montagne de Reims et la Côte des Blancs se dessinent. Epernay n'a pas volé son nom de Capitale du Champagne. Elle est au centre de ses grands terroirs historiques, avec ses communes classées 1^{er} Cru et Grand Cru. Pour les plus curieux, on vous invite à découvrir le Château Perrier, propriété par le passé de la Maison Perrier-Joët. Un joyau d'architecture, mais aussi montagne d'égo pour signifier sa réussite aux plus grandes maisons de l'époque. Il est aujourd'hui le Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale. Un musée très ludique et pédagogique, qui privilégie l'expérientiel, en s'inscrivant dans une démarche rare: celle de s'adapter à tous les publics. Tous les sens sauf le goût sont mis à contribution. Des fossiles de l'époque où la Champagne était une mer à la révolution qu'a apporté Vitis Vinifera à la Champagne; vous saurez tout!

Côté table, Epernay offre de belles adresses flirtant entre bistronomie et gastronomie, avec un grand souci du détail, surtout dans les ambiances.

Ainsi, il est plaisant de tester une formule entrée-plat à la brasserie la Banque. Un lieux sublime, anciennement Banque de France. On aime sa grande hauteur sous plafond et sa décoration très soignée avec une très belle carte de champagne où l'on retrouvera notamment Michel Genet, Collet et Jean Vesselle. Un service aux petits soins et une cuisine brasserie conforme aux attentes.

La Cave de l'Avenue se démarque surtout par la qualité de sa table et ses deux ambiances. La cuisine y est sincère, raffinée avec de beaux

dressages et une bistronomie assumée. Une excellente adresse pour en même temps découvrir les cuvées de la maison A. Bergère dans un véritable écrin cocon. On recommande !

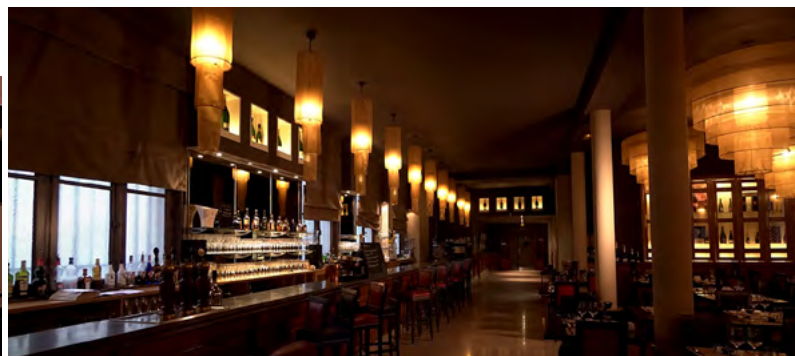
La Haute Gastronomie est portée par Patrick Michelon (1 macaron au guide Michelin) avec son restaurant les Berceaux. En novembre, celui-ci était fermé en raison de la singularité sanitaire que nous traversons. Du coup, cela se passe Bistrot le 7 avec de belles cuissons et l'occasion de déguster du Claude Cazals.

Pour celles et ceux qui souhaitent flirter avec l'excellence, la Maison Belle Époque de Perrier-Joët invite à de sublimes expériences dans le cadre de Belle Époque Society. Les vendredis et samedis, de grandes émotions sont au programme du déjeuner. Au cœur de la philosophie de la table: des plats conçus pour sublimer les cuvées millésimées de prestige "Belle Époque" (Blanc, Rosé et Blanc de Blancs), qui vous accompagnent tout au long du repas. Le chef Sébastien Morellon émoustille les sens avec une cuisine très palace, au sein de la plus grande collection privée d'Art Nouveau d'Europe.

L'offre hôtelière est en plein développement actuellement. D'ici peu, des 3, 4 et 5 étoiles vont fleurir et compléter le panorama vacant. On peut également visiter Epernay le temps d'une journée entre visite de cave, déjeuner et plaisir muséal. L'occasion de rapporter par le train ou la voiture une nouvelle spécialité champenoise: le moelleux champenois. Gâteau au marc de champagne recouvert de biscuits roses, initié à Epernay. Il est idéal à rapporter en souvenir. Un souvenir gustatif qui fait d'ailleurs des merveilles sur le champagne De Castellane Brut Rosé.

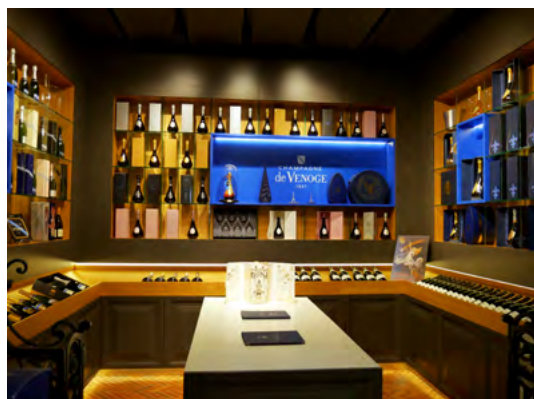


Restaurant La Cave de l'Avenue • 5 Av. de Champagne, 51200 Épernay
Tel: 03 26 54 09 83 • Cuisine raffinée, cadre élégant et belle carte.

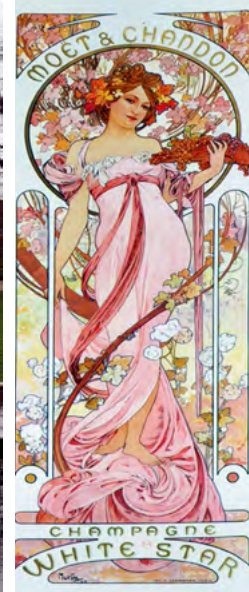


Brasserie La Banque • 40 Rue Général Leclerc, 51200 Épernay
Tel: 03 26 59 50 50 - Sublime cadre et service attentif, cuisine brasserie correcte.

Bistrot Le 7 • 13 Rue des Berceaux, 51200 Épernay
Tel: 03 26 55 28 84 - De belles cuissons, magnifique carte et salle très soignée.



L'Ecurie & Les Suites du 33
Champagne De Venoge • 33 Av. de Champagne, Épernay.
Tel: 03 26 53 34 34 - Bar, Boutique et suites hôtelières.



Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale

13 Av. Champagne 51200 Épernay Tel: 03 26 55 03 56

Maison Belle Epoque Perrier-Jouët

11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay
Tel: 06 74 27 05 88

Une expérience singulière et exclusive, qui lie l'exception des cuvées spéciales à la Haute Gastronomie. Une expérience qui a un coût mais qui vous plonge également dans la plus belle et grande collection privée d'Art Nouveau d'Europe. Magique !



LE
**BALLON
D'EPERNAY**

CAPITALE DU CHAMPAGNE

www.ballon-epernay.com
accueil@ballon-epernay.com
03 26 57 89 24



Capitale du Champagne
EPERNAY

Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

HABITS de LUMIÈRE

Epernay

**10, 11 ET 12
DÉCEMBRE 2021**



 [habitsdelumiere.epernay](https://www.facebook.com/habitsdelumiere.epernay)
[#habitsdelumiere](https://www.facebook.com/habitsdelumiere)
[habitsdelumiere.epernay.fr](https://www.habitsdelumiere.epernay.fr)

Habits de Lumière • Affiche de l'édition 2021

Une manifestation emblématique de la commune d'Epernay qui met le
Champagne à l'honneur et les Maisons de l'Avenue de Champagne.

Comprendre "Le Dosage"

Aborder le dosage est important lorsqu'on parle de Champagne. C'est celui-ci qui à permis aux vins de Champagne de s'inscrire au firmament des grands vins internationaux. D'ailleurs, les premiers champagnes étaient bien plus dosés que de nos jours. La liqueur de dosage, dite aussi « liqueur d'expédition », est le plus souvent composée de sucre de canne, dissous dans du vin à raison de 500 à 750 g/l. Ces liqueurs sont des secrets qui sculptent le style des différentes maisons et vigneron indépendants. Selon la quantité de liqueur utilisée, les vins obtenus seront différents et exprimeront un univers singulier. Il est nécessaire de ne pas juger un champagne à son dosage. D'une part parce que c'est vulgaire et d'autre part car tout est une question d'équilibre.

Ainsi, en fonction de la quantité de liqueur utilisée, vous obtiendrez :

- **Doux** plus de 50 grammes de sucre par litre.
- **Demi-Sec** entre 32 et 50 grammes de sucre par litre.
- **Sec** entre 17 et 32 grammes de sucre par litre.
- **Extra Dry** entre 12 et 17 grammes de sucre par litre.
- **Brut** moins de 12 grammes de sucre par litre.
- **Extra Brut** entre 0 et 6 grammes de sucre par litre.

Pour une teneur de moins de 3 grammes, et si le vin n'a fait l'objet d'aucune adjonction de sucre, on peut utiliser la mention "**Brut Nature**", "**Pas Dosé**", "**Non Dosé**" ou "**Dosage Zéro**".

Depuis plus de 20 ans, la Champagne bénéficie de millésimes plus solaires. En conséquence, le dosage a tendance à se réduire. Beaucoup de maisons et d'indépendants dévoilent des cuvées à mi-chemin entre le Brut et l'Extra-Brut. Si la tendance des grandes villes tend vers un goût du champagne moins dosé, entre Brut et Extra-Brut, dans les régions, l'amour pour le dosage n'est pas mort. Peut-être que l'influence et la presse ont même joué dans ce désamour ? Dans tous les cas, la question d'équilibre ou /et d'accord sont des clefs pour apprécier un vin. Remis dans un bon contexte de dégustation, il y a de quoi vibrer pour les différentes cuvées, qu'importe le dosage.

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Royale Réserve Non Dosée
Brut Nature

Chez Philipponnat, cette cuvée existe en deux versions: Royale Réserve Brut (dosé à 9 gr/L) ainsi que Réserve Royale Non Dosée. Mises face-à-face en dégustation, elles se placent comme une très belle initiation pour comprendre à la fois le zéro dosage et ce qu'apporte la liqueur via ces deux facettes. Retournons à la Royale Réserve Non Dosée. C'est un classique idéal, à retrouver sur l'ensemble du territoire métropolitain. On l'aime pour son nez de fruits blancs, aux soupçons pâtisseries, entre zestes et soupir de craie. La bouche est tendue, vive, avec de beaux amers qui invitent cette cuvée à tous les moments de convivialité, et fait des heureux avec les poissons en tartare. À retrouver au Repaire de Bacchus.

CHAMPAGNE JEEPER

Naturelle
Extra-Brut 1^{er} Cru

De retour de la seconde guerre mondiale, Armand Goutorbe, prend la décision d'élaborer et de commercialiser son champagne. Mutilé de la guerre, il se déplaçait en Jeep dans ses vignes, ce que lui valut le surnom de "Jeeper". C'est ainsi qu'il baptise sa marque dans le but de se différencier des nombreux Goutorbe de la région, également viticulteurs. Plus tard, un couple de propriétaires, Myriam et Nicolas Dubois, relance la marque en 2009 avec une démarche de montée en qualité, qui sera appuyée dès 2013 par un associé financier exigeant, Michel Reybier (Châteaux Cos d'Estournel, château la Mascarone, Tokaj-Hétszölő etc.). La Maison Jeeper signe cette cuvée Bio Naturelle issue d'un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, non dosée, mais contenant 3 gr/L de sucre résiduel. Elle exprime la grande pureté du terroir, avec une minéralité saisissante qui vous gagne dès le nez. Des notes zestées, viennoises et de fruits blancs viennent lui apporter du charme. La bouche traduit avec précision la géologie des sols avec une certaine race. Son énergie séduisante, la glisse à table, autour des charcuteries fines, des fromages affinés et des viandes blanches.



CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

Brut Réserve Reforest'Action
Brut

La Maison Canard-Duchêne joue, depuis sa création en 1868, sur la nature et son importance dans les cuvées qu'elle produit. Inscrite dans une démarche de développement durable, cette cuvée du Brut Réserve finance une entreprise française, Reforest'Action, qui renforce la biodiversité par la préservation, la restauration et la création de forêts, partout en France et surtout en Région Champagne-Ardenne. Ce brut (dosage 7gr/L) à dominante de Pinot Noir vient se compléter de Chardonnay et de Meunier tout en incarnant la signature organoleptique Canard-Duchêne. On y retrouve les fruits blancs du verger, dans un caractère floral légèrement brioché aux accents aromatiques. Sa bouche se dévoile avec une belle fraîcheur, aux accents gourmands de fruits compotés, tandis que son caractère crayeux apporte une énergie qui l'invite à table. Elle sera parfaite pour un risotto, une truite au four et les fromages frais.

CHAMPAGNE POL ROGER

Rich
Demi-Sec

Les champagnes Doux, Demi-Sec, Sec et Extra-Dry vivent un désamour depuis une vingtaine d'années. Pourtant leur dosage rentre en synergie avec les vins clairs pour livrer des expressions souvent très équilibrées. Au sein de la maison de champagne familiale Pol Roger, on retrouve une cuvée Rich très intéressante et dosée à 34gr/L. Issue des 3 cépages rois de Champagne, il s'en dégage un nez gourmand de fruits secs miellés, de confiture de fleurs et de bois rares bercés d'aromates. La bouche, dans sa générosité, livre un caractère onctueux et tendre, qui s'équilibre avec une fraîcheur de craie gouleyante, auréolée d'épices douces en soupir très Cohiba. Contrairement aux idées reçues, nous ne l'accorderons pas sur un dessert. Elle livre un merveilleux accord sur les huîtres fraîches, les gibiers à plumes comme à poils, avec une superbe sur le pavé de Cerf. Elle sied divinement les cuisines corsées.



" Comprendre Les Catégories "

La Champagne est connue pour sa bulles, ses vins d'assemblage de crus, de terroirs et de cépages. Parmi les 7 cépages autorisés dans l'appellation, se retrouvent 3 cépages phares: le Pinot Noir, le Meunier et le Chardonnay. Ils seront complétés par le Pinot Blanc, l'Arbane, le Petit Meslier et le Pinot Gris. Sur les 7 cépages, se distinguent cépages Noirs, Blanc et Gris.

Cépage Noir : Pinot Noir et Meunier

Cépage Blanc : Chardonnay, Pinot Blanc, Arbane et Petit Meslier.

Cépage Gris: Pinot Gris

Il s'en dégagent ainsi différentes catégories de champagne, si et seulement si une seule couleur de cépage est utilisée. Se démarquent alors Blanc de Blancs et Blanc de Noirs.

Le Blanc de Blancs, initié par Monsieur Salon au Mesnil-sur-Oger, provient exclusivement de cépages blancs (Chardonnay, Pinot Blanc, Arbane et Petit Meslier).

Le Blanc de Noirs a historiquement permis la renommée de la Champagne à une époque où ses vins étaient encore tranquilles. Il est issu exclusivement de cépages noirs à jus blancs (Pinot Noir et Meunier).

Par soucis de cohérence, ne serions tentés de dire qu'il existe également le Blanc de Gris. Cependant rares sont les maisons qui produisent un champagne 100% Pinot Gris ou Fromenteau, et elles ne les revendiquent jamais en Blanc de Gris. La question ne se pose pas.

La Cuvée d'Assemblage englobe en elle, toutes les autres cuvées issues à la fois de cépages blancs et noirs. C'est ainsi que se retrouvent des assemblages regroupant les cépages stars que sont le Pinot Noir, le Meunier et le Chardonnay.



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Collection 242

Brut

Fondée en 1776 à Reims, la Maison de Champagne familiale Louis Roederer nous dévoile une nouvelle cuvée *Collection 242*, pour inscrire dans l'histoire de la Maison son 242^{ème} assemblage. Elle illustre à la perfection un champagne d'assemblage dans sa philosophie, car elle se compose de 42% de Chardonnay, 36% de Pinot Noir et 22% de Meunier. De plus, Elle est issue de la vendange 2017, complétée de 10% de vins de réserve élevés sous bois, et issus de sélections parcelles (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016), ainsi que de 34% de Réserve Perpétuelle de la Maison (2012, 2013, 2014, 2015, 2016). Elle s'ouvre sur un bal de fruits blancs et jaunes juteux, avec de délicates notes torréfiées dans un soupir floral. En bouche, on retrouve le style Roederer avec une minéralité champenoise pleine de fraîcheur et une rondeur qui sied aussi bien l'apéritif que la table. Parfaite pour la cuisine de la mer, elle enchantera également les fruits de mer et la gastronomie japonaise.

CHAMPAGNE BEAUMONT DES CRAYÈRES

Fleur Noire

Blanc de Noirs Brut - Pinot Noir

Parmi les cépages rois de la Champagne, le Pinot Noir représente 38% du vignoble total et c'est celui-ci qui est à l'honneur avec la cuvée *Fleur Noire*. La Maison Beaumont des Crayères s'enracine sur les coteaux d'Épernay, au cœur de la Champagne, en tout début de la Vallée de la Marne. C'est elle qui signe ce Blanc de Noirs. Royaume de fruits secs, de fruits du verger confits, il se magnifie d'épices douces et d'accents pâtisseries en pointe de fleurs. La bouche joue la carte des zestes frais, avec des soupçons exotiques en retour kumkuat, qui laissent une séduisante tension épicée l'introduire à table. Idéale avec les crustacés, cette Fleur Noire illumine également les viandes blanches et les gibiers à plumes.

CHAMPAGNE VRANKEN

Diamant Blanc de Blancs 2008

Blanc de Blancs Millésimé Brut- Chardonnay

Roi des cépages blancs de Champagne, le Chardonnay représente 30% de l'encépagement du vignoble. Il est au cœur de cette cuvée spéciale de la Maison Vranken, qui met à l'honneur le millésime 2008. Un champagne 100% Chardonnay qui flirte dans un floral saisissant, accompagné de zestes et de fruits secs torréfiés. Sa bouche se démarque par une tension élégante et un pep's offert par les agrumes dans une fraîcheur de craie. Une cuvée qui fonctionne extrêmement bien à l'apéritif et qui fera des émules sur les tartares de poissons, les tatakis de thon et avec la charcuterie de la mer.

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

Blanc de Meuniers 2015

Blanc-de-Noirs Brut Zero 1^{er} Cru Millésimé - Meunier

Le Meunier est un cépage emblématique. Par le passé, relégué au second rang, et de nos jours adulé, des cépages noirs, il en est le second plus planté en incarnant 32% des surfaces plantées. *Blanc de Meuniers* est une cuvée Bio de la Maison Leclerc Briant, un 100% Pinot Meunier vinifié et élevé en fût sur le millésime 2015. Cette cuvée spéciale est assez exceptionnelle car il s'agit d'un grand vin. Un vin qui nous plonge dans les embruns, qui s'entrelacent de fruits blancs et jaunes avec des soupirs aromatiques de fleurs séchées et pâtisseries. Sa bouche est aérienne, nette, avec une onctuosité aussi crémeuse que savoureuse et portée par les fruits avec une finale marine. Elle donne de beaux accords avec un tartare de Saint-Jacques, les langoustines ou encore le porc au caramel.

L'encépagement de la Champagne

Le **Pinot Noir** représente **38%** du vignoble planté.

Le **Meunier** représente **32%** des surfaces.

Le **Chardonnay** occupe **30%** du vignoble.

L'**Arbane**, le **Petit Meslier**, le **Pinot Blanc** et le **Pinot Gris** représentent tous ensemble, moins de **1%** du vignoble champenois. Ces derniers sont devenus des raretés en Champagne, et certaines de leurs cuvées monovariétales peuvent atteindre des sommets.



Comprendre "Les Rosés"

Les champagnes rosés sont de plus en plus demandés. Ils expriment avec grâce leurs cépages et se déclinent en deux philosophies.

La première est une véritable exception française: celle d'ajouter du vin rouge dans du vin blanc pour obtenir un rosé. **Le rosé d'assemblage.** C'est de loin la méthode la plus répandue, car elle permet d'avoir une couleur et une intensité identique d'un millésime à l'autre. Elle consiste à assembler un vin blanc clair (avant prise de mousse donc) avec 5 à 20% de vin rouge champenois, vinifié pour être non tannique.

Il fut initié par Nicole Barbe Clicquot-Ponsardin autrement dit la Veuve Clicquot. Cette pratique, interdite dans toutes les autres appellations françaises produisant du rosé, est un héritage historique des vins de champagne. Comme quoi une Grande Dame peut créer de l'exception, même à l'échelle d'une appellation et d'un pays.

Deuxième philosophie: **le Rosé de Macération ou Rosé de Saignée.** Elle consiste à laisser macérer de façon brève (quelques heures) les moûts avec la peau des raisins. Ce sont les pigments naturels contenus dans la peau des grains de raisins noirs (Pinot Noir et Meunier) qui colorent les jus. En même temps, les peaux enrichissent les jus de leurs composants aromatiques. Après macération, la cuve est "saignée": le contenu est vidé afin de séparer le moût des peaux.

Les champagnes rosés de saignée montrent généralement une robe d'un rosé plus intense et soutenu, mais cette couleur peut fortement varier selon les millésimes et ce, sans que cela ne traduise une différence de qualité. Ces champagnes ont généralement une expression plus riche et présentent un caractère vineux qui les rend particulièrement aptes pour passer à table.

CHAMPAGNE AYALA

Rosé Majeur
Brut Rosé d'assemblage

Parmi les grande maisons de Champagne, Ayala, fondée en 1860 à Ay au cœur des terroirs grands crus, se distingue par la pureté de son style. Son Rosé Majeur est issu d'un assemblage de Chardonnay (50%), Pinot Noir (40%) dont 6% de vin rouge et de Meunier (10%). Il exprime parfaitement la philosophie du champagne rosé d'assemblage. D'ailleurs, ce Rosé Majeur est idéal pour s'offrir un peu de tendresse dans ce monde de brute. On aime l'esprit viennois presque pâtissier qu'il dégage, où rayonnent les baies à noyaux et les fruits rouges sur une belle fraîcheur. La bouche est ample, quasi vineuse et pourtant, elle conserve un caractère aérien ravissant. On s'en délecte de l'apéritif à la table, à savoir qu'elle peut aussi accompagner l'agneau de lait, les gibiers à plumes et les crustacés.

CHAMPAGNE GRUET

Rosé de Saignée
Brut Rosé de Saignée

La Maison Gruet est située sur la Côte des Bar. C'est à Buxeuil que la famille Gruet est ancrée depuis 1670. Vignerons de père en fils, ils ont su transmettre leur Savoir-Faire de génération en génération. Cette succession trouve son accomplissement quand Claude Gruet commercialise ses premières cuvées en 1975. Aujourd'hui, Claude Gruet et son épouse ont su transmettre leur amour du métier à leur fils, Pierre-Charles Gruet. Ce champagne rosé de Saignée s'ouvre sur un bal de fraises fraîchement ramassées, dans des effluves d'un duo de nectarines et clémentines juteuses. La bouche se dévoile en tension crayeuse, avec une belle fraîcheur dans laquelle se glisse l'astringence de la groseille. Une cuvée qui appelle la table et les viandes rouges. Elle fera des merveilles autour des crustacés et des gibiers à poils des saisons froides.



Comprendre les "Millésimés"

À l'origine, la demande en champagnes millésimés était principalement liée aux Anglais. Ces Anglais qui avaient déjà historiquement un goût plus prononcé pour les champagnes plus secs. C'est ainsi que les maisons se sont mises à commercialiser les millésimes. Premièrement pour répondre à une demande, puis, pour marquer et célébrer les bonnes et grandes années. Il ne faut jamais oublier que les millésimes ne se ressemblent pas en Champagne, et qu'elle est l'une des rares appellations à disposer de vins de réserve. Les millésimés sont donc plus rares, et expriment le plus souvent de beaux vins de Champagne.



CHAMPAGNE POMMERY

Grand Cru Royal 2008
Brut Grand Cru Millésimé

Élaboré à partir de Pinot Noir, de Meunier et de Chardonnay, provenant des terroirs "Grand Cru" de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, ce Millésime 2008 de la Maison Pommery possède un potentiel certain. Il se traduit par un bal floral où se mêlent zestes et agrumes, aux fruits blancs et petites baies dans un retour pâtissier. La bouche dévoile une belle énergie, une tension saline, filigrane et zestée, qui embrasse des fruits jaunes croquants aiguisant l'appétit. Ce "Grand Cru" fera son effet sur les viandes blanches et les charcuteries fines.

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Assemblage 2012
Extra-Brut Millésimé

L'étiquette de cet *Assemblage 2012* est ornée de l'œuvre de l'artiste Claude Viallat sur le thème *Sillons*. Cette grande cuvée est élevée huit ans dans les caves de la maison, dont 12 mois de repos minimum après dégorgement, et, est issue d'un assemblage de Pinot Noir (60%) et de Chardonnay (40%) dont 20% sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. Il nous entraîne dans un univers subtile de griottes, de fruits jaunes à noyaux, avec des notes pâtissières gourmandes et des épices suaves. La bouche rappelle les notes du nez avec onctuosité et un soupir salin lui offrant un grand salivant. On l'aime aussi bien sur les viandes de caractères que sur les poissons fins.

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

Grand Vintage 2013
Brut Millésimé

La Maison Moët & Chandon est un emblème de la Champagne avec une renommée internationale, et une grande régularité dans sa qualité. Pour les grandes années, cette maison dévoile son *Grand Vintage*, existant dans les 2 couleurs. Au programme du *Grand Vintage 2013*, les 3 grands cépages champenois. Un millésime construit autour des fleurs, des fruits blancs du verger juteux, et dans une tendresse pâtissière joviale. La bouche est élégante, entre tension zestée et soupir de craie. Ses essences aromatiques lui offrent de la superbe et l'amènent à table. Parfaite à l'apéritif, de beaux accords sont au programme autour des poissons blancs.

CHAMPAGNE GREMILLET

Millésimé 2015
Brut Blanc de Noirs Millésimé

Gremillet est une très belle maison de la Côte des Bar, aux portes des Riceys. Elle apporte par la preuve, qu'il est faux de considérer cette région comme moins qualitative. Cette idée reçue doit cesser car elle est fautive, et empêche la découverte de nouvelles pépites. Des pépites comme le Clos de la maison, le *Clos Rocher*, un grand vin qui mérite vraiment des attentions. Si l'on revient au *Millésimé 2015*, ce Blanc de Noirs met le Pinot Noir en grand Roi et ce, avec gourmandise. Son nez, d'une onctuosité briochée, mêle les fruits jaunes miellés aux fruits secs dans un beau floral. La bouche est aérienne avec une belle netteté sur son terroir, et une expression saline savoureuse. On l'aime avec une volaille au four, des crustacés comme le tourteau ou la langouste et les poissons blancs fins en sauce.

" La tendance Durable "

La tendance et l'importance du développement durable sont aussi présentes en Champagne que sur le reste du territoire métropolitain. Plusieurs manières de l'appliquer s'opèrent. La maison Canard-Duchêne financera via l'une de ces cuvées Reforest'Action afin de renforcer la biodiversité, et replanter ou créer des forêts en Champagne et dans la Marne. D'autres maisons vont jouer sur des packagings plus propres et éco-conçus.

Cela se traduit depuis 2000 à l'échelle de la Champagne par une réduction de 20% de l'empreinte carbone par bouteille, la réduction par moitié de l'usage de produits phyto-sanitaires et d'engrais azotés, avec 25% de la production certifiée ISO14001. Beaucoup de vigneron et maisons jouent également la carte de la certification HVE avec ses 3 niveaux. Dans ceux-ci, on retrouve Marinette Raclot, Cattier, Xavier Lorient, Gremillet, Gamet, Philipponnat, A.R. Lenoble, Duval-Leroy, le Château de Boursault, Barnaut etc.

Seulement 3,5 % des surfaces de l'appellation Champagne sont en agriculture biologique, mais l'annonce en 2020 de la conversion en bio du domaine de la grande maison de champagne Vranken-Pommery pourrait avoir un effet d'entraînement pour le vignoble champenois. 2% des surfaces étaient en conversion en 2020 selon les derniers chiffres du Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC). Cette démarche qui a été prise par plusieurs maisons répond à la demande des consommateurs mais permet également de préserver une meilleure santé des sols et de la vie de ceux-ci. Dans les domaines actuellement en conversion biologique, nous retrouvons les maisons Louis Rœderer, Blin & Fils, Jean-Marie Massonnot, J.M. Goulard, Marie Copinet, Larnaudie-Hirault, Faniel & Fils et bien d'autres.

Le Bio, c'est dans la bouteille qu'il se manifeste! Charles de Cazanove a lancé sa première cuvée Bio, issue du Meunier en 2021, la Maison Canard-Duchêne a sa cuvée P181 Extra-Brut depuis plusieurs années. Chez Drappier 27 hectares sont cultivés en agriculture biologique; ils donnent vie à l'élaboration des cuvées Clarevallis, Quattour, Grande Sendrée, et Grande Sendrée Rosé.

On peut également saluer le travail des maisons comme Leclerc Briant, Vouette & Sorbée, Colette Bonnet, Stéphane Hardy, Didier Doué, Salima et Alain Cordeuil, Piollot, Thierry Ruffin, Bruno Michel, etc. qui s'affichent fièrement bio.

La poussée de la Biodynamie, avec de véritables Grandes Dames et Grands Hommes du vin, donne un nouvel essor à la Champagne. La Biodynamie sera au centre des philosophies des maisons comme Fleury, Françoise Bedel, Franck Pascal, De Sousa, Hugues Godmé, Vincent Couche, Heucq Père & Fils, Olivier Horiot, Schreiber etc.

Il en ressort de magnifiques vins de terroirs, et des grands vins avec une énergie singulière. C'est cette même énergie que l'on retrouvera dans les cuvées spéciales et qui nous poussera parfois à les oublier en cave.

Vers des vins plus vivants, en harmonie avec le terroir et des expressions plus pures !

CHAMPAGNE FRANCK PASCAL

Fluence
Brut Nature

Franck Pascal est l'un des pionniers du Bio et de la biodynamie en Champagne. Situé sur le terroir de la Vallée de la Marne, il y cultive principalement du Meunier, du Chardonnay (20%) et du Pinot Noir (20%). Fluence est le fruit d'un mariage de 60% de Meunier, 34% de Pinot Noir et 6% de Chardonnay dans un Brut Nature porté par la pureté. Tout commence par son nez qui souligne une énergie mordante, qui rencontre un duo miellé de clémentine et mirabelle, des nœts pâtisseries finement florales. La bouche confirme sa belle énergie et sa tension filigrane saline qui se mêle à la tendresse des fleurs séchées. Élégante, elle sublimerait toutes les volailles au four et les feuilletés.

CHAMPAGNE CHARLES DE CAZANOVE

Cuvée Bio
Brut Blanc de Noirs

Lancée en 2021, la cuvée Bio de Charles de Cazanove est un blanc de Meunier provenant du terroir de Vandières dans la Vallée de la Marne. Cette cuvée marque ses engagements de développement durable, aussi bien dans son contenu que son contenant. Son bal de fruits blancs rencontre le juteux des fruits jaunes dans un torréfié séducteur, aussi pâtissier que floral. Sa bouche se pare d'une onctuosité savoureuse avec de beaux amers floraux, qui l'invite sur les viandes blanches, les fromages et les poissons en tataki. Pourtant, cette cuvée ne s'adresse pas qu'à la table. Elle sublime tout un repas. De l'apéritif à la table, elle comblera tous les convives. Une cuvée de toutes les occasions et de tous les contextes.





Implantation du vignoble

Carte du Vignoble de Champagne, France
©Comité Champagne

0 5 10 km

Une Champagne de "Terroirs"

Du fait de sa géologie, la Champagne ne présente pas un mais une diversité de terroirs. Ces grands terroirs, reconnus de tous, donnent naissance à un classement: l'échelle des crus de Champagne. Elle distingue les communes classées "Cru", "1^{er} Cru" et "Grand Cru".

Les 17 communes "Grand Cru" se situent sur les 3 grandes zones historiques.

Sur la Montagne de Reims: *Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy, Louvois, Beaumont-sur-Vesle, Mailly-Champagne, Puisieux, Sillery.*

Vallée de la Marne: *Aÿ*

Côte des Blancs: *Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger et Oiry.*

En Champagne, l'essentiel de la production de raisin est acheté par les grandes maisons de Champagne, qui élaborent elles-mêmes leurs cuvées. Le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne fixe le prix de base des raisins. Ce prix de base correspond à un kilo de raisins "grand cru". Le prix de vente du raisin au négociant varie en fonction du classement de la commune dans l'échelle des crus. Les raisins des communes classées "grand cru" seront payés à 100 % du prix de base, ceux des communes "1^{er} cru" seront payés selon la commune de 90 à 99% du prix de base et les raisins d'appellation Champagne seront payés selon la commune de 89% à 80% du prix de base.

Si l'on sort de l'échelle des crus, et que l'on s'intéresse à la carte du vignoble, nous constatons que tous les terroirs ne sont pas valorisés de la même manière. Pourtant, la Champagne livre de nos jours de belles cuvées et de beaux vins issus de tous ses terroirs.

Le niveau de régularité, avec la progression des Savoir-Faire et de la technique, permettent maintenant de livrer des grands vins qu'il importe de classer du Cru.

Le fait que de nouveaux terroirs émergent en produisant des grands vins, donne une cartographie nouvelle de la Champagne. Une cartographie qui l'éloigne de la notion de "Grand Cru" et "1^{er} Cru", pour des zones qui ne peuvent les revendiquer. Cela ne les empêche pas de livrer des cuvées spéciales et de grands vins à l'image du Clos Rocher (Gremillet) et de la Grande Sèndrée (Drappier) dans la Côte des Bar. Une Côte qui subit encore des idées reçues, alors que la qualité y est grande et qu'elle est un vrai refuge à cépages rares (Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane et Petit Meslier).

La Côte de Sézanne, les Côteaux Vitryats, tout comme Montgueux, semblent apparaître comme des îles de craie. Des refuges où les expressions du Chardonnay sont grandes. Ce n'est pas pour rien que plusieurs maisons de la Côte des Blancs se fournissent dans le Sézannais et à Montgueux pour certaines de leurs cuvées. La maison Joseph Perrier se fournit quant-elle dans les Côteaux Vitryats, tout comme l'eclectique Maison Krug qui l'incorpore dans sa *Grande Cuvée*.

Pour comprendre la Champagne et ses nuances, il faudrait intégrer les 9 terroirs suivants :

- Vallée de la Marne
- Vallée de l'Ardre
- Massif de Saint-Thierry
- Montagne de Reims
- La Côte des Blancs
- La Côte de Sézanne
- Les Côteaux Vitryats
- Montgueux
- La Côte des Bar

C'est tout un univers de possibles qui s'ouvre. Autant dans les expressions que dans les cépages utilisés. La Champagne est plurielle, cela se confirme par la diversité de ses sols sédimentaires, les Savoir-Faire et l'encépagement. De plus, l'arrivée de millésimes plus solaires et des conditions plus extrêmes remettent en question les équilibres sur un terroir et dans les cuvées. Romain Colin (Champagne Colin) l'évoquait avec nous. Ces nouveaux millésimes ouvrent de belles perspectives, cependant il faut faire attention à ne pas en perdre la fraîcheur du champagne.





La Cave aux Coquillages

Sur la Montagne de Reims, à Fleury-la-Rivière, se trouve un site fossilifère exceptionnel sous les vignes, foisonnant de coquillages vieux de plusieurs dizaines de millions d'années. Bien connu du monde de la paléontologie, il fascine pour la remarquable conservation de ses coquillages et la présence d'un gastéropode géant (40 à 60 centimètres).

La Cave aux Coquillages
41 rue du Bourg de Vesle
51480 Fleury-la-Rivière
Tel: +33 3 26 58 36 43

La Montagne de Reims

Pour illustrer les expressions de la Montagne de Reims dans les vins de Champagne, en voici 3 interprétations.

CHAMPAGNE PALMER & CO

Blanc de Blancs
Brut Blanc de Blancs

Un blanc de Chardonnay, provenant essentiellement des grands terroirs de Villers-Marmery et Trépail sur la Montagne de Reims, et complété par des vins du Sézannais. Une cuvée terroir qui fait rayonner les zestes séchés et les fleurs tendres, aux accents pâtisseries de frangipane et de fines épices. La bouche révèle une belle texture onctueuse, avec une fausse vinosité qui swingue entre soupirs de craie et essences aromatiques. Une cuvée très précise qui mérite le détour autour des volailles au four, de la cuisine de l'Asie du Sud-Est et de l'Acipenser Tansmontanus.

CHAMPAGNE BOLLINGER

PN VZ 16
Brut Blanc de Noirs

Ce Blanc de Pinot Noir Brut de la Maison Bollinger est élaboré à partir de l'année de base 2016, sur un terroir très spécifique de la Montagne de Reims: Verzenay. Cette cuvée spéciale sur grand terroir, a eu besoin de temps pour exprimer son grand vin. Une maturation dans les caves deux fois plus longue que celle indiquée dans le cahier des charges de l'appellation fut nécessaire. Un résultat à la hauteur du temps passé, avec un nez de fruits blancs et jaunes presque miellés, un floral saisissant et surtout un caractère torréfié suave. On l'aime pour son caractère crémeux et onctueux, qui se mêle avec élégance à sa tension filigrane crayeuse. Les fruits confits ne sont pas en reste et sa finale salivante marine appelle la table. Un vin étonnant sur la cuisine méditerranéenne!

CHAMPAGNE BARNAUD

Grande Réserve
Brut Grand Cru

Bouzy est une terre de grands vins, aussi bien pour les champagnes Blanc de Noirs, rosés, que les coteaux champenois. Depuis 6 générations, la famille perpétue les traditions et la modernité avec des preuves qui traversent les décades. Philippe Secondé, successeur de la famille Barnaud, y met tout son cœur avec un grand soin. Au cœur de la cuvée Grande Réserve Grand Cru, on retrouve du Pinot Noir majoritaire et du Chardonnay. Cette synergie va apporter un nez très gourmand, sur la mirabelle en soupir exotique, avec des bois fins et une gourmandise de poire tatin. La bouche est vineuse, avec une belle fraîcheur qui appelle définitivement les viandes de caractère, les gibiers à plumes et poils. Un champagne de table étonnant que l'on vous recommande.

Point culminant de la Champagne, la Montagne de Reims est également une terre de Pinot Noir et de communes classées "Grand Cru", regroupant 10 des 17 "Grand Cru" champenois. Leurs sols sont composés principalement de roches sédimentaires comme la craie et des marnes argilo-calcaires, ainsi que de la roche composite avec une exposition Nord. Tout cet ensemble livre ainsi des expressions singulières à l'échelle de la Champagne, en revendiquant par contre une vraie typicité "terroir" en guise de signature.

GRAND CRU

Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy, Louvois, Beaumont-sur-Vesle, Mailly-Champagne, Puisieulx et Sillery.

PREMIER CRU

Vrigny, Coulommès-la-Montagne, Pargny-les-Reims, Jouy-les-Reims, Villedeommange, Sacy, Écueil, Chamery, Sermiers, Villers-Allerand, Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Marmery, Trépail, Tauxières-Mutry, Avenay-Val-d'Or, Mutigny, Dizy, Cumières, Hautvillers, Champillon et Vaudemange

Si le Pinot Noir est le cépage dominant de ce terroir, on trouvera également le cépage blanc Chardonnay et le cépage noir Meunier, plus confidentiel. Les cuvées de ce terroir livrent de très beaux accords en gastronomie, et de grands vins de garde.



La Côte des Blancs

Depuis toujours, la Côte des Blancs est connue comme celle qui livre les plus belles expressions du Chardonnay. En effet, son terroir est essentiellement calcaire, situé sur la "Champagne Crayeuse". C'est grâce à ces sols que le chardonnay confère aux champagnes une grande finesse aromatique et une structure hors du commun, dont sont issues la plupart des cuvées de Légende champenoise. Les communes classées "Grand Cru" sur ce terroir sont au nombre 6 sur les 17 existants.

GRAND CRU

Avize , Chouilly , Cramant , Le Mesnil-sur-Oger , Oger et Oiry.

PREMIER CRU

Avize, Bergères-lès-Vertus, Cuis, Grauves, Vertus, Villeneuve-Renneville-Chevigny et Voipreux

Grand Terroir emblématique du Chardonnay (env. 97%), il donnera également naissance à de magnifiques vins de Pinot Noir (env. 2%), comme sur la commune de Vertus avec des Rosés d'assemblage, Rosé de Saignée, Blancs de Noirs et même Coteaux Champenois. Le Meunier en est presque absent, représentant moins de 1% de l'encépagement.



CHAMPAGNE VEUVE FOURNY

Grande Réserve
Brut 1^{er} Cru

5^{ème} génération de passionnés dans ce domaine, la famille Fourny possède l'un des rares clos champenois: le Clos Fourny. Emmanuel et Charles-Henri y livrent des champagnes avec un style précis, ciselé et toujours axé sur la pureté. Le duo dévoile un univers droit et crayeux dans un duo de fruits blancs. La bouche nous embarque sur les notes de fraîcheur saisissante, entre fruits blancs et beaux fruits, avec une finale qui embrasse les fleurs. On l'aime en cuisine, les produits de la mer le subliment tout comme les légumes fins. Vertus est un grand terroir 1^{er} Cru de la Côte des Blancs.



& FILS

CHAMPAGNE DELAMOTTE

Brut de Blancs 2014
Brut Blanc de Blancs Millésimé

le familial qui
aubourg Notre
e grands vins,
pureté. Son nez
e zestes frais et
s flots avec une
ux amers avec
toute occasion,
es charcuteries
ôte des Blancs!

Ce millésimé de la maison sœur de *Salon* est une déclaration d'amour à la Côte des Blancs. Ce grand vin de Chardonnay regroupe les 6 terroirs classés "Grand Cru" de cette Côte sur le Millésime 2014. Une ode à la discrétion et la délicatesse; oui, ce vin est jeune! Bal énergique de pureté "terroir", il en conserve un caractère floral zesté séduisant, sur les fruits blancs acidulés. Sa bouche nous plonge dans une tension saline filigrane avec une très belle complexité. On l'imagine vieillir encore quelques années en cave mais pour les plus impatientes à table: les tartares de poissons, de coquillages et les vieux fromages affinés.

CHAMPAGNE PHILIPPE GONET

Millésime 2011
Blanc de Blancs Grand Cru

Un Grand Cru 2011 Blanc de Blancs provenant de 13 parcelles du Mesnil-sur-Oger. Chez Philippe Gonet, l'excellence se manifeste en un très grand vin : la cuvée spéciale millésimée *Belemnita*. Pourtant, les millésimés *classiques* de la Maison sont de toute beauté. Ce Chardonnay du Mesnil-sur-Oger commence à s'ouvrir sur des notes torréfiées aux soupirs pâtisseries, avec une belle énergie saline et un floral séché somptueux. La bouche est tendue, zestée avec sa craie savoureuse finement beurrée et dévoile toute la magie de ce grand terroir. Elle est parfaite sur tout un repas autour des mets de la Mer.



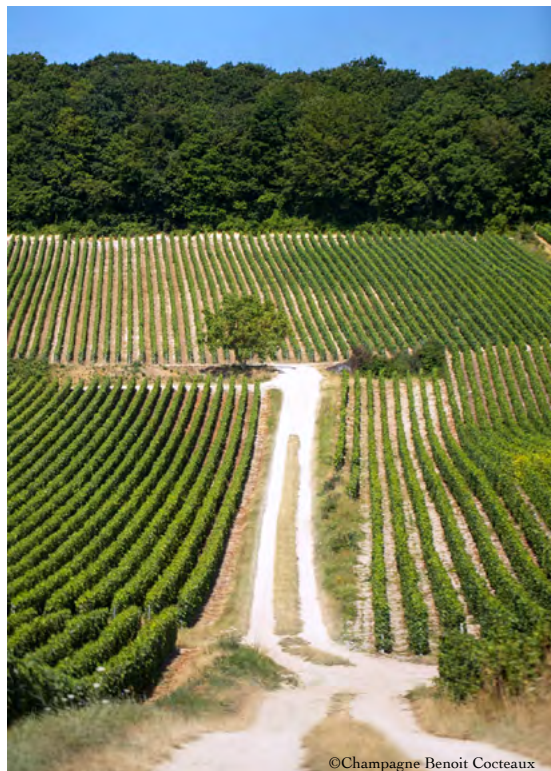


La Côte de "Sézanne"

Longtemps rattaché à la Côte des Blancs dans notre imaginaire, le vignoble du Sézannais est en réalité un terroir de Champagne à part entière. Son sous-sol défini et son climat qui lui est propre, se retrouve au cœur de SECRAIE qui regroupe 11 vigneron passionnés par leur terroir: les coteaux du Sézannais.

La Côte de Sézanne est composée de 12 communes, allant d'Allemant au Nord-Est à Villenauxe-la-Grande au Sud-Ouest. Les Coteaux du Sézannais s'étendent sur 1477Ha pour un encépagement majoritairement en Chardonnay puis en Pinot Noir.

Communes du Coteaux du Sézannais: *Allemant, Broyes, Sézanne, Vindey, Saudoy, Barbonne-Fayel, Fontaine Denis, La Celle-sous-Chantemerle, Chantemerle, Bethon, Montgenost et Villenauxe-La-Grande.*



©Champagne Benoit Cocteaux

CHAMPAGNE G.RICHOMME

La Fusionnelle
Blanc de Blancs Brut

C'est un domaine de caractère qui livre en plus, un sublime Coteaux Champenois Blanc. Ce Blanc de Blancs s'ouvre sur un bal de Granny Smith et de fruits du verger avec un poudré floral de pivoine embrassant des touches beurrées. La bouche est onctueuse, énergique, avec des zestes frais en pointe de fleurs, et une finale salivante saline torréfiée qui fait le bonheur des tartares de poisson et de tous les instants.

CHAMPAGNE MARIE COPINET

Nos pas dans la craie
Blanc de Blancs Dosage Zero

Marie Copinet met le terroir de Montgenost à l'honneur dans un vin de Chardonnay à grande élégance: "Nos pas dans la craie". Un nez d'agrumes et de zestes, presque confits, des fruits jaunes onctueux et un floral poudré savoureux. En bouche, la tension est reine avec un salivant salin remarquable, et une générosité de fruits jaunes aux nobles amers. Un vin de gastronomie qui sera parfait avec du pigeon ou encore des planches de charcuterie fine.

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX

Or Blanc
Blanc de Blancs Extra-Brut

Hélène et Benoît Cocteaux sont de très bons ambassadeurs de leur terroir. Des vins "couture" comme cet Or Blanc qui est un assemblage de plusieurs millésimes. On y retrouve un nez gourmand de mirabelles éclatantes parmi les fruits jaunes miellés. Le suave du kumquat frais dans la tendresse des fleurs qui se parent de fruits blancs onctueux et briochés. La bouche est généreusement aérienne avec un style net et précis, dans un salivant entre soupirs de craie et zestes floraux. Parfait avec des fruits de mer, un poulet à la citronnelle et les fromages affinés.

CHAMPAGNE MICHEL MARCOULT

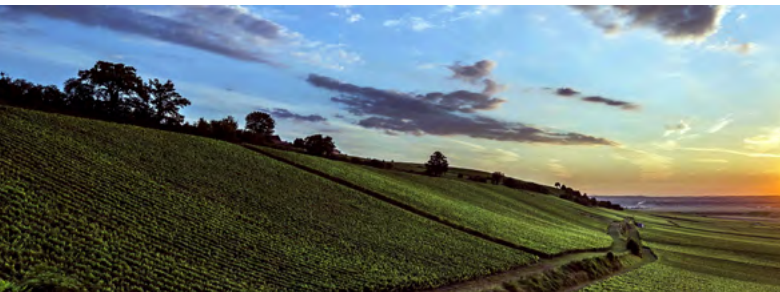
Authentique - Les Macrêts
Blanc de Blancs Extra-Brut

La famille Marcoult aime son terroir et le Chardonnay et il le lui rend bien. "Les Macrêts" est une cuvée de terroir et quel terroir! Ce Blanc de Blanc Extra-Brut s'invite à la dégustation par un poudré floral qui flirte avec gourmandise sur les fruits jaunes, entre nectarine et clémentine de Corse. Sa bouche, tendue, est un royaume de zestes où les fruits jaunes acidulés viennent marquer leurs pointes dans une minéralité crayeuse, à la finale aromatique irrésistible. Il magnifie les Saint-Jacques, le foie gras et la volaille fermière.

Les Nouveaux Terroirs du Chardonnay

Montgueux

Dans les grands terroirs à Chardonnay, Montgueux apparaît parfois comme le Montrachet en Bourgogne. Un îlot de craie du Turonien qui ne manque pas de caractère, ni d'expression. Certaines maisons de la Côte des Blancs et de la Marne utilisent même le Chardonnay de Montgueux dans certaines de leurs cuvées. La colline de Montgueux surplombe fièrement la ville de Troyes dans l'Aube en Champagne. Le sous-sol de Montgueux, nommé parfois « Côte de Champagne », est constitué de calcaire de plusieurs millions d'années. La craie, bien que dominante, laisse place à quelques poches d'argile rouge et de silex. C'est sur ce grand terroir qu'évoluent des maisons comme Jacques Lassaigne, Olivier Lassaigne, Leroy Galland, Eric Therrey, Didier Doué et plein d'autres. Situé à mi-chemin entre la Côte de Sézanne et la Côte des Bar, il est un terroir à lui tout seul et l'un des futurs grands de demain.



des vigneron en magnifient le Chardonnay (97 % de l'encépagement), qui dévoile tout son potentiel sur la craie du Thuronien enrichie de marnes, et produit des vins de Champagne de plus en plus recherchés.

Ce vignoble s'exprime sur 15 communes du Bocage champenois: *Vitry-le-François, Saint-Amand-sur-Fion, Saint-Lumier-en-Champagne, Lisse-en-Champagne, Bassu, Vanault-le-Châtel, Vanault-les-Dames, Rosay, Val-de-Vière, Doucey, Vavray-le-Petit, Vavray-le-Grand, Bassuet, Changy, Vitry-en-Perthois.*

Parmi les maisons qui utilisent des Coteaux Vitryats dans l'assemblage de leurs cuvées, on retrouve Joseph Perrier mais aussi l'élitiste Krug. Pour du 100% Vitryats, il faudra se rendre chez L'Hoste Père & Fils, Madame Raymonde, Jean-Louis Chaure, Oudart Orillon, Bertrand-Lapie, Bernard Lonclas, Bolieu etc. Si vous vous intéressez à ce secteur, nous vous recommandons un délicieux ouvrage: Les Coteaux Vitryats, Portrait d'un terroir de Champagne Tome 1 de Philippe Jacquemin. Ce livre fut une véritable madeleine de Proust pour notre équipe.



Les Coteaux Vitryats

Le vignoble des Coteaux Vitryats a toujours existé si l'on reprend les cartes anciennes. Il se situe dans le Perthois viticole, non loin de Vitry-le-François, et s'inscrit comme le vignoble champenois le plus à l'Est. L'un des plus jeunes aussi, du fait de la crise du phylloxera, puis des 2 grandes guerres, qui ont bien failli nous faire oublier l'existence de ce terroir. Il est l'un des nouveaux terroirs réhabilités dans l'appellation Champagne. Les vignes de ce terroir ont été re-plantées après la Seconde Guerre Mondiale. C'est donc la nouvelle mue d'un vignoble historique. Avec 480 hectares, les Coteaux Vitryat ne représentent que 1,5% de l'appellation Champagne. Pourtant, ce vignoble est en pleine renaissance et sa notoriété ne cesse de croître. Le terroir et le travail

CHAMPAGNE L'HOSTE

Les Loges
Blanc de Blancs Brut

La Maison fut fondée en 1970 par Jean et Suzanne L'Hoste, puis reprise par leur fils Pascal et Dominique, et récemment rejoint par Clément, leur petit-fils. Situé sur les collines calcaires du Vitryats, le vignoble bénéficie d'un terroir parfait pour le développement du Chardonnay, cépage dominant sur l'exploitation. Les collines offrent un micro-climat à l'ensoleillement parfait, ce qui apporte une maturité des raisins remarquable. Ce Blanc de Blancs *Les Loges* s'ouvre sur un bal poudré de pivoine qui embrasse un croissant aux amandes, porté le peps d'une granny smith juteuse et la gourmandise de la mirabelle. La bouche nous plonge dans une énergie saline filigrane et savoureuse avec un salivant remarquable. Ce très joli vin de Champagne, grâce à sa finale, émerveille le poulet de Bresse aux morilles, les crustacés et les viandes blanches.



L'HOSTE

Les Loges

CHAMPAGNE
L'HOSTE
PERE & FILS
Les Loges

L'Héritage du vin tranquille en Champagne

Coteaux Champenois

Rosé-des-Riceys



Les Coteaux Champenois et le Rosé des Riceys incarnent l'héritage du vin tranquille champenois. Un passé devenu si confidentiel, que beaucoup l'oublie et qui se traduit par une rarification de la production ces vins. La maison Moët & Chandon ne produit plus le célèbre "Château de Saran" blanc et Laurent-Perrier, depuis son domaine de Tours-sur-Marne, a également arrêté ses Coteaux Champenois blancs et rouges, dont il

était le producteur le plus important. Le plus rare et le plus cher est celui produit par la maison Bollinger, sur une parcelle de moins d'un hectare située à Ay et qui enchanta naguère le palais fin connaisseur du roi Henri IV de France: *La Côte aux enfants*. En 2021, La Maison Louis Roederer a lancé «*Hommage à Camille*», deux cuvées en Coteaux Champenois. Un hommage à l'arrière-grand-mère du directeur général de la maison

Frédéric Rouzaud, Camille Oly-Roederer et l'occasion de revisiter une tradition champenoise oubliée. Les vins tranquilles champenois ne risquent donc pas de disparaître. Ils deviennent, au même titre que les cuvées spéciales, des raretés qui expriment des terroirs, des cépages, le tout avec une énergie folle. En goûtant ces vins blancs, certains comprendront également la nécessité du dosage dans les vins effervescents.



CHAMPAGNE DOYARD MAHÉ

Vertus Rouge
Coteaux Champenois Rouge

Créé en 1927 par Maurice Doyard, cofondateur du CIVC en 1941, cette jolie maison est située au coeur de la Côte des Blancs à Vertus. Une maison familiale portée depuis par Carole Doyard, 4^{ème} génération, et qui perpétue la tradition du Coteaux Champenois. C'est ainsi que nous avons découvert ce 100% pinot noir issu du terroir de Vertus. Un rouge élevé en fût de chêne pendant 3 ans, qui dégage un nez de fruits noirs et rouges dans un floral prenant, et le charme d'un nuage d'épices douces. La bouche livre des tannins soyeux, élégants sur les baies roncières, avec un très beau salivant crayeux. On le sort à table pour accompagner les gibiers à plumes, les viandes blanches et les poissons au four.

CHAMPAGNE GREMILLET

Le Rosé des Riceys 2017
Rosé des Riceys

La Maison Gremillet se situe dans la Côte des Bar, aux portes du vignobles des Ricey, avec son emblématique Clos Rocher. Avec ce rosé des Riceys, nous plongeons dans un univers floral, sur les baies rouges acidulées avec une noisette tendre. La bouche est tendue, avec une jolie minéralité marine qui se pare de petits fruits, de griottes, et qui se conclue sur un salivant zesté en pointes de fleurs. Un rosé à l'âme rouge mais grand rosé surtout, avec sa grande longueur. Un grand vin qui fera des merveilles autour de la côte de bœuf, le pavé de thon au four et les charcuteries.

CHAMPAGNE G. RICHOMME

100% Chardonnay
Coteaux Champenois Blanc

Attention, Grand Vin en provenance de la Côte de Sézanne. C'est sur le terroir de Barbonne-Fayel que naissent les chardonnays qui rentrent dans ce Coteaux Champenois Blanc. Avec une philosophie singulière: 1/3 élevé en Inox, 1/3 élevé en fûts de chênes et 1/3 élevé en jarre. Son nez nous embarque dans une grande délicatesse autour des notes torréfiées (cacao, café), un divin beurre salé qui enjôle son poudré floral. La bouche est onctueuse avec une grande énergie, une salinité mordante sur les zestes frais. Un grand vin qui a encore un beau devenir, et qui sera parfait pour les fromages, les poissons fins et les plateaux de coquillages.

CHAMPAGNE COLIN

Clos La Fosse le Loup 2015
Coteaux Champenois Blanc

Rare, ce Blanc de Chardonnay provient d'un clos familial planté en 1963: le Clos de « La Fosse le Loup » situé en plein coeur du village de Vertus, commune classée 1^{er} Cru dans la Côte des Blancs. Ce blanc qui a bénéficié de l'apport d'un élevage sous bois, se dévoile par un nez délicat de fruits blancs avec un floral onctueux, et une minéralité crayeuse qui jaillit dès le nez. La bouche joue la carte des zestes frais et s'approche de la coquille d'huitre, avec une finale incarnant un duo de citron vert-noisette. Une cuvée rare et confidentielle qui se partage sur les viandes blanches, les fromages affinés et les planches de charcuterie. Une très belle émotion!

LES CUVÉES SPÉCIA



LES & D'EXCEPTION





Didier Depond ©Leif Carlsson

Que sont Les Grandes Cuvées?

Rencontre avec Didier Depond (Champagne Salon & Delamotte)

Le monde des cuvées de prestige en Champagne est très ouvert, et plusieurs philosophies s'en dégagent. Pourtant, je n'aime pas les appeler "cuvées de prestige" mais plutôt cuvées spéciales.

Avant toute chose, c'est l'origine des raisins qui est primordiale. Tout part de là. Derrière les raisins, il y a leurs terroirs, leurs cépages mais également la vie des sols, et comment celle-ci va s'exprimer. En découle l'origine du Cru, très importante. En Champagne, nous avons une échelle des crus qui va de "1^{er} Cru" à "Grand Cru". Si l'on part d'un terroir "Grand Cru" pour faire une grande cuvée, on est favorisé. Après, le travail de la vigne tout au long de l'année est différent dans chaque propriété et maison, ce qui va permettre des expressions différentes. Si la vigne est heureuse dans un "Grand Cru", il y a de fortes chances de se rapprocher de l'excellence. D'ailleurs il ne faut pas parler de la vendange, mais plutôt comment celle-ci est pratiquée. Il est important de savoir s'il y a des sélections lorsqu'on cueille les raisins, s'il y a des sélections au moment où on tri les grains, puis la manière dont est fait le pressurage. Si les exigences cochent tous ses critères avec grand soin, vous avez déjà les bases d'un grand vin.

C'est donc la matière première, l'origine de la matière première, et la matière première elle-même, qui permettent de savoir si l'on va faire une cuvée spéciale ou une cuvée moyenne. Toute l'étape de la vinification est importante, notamment dans le soin que l'on va mettre dedans. Tous n'ont pas le même Savoir-Faire, et les mêmes niveaux de réussite.

Il peut y avoir des cuvées spéciales, issues d'un assemblage de différents cépages, différents villages etc. Il peut même y avoir des cuvées spéciales non millésimées, comme la cuvée "Grand Siècle" chez Laurent Perrier. Chez Delamotte, nous n'utilisons que du Chardonnay issu des 6 communes

"Grand Cru" de la Côte des Blancs. Ce sont eux qui livrent les meilleures expressions du Chardonnay de cette Côte. Ce choix, qui peut paraître extrême et rare en Champagne, fait que nous feront moins de bouteilles, en contrepartie, elles seront très grande qualité. Si l'on prend le cas de Salon, cela va bien plus loin. Nous utilisons exclusivement le Chardonnay du Mesnil-sur-Oger, qui est souvent considéré comme le meilleur des crus de la Côte des Blancs, et même de la Champagne pour ce cépage. On y retrouve une minéralité et une acidité qui est unique. C'est pour cela que toutes les grandes Maisons, essayent de se fournir dans ce Cru, dans la visée de confirmer l'excellence de leurs cuvées.

Petite anecdote autour de Monsieur Salon: Il fut le premier à inventer une nouvelle catégorie de champagne en 1905, qui deviendra par la suite le Blanc de Blancs que nous connaissons. Nous ne saurons jamais pourquoi il en a eu l'idée, mais une chose est sûre: il n'avait pas sélectionné ce terroir au hasard. Une intuition qui s'est traduite par ce qui ressemblerait à une idéologie extrême de la cuvée d'excellence: exclusivement les grandes années, avec du Chardonnay du Mesnil-sur-Oger, et avec des exigences techniques très poussées.

L'origine, le terroir et la culture des raisins, c'est cela qui va faire une cuvée spéciale. Cette philosophie ne s'applique pas qu'en Champagne pour les cuvées spéciales. On la retrouve partout, sous le vocable de "grands vins". Or, un grand vin est un vin qui peut vieillir et qui traverse le temps. On ne fait pas des grands vins lorsque l'on a fait 2 ou 3 millésimes. Avec 120 ans pour Salon, et 260 ans de recul pour Delamotte, effectivement, nous pouvons affirmer qu'il y a de grands vins dans ces maisons sœurs. Et des grands vins toujours bon à boire, après 20, 30 ou 70 ans! Ceci est la réalité de ce

que l'on appelle "cuvées spéciales". Pour moi, une cuvée spéciale est un vin qui est, vieilli longtemps en cave sur lie, et qui a besoin de ce temps pour commencer à s'exprimer. Chez Delamotte, le millésimé va rester plus longtemps en cave que certaines cuvées spéciales actuellement commercialisées. Ce temps sera encore plus important chez Salon, avec en moyenne 10 ans et plus de vieillissement avant dégorgement. Ce temps passé en cave est l'un des points discriminants pour justifier une cuvée spéciale. D'ailleurs, afin de respecter la pureté de nos terroirs, nous n'utilisons pas de barriques mais uniquement de la cuve inox.

« Pour moi, le Champagne, c'est la pureté, la netteté, ce caractère aérien et propre »

On devrait même graver ce mot, propreté, sur le porche de notre maison, tant il incarne la propreté de la vigne, du cellier, des bouteilles et même du vin. Cette idée va permettre de se détacher des cuvées dites "intéressantes", ou trop marketées, qui n'expriment rien, et qui offrent bien trop peu de plaisir.

En Champagne, une grande cuvée, c'est avant tout un grand vin, blanc comme rosé, car il y a du grand dans ces deux couleurs. Ces cuvées spéciales sont donc des grands vins, si bien que nous en oublions que c'est du champagne. À ce moment, même la bulle devient secondaire. Il s'en dégage un grand terroir et une grande complexité. En dégustation, cela sonne comme une évidence. Je me rappellerai toujours de Lalou Bize-Leroy du Domaine Leroy en Bourgogne, qui m'avait dit lors d'une dégustation: *"Mais vous faites du vin!?"* Je lui avais répondu qu'on utilisait même du raisin. *"Mais je ne plaisante pas, vous faites un très grand vin"*. C'était un immense compliment venant de l'une des très Grandes Dames du vin de Bourgogne.

C'est cela que l'on retrouve dans les vraie cuvées spéciales.

Les Cépages "Rares"

En Champagne, le cahier des charges de l'appellation autorise l'usage de 7 cépages. Il y a bien entendu les Rois de Champagne (Pinot Noir, Meunier et Chardonnay) mais il serait dommage de ne pas prendre en compte les 4 cépages restants, tant ils incarnent également l'âme champenoise et une part de son histoire.

L'Arbane: Un ancien cépage blanc, originaire de l'Aube et historique à la Champagne. Du fait de sa rareté, on retrouve ce cépage en assemblage avec d'autres cépages rares ou oubliés afin de rendre hommage à la Champagne historique. Encore plus confidentielles, des cuvées monocépages existent, notamment sur la commune de Buxueil chez Moutard, Gruet et Noël Leblond-Lenoir.

Le Petit Meslier: Ce cépage blanc serait un croisement spontané des cépages Savagnin et Gouais d'après José Vouillamoz. Les cuvées 100% Petit Meslier peuvent atteindre des prix assez haut du fait de leur rareté. C'est le cas chez Duval-Leroy avec sa cuvée "*Précieuse Parcelle Petit Meslier Millésime 2005*" mais également chez Gratiot-Delugny à Crouettes-sur-Marne avec la cuvée "*Bulles d'Avenir 100% Petit Meslier*", ainsi que chez Laherte Frères Chavot-Courcourt, où l'on retrouve une cuvée "*Petit Meslier Extra Brut*".

Le Blanc Vrai ou Pinot Blanc: La variété Blanche du Pinot Noir s'épanouit bien dans le climat de la Côte des Bar. Si le cépage est trop vigoureux et productif dans sa jeunesse, une fois les vignes "matures", les vins qui en découlent sont aussi qualitatifs que certains Rois de Champagne. On retrouve des cuvées 100% Pinot Blanc à des prix bien plus accessibles que ceux issus de l'Arbane et du Petit Meslier. Chez Fleury à Courteron, la cuvée *Notes Blanches Brut Nature Millésimé* fait des émules. On en retrouve aussi chez Pierre Trichet à Trois-Puits avec la "*Cuvée 1333 Pinot Blanc Brut*" ou encore chez Marinette Raclot à Baroville avec son champagne "*Brut Pur Pinot Blanc*" dont le prix est tout doux.

Le Pinot Gris ou Fromenteau : Seul cépage Gris de Champagne, il est sûrement aussi celui qui est le plus rare en monocépage. On le retrouve actuellement uniquement chez Dérot-Delugny avec une cuvée emblématique "*Cuvée des Fondateurs*" à Crouettes-sur-Marne. On peut également noter la cuvée éphémère "*Trop M'en Faut Zero Dosage*" de la Maison Drappier.

L'assemblage de vieux cépages:

Les cépages oubliés intègrent des cuvées spéciales qui flirtent avec les étoiles et révèlent une autre Champagne. Plusieurs belles Maisons en profite pour leur livrer de vibrants hommages. C'est le cas chez Drappier avec la cuvée "*Quattuor*", issue des 4 cépages blancs de la Champagne. Chez Agrapart, la cuvée "*Complanté Grand Cru Extra-Brut*" livre un assemblage de 6 cépages (Pinot noir, Meunier, Pinot Blanc, Arbane, Petit Meslier et Chardonnay), idem au Clos du Château de Bligny avec sa cuvée "*6 cépages Brut Nature*". Pour retrouver les 7 cépages dans une cuvée, c'est chez Janisson-Baradon que vous trouverez votre bonheur avec la "*Cuvée 7C*".

Deux Philosophies

CHAMPAGNE DRAPPIER

Quattuor

Champagne Blanc de Quatre Blancs Extra-Brut

Depuis 2016, le Champagne Drappier est le premier domaine en Champagne à être "carbone neutre" (Écoact). Un engagement dans le développement durable qui se traduit également par la préservation des anciens cépages. Avec Quattuor; Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc et Chardonnay sont au cœur d'un Blanc de Blancs singulier. Quintessence des cépages blancs champenois, cette cuvée est surprenante! Elle nous entraîne dans la délicatesse des fruits blancs du verger qui se mêlent à des zestes confits, avec un floral ravageur de cœur par ses pointes aromatiques. La bouche est onctueuse, aérienne, et sa tension saline nous ancre pourtant sur Terre et même sous la mer, avec une longueur saisissante qui invite la gastronomie. Poissons bleus au four, viandes blanches et charcuteries fines offriront de jolis accords pour sa découverte.

CLOS DU CHÂTEAU DE BLIGNY

6 Cépages

Champagne Brut Nature

Construit à la fin du XVIII^{ème} pour le marquis de Dampierre sur les fondations d'une ancienne forteresse, le château de Bligny, surplombe le village et la petite vallée du Landion. Aujourd'hui propriété de la famille Rapeneau, son vignoble possède l'un des rares clos de Champagne. Rareté toujours, son assemblage des 6 cépages à part égale. Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Pinot Blanc, Arbanne et Petit Meslier façonnent cette cuvée. Son nez s'introduit par des petits fruits blancs et rouges qui embrassent un caractère poivré, initiant un floral suave qui ne manque pas de caractère. La bouche livre un bel équilibre et un salivant séducteur, qui donne la part belle aux épices en lui ouvrant les portes de la gastronomie. Rôti de Porc au Poivre vert, volailles et gastronomie chinoise du Shandong la sublime.



CHAMPAGNE GRUET

Cuvée Arbane Brut

Blanc de Blancs

La Maison Gruet livre de belles expressions en Champagne, mais surtout glisse les cépages rares à l'honneur dans ses cuvées. Ici, un Blanc de Blancs 100% Arbane. Une cuvée qui nous saisit par un nez très droit, sur les fruits blancs, de poire avec une onctuosité florale poudrée, et un soupir d'amande en pointe de petits fruits secs. La bouche se dévoile avec une belle fraîcheur herbacée de plantes aromatiques, avec un basilic éclatant dans son menthol, scellant une grande élégance. Très séductrice, cette pépite pourra être votre premier contact avec ce cépage Blanc rare qu'est l'Arbane. Un délice pour les chèvres frais, les gambas à la plancha et les charcuteries persillées.

CHAMPAGNE DÉROT-DELUIGNY

Cuvée des Fondateurs Brut

100% Pinot Gris

Vignerons depuis plusieurs siècles, la famille Dérot élabore elle-même son champagne depuis 1929 sous la marque Dérot-Delugny. Philippe Dérot et Yvonne Delugny en étaient les premiers élaborateurs. Ce domaine est situé dans la partie Ouest de la Vallée de la Marne, à Crouettes sur Marne. Elle y dévoile une cuvée unique en Champagne. Un 100% Pinot Gris, l'un des seuls actuellement commercialisés. Il se présente à nous par un nez de fruits blancs, tendre et onctueux dans un gourmand juteux de mirabelles. La bouche s'habille d'un brioché subtil qui nous plonge dans une salinité salivante, empreinte de petits fruits blancs et jaunes à noyaux. Une cuvée qui fait le bonheur des viandes blanches au four, des différentes cuisines de la mer et sur les planches de charcuterie, dieu que le plaisir est grand! Une cuvée qui ne manque pas d'éloquence.





CHAMPAGNE FLEURY

Notes Blanches 2014

Blanc de Blancs Brut Nature

La Maison de Champagne Fleury est un domaine familial de l'Aube, qui figure parmi les pionniers en matière de culture biodynamique dans la région. Ce Brut Nature Notes Blanches 2014 est une cuvée 100% Pinot Blanc. Il s'exprime sur la gourmandise d'une brioche garnie de fruits jaunes gourmands, avec des accents torrifiés et de pain grillé dans des revers de fleurs sauvages. La bouche est aérienne, avec une belle fraîcheur sur les zestes, le citron et un salivant salin en soupirs acidulés de fruits jaunes. Il ravive les tartares de poissons, le boudin noir et les Saint-Jacques.

CHAMPAGNE GRATIOT-DELUIGNY

Bulles d'Avenir 2012

100% Petit Meslier

Nous avons eu beaucoup de chance d'avoir la possibilité de découvrir cette merveille! Un 100% Petit Meslier est une rareté. Et on peut affirmer que nous ne sommes pas déçus du voyage. Ce Blanc de Blancs nous glisse dans un merveilleux juteux, qui dévoile toutes les facettes de la quetsche bien mûre, en soupirs de pâte d'amande, et floralité poudrée en pointe d'épices suaves. La bouche onctueuse est d'une belle fraîcheur, avec une énergie toute tendre sur les baies à noyaux. Un coup de cœur véritable autour d'un cake aux noisettes, les langoustines et le porc à la citronnelle.

La Champagne dévoile ainsi ses grands vins et tout son potentiel, avec de Grands Millésimes qui deviendront des légendes.

Les Grands Millésimes

Les grandes cuvées ou cuvées spéciales abordent différentes philosophies également dans leurs assemblages. Elles incarnent une ode aux terroirs, aux cépages, aux parcelles historiques des maisons ou à leur histoire, tandis que d'autres font revivre des personnages légendaires ou leur rendent hommage. Se mêlent alors personnages mythiques et historiques sous l'égide des Hautes Cuvées. Pourtant, avant 1920, ces cuvées qui nous font tant rêver, et qui incarnent l'excellence champenoise, n'existaient pas.

La première cuvée de prestige de l'Histoire des vins de Champagne n'était pas réservée aux français mais destinée à la Russie. C'est le fameux *Cristal Rœderer* de la Maison Louis Rœderer en 1924. Dès 1935, c'est au tour de la cuvée *Dom Pérignon* de naître, et d'emballer les esprits tout en rendant hommage à un personnage mythique de champagne et ce, sur un millésime de légende, le 1921.

Il faudra attendre la fin de la 2^{ème} Guerre Mondiale et les années 50, pour voir fleurir les cuvées d'excellences qui sont, soient dévoilées, soit pensées. C'est le moment où est imaginée la cuvée «*Comtes de Champagne*» de la Maison Taittinger, d'après une idée originale de Claude Taittinger, et qui se concrétisera par le millésime 1952, mais dévoilée bien plus tard. En 1952, Jean Cattier conçoit sa première cuvée de «*Clos du Moulin*», à partir d'un assemblage à parité de pinot noir et de chardonnay et de différentes années millésimées soigneusement sélectionnées. On voit apparaître la cuvée «*William Deutz*», dédiée au fondateur de la maison Deutz et Geldermann. En 1961 marque la Maison J.Bollinger lance «*R.D.*» pour Récemment Dégorgée, avec un 1^{er} millésime: 1952. En 1966 et après sept ans de maturation dans les crayères et en hommage à l'inspirateur de la Maison Ruinart, c'est la création du premier "*Dom Ruinart*" avec le millésime 1959.

Avec le temps, se rajouteront une multitude de cuvées mythiques comme la cuvée "*Winston Churchill*" chez Pol Roger, la "*Grande Dame*" chez Veuve Clicquot-Ponsardin, la "*Grande Sendrée*" chez Drappier, la "*Cuvée des Enchanteleurs*" chez Henriot, "*Grand Siècle*" chez Laurent-Perrier, le "*Clos Saint-Hilaire*" chez Billecart-Salmon, la cuvée "*Joséphine*" chez Joseph Perrier, "*Mumm de Cramant*" chez Mumm, "*Louise*" chez Pommery, le "*Blanc des Millénaires*" de Charles Heidsieck, "*Femme de Champagne*" chez Duval-Leroy, "*La Perle*" chez Ayala, le "*Clos des Goisses*" de Philipponnat, le "*S de Salon*" chez Salon, "*Nec Plus Ultra*" chez Bruno Paillard, etc..

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON

Dom Pérignon Lady Gaga Millésimé 2010
Brut Millésimé

Dom Pérignon est la seconde cuvée de prestige de l'Histoire à voir le jour. Sa première cuvée fut élaborée avec un vin de 1921, et commercialisée à partir de 1935 sur une idée de Laurence Venn. Sa qualité fut si appréciée que les commandes affluèrent et 100 caisses partirent rapidement pour les États-Unis. La success story était lancée. En rendant hommage à Dom Pierre Pérignon, elle est devenu comme lui, une légende. Depuis, beaucoup d'artistes et de créateurs lui dédient des éditions limitées ou collector. Pour magnifier ce 2010, c'est la chanteuse et actrice Lady Gaga qui signe cette édition limitée. Issue du Pinot Noir et du Chardonnay, il nous transporte dans un univers gourmand et fruité où l'exotisme semble roi, complété par des zestes et un floral suave. En bouche, une onctuosité saline s'amuse des fruits et des épices douces pour nous emmener loin. Une cuvée parfaite pour un moment suspendu.

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Cristal Roederer 2013
Brut Millésimé

L'une des plus célèbres cuvées de Champagne naît en 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II. L'empereur demande à Louis Roederer que lui soit réservée chaque année, la meilleure cuvée de la Maison, qu'il apprécie particulièrement. Pour accentuer sa singularité, ce champagne d'exception sera conditionné en bouteille de cristal à fond plat. Il portera dès lors le nom de ce précieux matériau, exaltant sa transparence et sa lumière. La première cuvée de prestige de l'histoire fut exclusivement destinée au marché russe et il faudra attendre 1924 pour que la cuvée Cristal soit commercialisée à travers le globe, suite à la révolution russe de 1917. Moins d'un siècle plus tard, nous découvrons ce 2013, assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay provenant de 7 Grands Crus. Il s'introduit par un nez de fruits jaunes juteux, avec des pointes de zestes confits torréfiés en soupir pâtissier. La bouche est tendre, avec une minéralité saline élégante qui la propulse dans la convivialité des grands moments et des retrouvailles. Une cuvée esthète, qui fait des merveilles sur les poissons fins, les charcuteries truffées et les entrées safranées.

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

La Grande Dame 2012
Brut Millésimé

C'est en 1972, lors du bicentenaire de sa naissance, que la Maison Veuve Clicquot décide de rendre hommage à Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, en lui dédiant une cuvée de prestige. Le nom de cette cuvée millésimée sonne comme une évidence : La Grande Dame, et la cuvée débutera son histoire avec le millésime 1962. Actuellement, c'est le millésime 2012 qui est à l'honneur, et qui existe également en version collector griffée Yayoi Kusama. Exclusivement issue de parcelles "Grand Cru" historiques à la Maison, cette cuvée perpétue l'amour de Nicole Barbe Ponsardin pour le Pinot Noir (90%) et le complète de Chardonnay. Elle nous entraîne dans un univers profond de zestes, avec un caractère floral envoûtant tandis que les fruits blancs introduisent un esprit pâtissier. Sa bouche, surprenante par son énergie filigrane, joue sur les fruits jaunes juteux et les amers nobles de roses séchées, avant de se conclure sur un salivant qui l'invite de l'apéritif à la table. Les plats truffés et les viandes blanches s'en retrouvent sublimés. Un bel hommage!





Les Grandes Cuvées Non Millésimées

aux terroirs qui se traduit par des grands vins.

Il existe bien des facettes pour exprimer l'excellence d'un terroir ou d'un Savoir-Faire. Dans les vins de Champagne, nous connaissons le Brut Réserve Sans Année (BRSA), qui est un standard des champagnes que nous connaissons. Si nous remontons dans le temps, cette qualité de brut dîte classique a atteint un certain prestige par l'arrivée d'une philosophie sans concession, signée Joseph Krug, un véritable anti-conformiste.

Il fonde la Maison Krug en 1843 et insuffle l'essence même du champagne dans chacune de ses cuvées. Transcendant la notion de millésime, il parvient à proposer chaque année un champagne d'une qualité inégalée, indépendamment des aléas climatiques. Joseph Krug constitua ainsi une grande bibliothèque de vins de réserve, respectant le caractère propre de chaque parcelle, et créa ainsi la toute première Maison de Champagne capable de n'élaborer que des cuvées de prestige. Depuis six générations, la famille Krug a perpétué cette vision et a enrichi son Savoir-Faire. Cet Art de l'assemblage s'apparente à de l'artisanat d'Art. Krug est aux vins de Champagne ce que Hermès est aux Savoir-Faire.

La philosophie de Joseph Krug n'est pas l'unique pour faire de Grands Vins de Champagne. La solera, appelée aussi réserve perpétuelle, est une méthode d'assemblage et d'élevage du vin pratiquée en particulier en Espagne mais que l'on retrouve dans les vins de Champagne. On retrouve dans cette méthode une grande finesse, où les jeunes millésimes vont apporter de l'énergie aux vieux millésimes, et ceux-ci vont offrir toute leur richesse et complexité en retour.

On retrouve la Solera au cœur de la philosophie de la cuvée de prestige "*Cuve 58*" de la maison de champagne Henriot.

Chez Cattier, le joyau de la maison est un Clos: le *Clos du Moulin*. Il deviendra la cuvée prestige et sera décliné en Blanc et en Rosé. La philosophie des cuvées Clos du Moulin résulte en un assemblage de 3 millésimes, sélectionnés pour leur qualité et leur capacité de vieillissement.

Au sein de la maison Palmer & Co, on retrouve cette philosophie des trois millésimes en assemblage dans la cuvée Amazone de Palmer & Co, mais l'ensemble sera complété par une Solera de Chardonnay.

Chez Laurent Perrier, la cuvée de prestige "*Grand Siècle itération N°24*", est un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, issu des années 2007, 2006 et 2004 et provenant de 11 Grands Crus sur les 17 de Champagne. Cette cuvée bénéficie d'un vieillissement prolongé en caves de 12 ans. Une ode

La diversité des cuvées d'exception sans millésime offre un panel d'expressions et de philosophies qui ont toutes un point en commun: celui d'offrir un grand moment autour d'un grand vin. L'excellence en Champagne est un monde de possibles !

CHAMPAGNE PALMER & CO

Amazone de Palmer & Co
Champagne Brut 1^{er} Cru

Amazone de Palmer & Co est une pépite de la Montagne de Reims et une magnifique expression de son terroir. Elle allie un assemblage de Pinot Noir de Mailly et de Verzenay, et de Chardonnay de Trépail et Villers-Marmery. On y retrouve les millésimes 2012, 2010 et 2009, ainsi qu'une Solera de Chardonnay de plusieurs décennies. Tout cet ensemble livre un grand vin avec une grande complexité. Cette Amazone nous séduit par un nez de fruits jaunes confits et miellés, un floral attachant aux portes de l'univers brioché. Sa bouche onctueuse nous plonge dans une craie suave, entre fruits blancs et nectarine, qui chavire nos cœurs par sa vivacité et tension. Une cuvée qui se partage dès l'apéritif et qui vous promet de belles émotions.

CHAMPAGNE KRUG

Grande Cuvée 169^{ème} édition Brut
Champagne Brut

Krug est l'emblème d'une philosophie singulière. Cette philosophie est de livrer dans grands champagnes non Millésimés, mais avec toutes les qualités organoleptiques des vieux et grands vins de Champagne. Une prouesse de l'assemblage et un pari sur le temps. 168 éditions de la Grande Cuvée plus tard, sa 169^{ème} l'inscrit dans la lignée des précédentes. Un assemblage de 146 vins, issus de onze années différentes, le plus jeune datant de 2013 et le plus ancien de 2000 avec 7 années de repos en cave. Son nez s'ouvre sur une expression très pâtissière, de fruits secs torréfiés, zestes d'agrumes miellés et de fleurs séchées. Sa bouche livre une expression onctueuse en flirtant avec les notes du nez, tout en s'offrant une énergie de craie savoureuse et une finale quasi-nostalgique. Krug a toujours tendance à nous ramener dans les souvenirs de l'enfance dans ses cuvées. C'est une fois de plus le cas. Ce grand vin s' imagine surtout à table, autour de fromages affinés et de charcuteries fines à la truffe.

Les Grands Millésimes Blanc de Blancs

Les cuvées confidentielles, spéciales sont souvent considérées comme prestigieuses, mais elles ne se définissent pas uniquement par le millésime. L'importance du trio terroir, cépage et Savoir-Faire est fondamentale. Avant d'être de grandes cuvées, elles sont d'abord des grands vins. Dans le cas des Blanc de Blancs, c'est dans la Côte des Blancs que le Chardonnay livre ses plus belles expressions au travers de vins de grande garde et par conséquent, des grands vins. Ce n'est pas pour rien que parmi les 17 communes classées "Grand Cru" de la Champagne, sur la Côte des Blancs, 6 resplendent: Chouilly, Oiry, Cramant, Avize, Oger et le Mesnil-sur-Oger.

C'est sur ces Grands Terroirs que naissent des cuvées de légende. On pense au *S de Salon*, au *Clos du Mesnil* de la Maison Krug, à la cuvée *Belle Epoque Blanc-de-Blancs* de Perrier-Jouët.

Dans les Maisons plus confidentielles, on retiendra la cuvée *Belemnita* de Philippe Gonet, le *Clos Cazals* de Claude Cazals et *Les Prôles et Chétivins* de Champagne Colin. Le point commun entre toutes ces cuvées ? Exprimer un terroir avec la plus grande pureté, incarnant en quelque sorte, la quintessence du terroir et l'excellence du raffinement œnologique champenois.

On peut les trouver avec plusieurs philosophies:

– Le Clos ou la cuvée parcellaire

Exemple: Champagne Claude signe la cuvée du Clos Cazals; elle est issue exclusivement du chardonnay présent dans le Clos.

– Le Village du Cru ou Grand Cru

Exemple: Salon réalise le S de Salon avec ses jardins de Chardonnay exclusivement issus du Mesnil-sur-Oger et uniquement les grandes années. Bien que le Mesnil-sur-Oger soit classé "Grand Cru", il n'est pas mentionné sur le S de Salon. Chez Philippe Gonet, sur leur cuvée d'excellence, *Belemnita*, le Grand Cru est revendiqué tout comme Le Mesnil sur Oger.

– Le Blanc de Blancs millésimé.

Certaines Maisons de Champagne, pour leurs cuvées d'excellence, ne revendiquent pas officiellement sur le flacon, le terroir dont elles sont issues. Ainsi, certaines cuvées de communes "Grand Cru" ou "1^{er} Cru" ne sont pas revendiquées. Peut-être que le prestige de maisons emblématiques se positionne bien au-delà de l'image "Grand Cru" ?

Exemple: La cuvée Perrier Jouët Belle Epoque Blanc de Blanc 2006 est issue des deux premières parcelles historiques de la maison acquise au XIX^{ème} : Bouron Leroi et Bouron du Midi, situées à Cramant. Cette cuvée pourrait se revendiquer et s'afficher "Grand Cru".

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

Clos Cazals 2012

Blanc de Blancs Grand Cru Extra-Brut Millésimé

Chez Claude Cazals, Delphine signe parmi les plus belles expressions des chardonnay "Grand Cru" de Oger. Une quintessence du terroir qui s'exprime par l'un des rares clos de Champagne dont sont issues deux cuvées: la Chapelle du Clos et le Clos Cazals. Ce grand vin exprime une grande finesse, marquée par les fruits blancs, les agrumes, un floral séducteur qui introduit un brioché savoureux. En bouche, son énergie nous rappelle qu'il est juvénile. Sa tension est saisissante, savoureuse, avec une complexité qui va s'affirmer avec le temps. Un très grand vin qu'il faudra donc oublier en cave encore quelques années, mais qui livre déjà de sublimes accords sur la cuisine de la mer et l'Acipenser Baerii.

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

Belle Epoque Blanc de Blancs 2006

Blanc de Blancs Brut Millésimé

C'est l'une des Grandes Cuvées les plus jeunes! Il faut dire que nous connaissons Perrier-Jouët avec son icône Belle Epoque millésimée et déclinée en blanc et rosé, depuis quelques années, elle existe également en Blanc de Blancs millésimé sur une terre classée Grand Cru. Son nez nous entraîne dans une gourmandise pâtissière, avec un toasté beurré qui ouvre un raffiné et séducteur de fleurs séchées et de fruits jaunes confits. La bouche est onctueuse. Il s'en dégage une grande finesse avec l'énergie crayeuse des grands vins. Une grande tendresse accompagne les amers nobles de sa finale, presque rose séchée, qui témoigne de son potentiel de vieillissement et de son rang. Difficile de l'imaginer à table tant peut émerveiller seule, une cuvée d'initiés! Elle sublime les carpacios de Saint-Jacques, les fromages affinés et crustacés.

CHAMPAGNE SALON

S de Salon 2012

Blanc de Blancs Brut Millésimé

Le S de Salon est souvent à la Champagne ce que la Romanée-Conti est à la Bourgogne. Il est vrai que dans les deux cas, nous sommes face à de grands vins. Des vins taillés pour la garde. Difficile d'apprécier ce trop jeune S de Salon, actuellement commercialisé. Cette cuvée, qui traverse les décades, s'ouvre généralement à la majorité absolue (21 ans), mais ceci n'est que notre retour d'expérience. Ce juvénile 2012 s'inscrit dans les grands Salon, proche du 2002, qui lui se livre enfin, sublime... Un nez encore discret, quasi-fermé mais très élégant avec grand potentiel. Des fruits blancs, des fleurs, une émotion singulière se retrouvent également dans sa bouche. Son énergie est sublime, d'une grande complexité mais patience... Ne se dévoilera pas avant 15 ans minimum. Une grande cuvée de patience qui se mérite!





EDOUARD
BRUN

CHAMPAGNE
EB

EB
CHAMPAGNE
EDOUARD BRUN
Maison Fondée en 1898

1996
OENOTHÈQUE



Le Trésor de Boizel • Champagne Boizel

Les Grandes Cuvées "Œnothèque"

Elles expriment la rareté par leurs seules évocations. Les cuvées "œnothèque" font partie des trésors champenois mais également de l'histoire des vins de Champagne. Elles incarnent des millésimes, des cépages, des terroirs et sont la consécration d'une grande année et de ce qui l'englobe. Ces cuvées arborent des millésimes anciens, quasiment introuvables et se dévoilent toujours en séries très limitées et souvent numérotées.

C'est le cas chez Dom Pérignon avec Plénitude 2. Le Dom Pérignon Vintage 2003 Plénitude 2 offre une seconde vie à ce millésime déjà édité, en révélant son insolente fraîcheur et que celui-ci a encore des beaux-jours devant lui. Ces éditions permettent également au rayonnement de la France à travers le monde et à de la Champagne dans la qualité de ses grands vins. On retrouve cette même philosophie chez Louis Roederer et ses Cristal Blanc et Rosé 2000 Vinothèque. Dans la Côte des Blancs, la Maison Delamotte édite la cuvée Collection. Précieusement conservés dans les caves de la Maison au Mesnil-sur-Oger, quelques grands millésimes,

profitent d'un plus long vieillissement sur lattes et d'un dégorgeement tardif, à la demande uniquement. Ces cuvées spéciales sont ensuite étiquetées à la main. En elles, s'inscrivent l'histoire de Delamotte, mais également celle d'un millésime, et de la Champagne.

Ces cuvées sont les preuves irréfutables que la Champagne fait des grands vins, des signatures qui traversent les décades et parfois les siècles. Ceci explique peut-être également l'engouement pour les ventes aux enchères de millésimes champenois de légendes, dont les prix atteignent les sommets.

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN

1996 Œnothèque
Extra-Brut Millésimé

Edouard Brun est une maison confidentielle située à Ay. Elle livre depuis des années de grands vins de Champagne avec des cuvées "Grand Cru" saisissantes. Dans la confiance, Edouard Brun peut donner accès à l'un de ses plus grands trésors : sa magnifique collection de vieux millésimes. À l'image de ce 1996 de toute beauté et issu d'un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay. Ce grand champagne révèle un nez oxydatif sur la minéralité, porté par les figues séchées en souvenir de pain d'épices. Subtil avec ses belles notes d'évolution, ce grand vin est remarquable de par son énergie et sa fraîcheur qui embrasse l'océan. Incroyable sur les produits de la mer, les viandes blanches et la poire bourdaloue.



Pour aller plus Loin

Les ouvrages concernant le Champagne sont multiples, le dernier en date porte un nom bien évocateur. "Champagne" raconte des histoires. Celle du Champagne et celle du collectif "La Transmission", portées par 9 femmes engagées. Evelyne Boizel (Champagne Boizel), Delphine Cazals (Champagne Cazals), Charline Drappier (Champagne Drappier), Chantal Gonet (Champagne Philippe Gonet), Maggie Henriquez (Champagne Krug), Anne Malassagne (Champagne A.R. Lenoble), Alice Paillard (Champagne Bruno Paillard), Vitalie Taittinger (Champagne Taittinger) et Mélanie Tarlant (Champagne Tarlant), livrent ainsi un magnifique Beau Livre aux facettes historiques, culturelles et Gastronomiques.

Son ambition ? Révéler le savoir empirique de vigneronnes engagées, témoigner de l'engouement pour des accords mets-champagne, simples et singuliers, mais toujours justes. En profiter pour dévoiler la fabuleuse histoire du Champagne dans une aventure des goûts.

Un autre ouvrage à su faire fondre nos cœurs par la tendresse qu'il dégage. Il s'agit de "Coteaux Vitryats" de Philippe Jacquemin. Plus qu'un ouvrage sur l'histoire d'un vignoble, c'est une véritable déclaration d'amour pour ce terroir et de ses acteurs. Un pèlerinage dans le passé attendrissant, mêlant Petite et Grande Histoire, dans un soupir nostalgique. Une belle ode à la Renaissance mais qui nous semble compliquée à se procurer. Il y aura peut-être plus de facilité pour vous de le trouver dans le secteur de Vitry-le-François.

CHAMPAGNE DE TRANSMISSION FEMMES EN CHAMPAGNE • ÉDITIONS LA MAISON
COTEAUX VITRYATS DE PHILIPPE JACQUEMIN

BERTEIL

PARIS



www.berteil.com

Le massif des Maures, un écosystème dévasté



Cette année le massif des Maures (Var) a été violemment touché par un incendie. Plus de 7000 hectares sont partis en fumée au cours du mois d'août. Face à l'urgence, aidez-nous à faire renaître de ses cendres ce site forestier emblématique ! Dès à présent, participez à la restauration du Massif des Maures en faisant un don sur www.onf-agirpourlaforet.fr



**AGIR
POUR LA
FORÊT**

Office National des Forêts



LA CARTE BLANCHE DE GREG ALEXANDER

On y a tous cru, elle va partir. Vous n'êtes pas invitée Madame car oui, La Covid, c'est une dame selon l'académie française. Vous n'êtes pas sur la liste, désolé, vous pouvez circuler! Pourtant elle s'est incrustée et nous avons dû s'incliner devant son pass « all access ».

Plus de files devant les défilés, plus de cartons d'invitation, plus de bises aux attachées de presse, plus de frisson du « first look », plus de front row. Non...

Régime YouTube, en robe de chambre au mieux... puis débrief sur zoom, en chemise cravate caleçon, sur fond flouté ou sur fond de bibliothèque du salon plus ou moins rangée. Ah oui, vous lisez cela aussi ?

Ainsi nous avons tous découvert le digital. Oui madame, ce sont bien des photos et des vidéos de mode, sauf que sur les photos, on ne voit pas vos jambes croisées!

Catastrophe pour les uns, les accros à l'adrénaline de la coiffure et du maquillage en retard, - désolés, nous n'avons que 43 minutes de retard - ouverture de tous les possibles pour les autres .

Chez MÉPHISTOPHÉLÈS nous avons vécu cela comme une opportunité de booster la créativité, de créer des courts métrages esthétiques, faisant ressortir l'ADN de chaque créateur. Le tout dans des lieux qui pouvaient enfin sortir du triangle d'or parisien. Le tout avec des créateurs moins stressés, et davantage libres de présenter leur collection comme ils l'imaginaient. Et qu'en est-il des clientes ? Quid des ventes ? Qui consomme et pourquoi ?

Plus de soirées, plus de tapis rouges, plus de cocktails !

Aussi bizarre que cela puisse paraître, l'économie ne s'est pas arrêtée ! Nous avons découvert les ventes par zoom, par Skype et FaceTime. Nous avons vécu le « *tournez-toi* », le « *approches-toi de la caméra* », le « *j'ai bien reçu la robe mais je la laisse dehors 24 heures, il paraît que le virus n'est plus présent à partir de 24 heures* », le « *j'ai pris ou perdu un peu de poids depuis la commande ; je peux te la renvoyer pour l'ajuster?* ». Et aussi et heureusement, le « *merci ça fait du bien d'acheter et se faire plaisir* ».

Le monde a changé, les créateurs ont changé, la mode a changé, mais comme toujours, nous avons une telle capacité d'adaptation que oui, nous allons nous en sortir ! Nous ET la mode! N'en déplaise à Omicron !

GREG ALEXANDER
CEO DE MEPHISTOPHELES

COLLECTION COUTURE AUTOMNE HIVER 2021-2022
© MEPHISTOPHELES PRODUCTIONS

PAGE 128

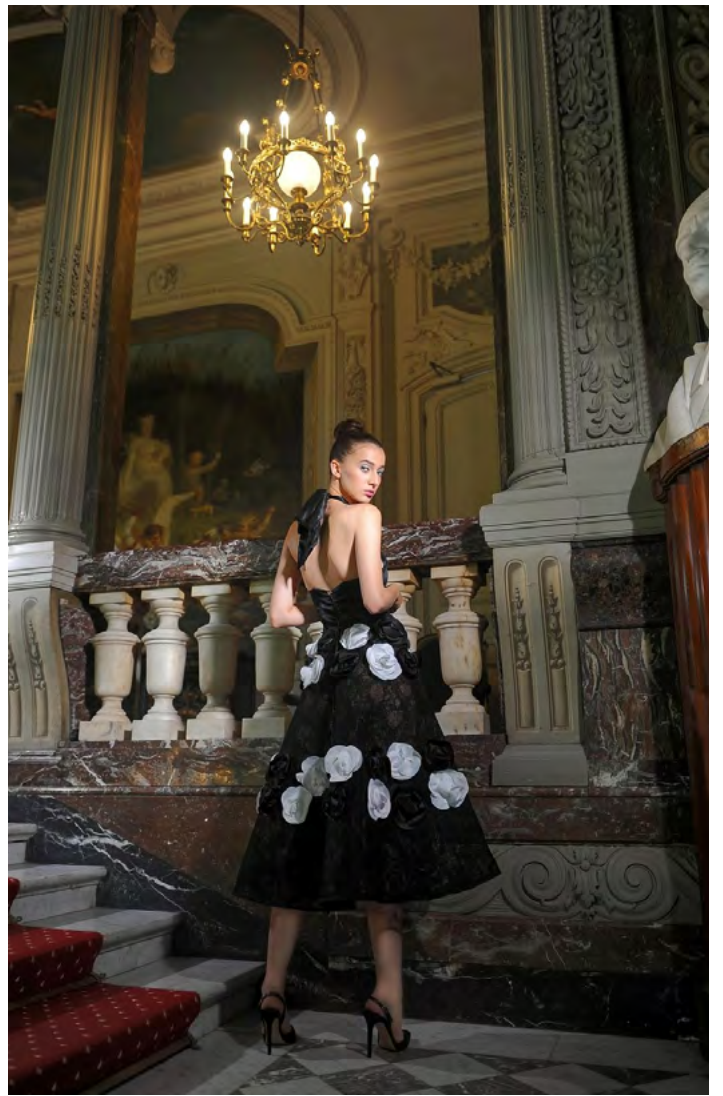
FARHAD RE

PAGE 130

ZIAD NAKAD • MATEREZA
TISHARTH BY SHIVANI • LA MÉTAMORPHOSE

PAGE 131

NAJIB ALIOUA





Les Saintes Vulgarités

VITALIE TAITTINGER • CHAMPAGNE TAITTINGER • ANAIS CRESP • AKRO FRAGRANCES
JACQUES PÉPION • PHOTOGRAPHE • MARC FONTANNE • CHEF DU PRIEURÉ DE BAUMANIÈRE
THOMAS BAILLOD • BA1110D WATCH CONCEPT • NAJIB ALIOUA • MAISON NAJIB ALIOUA

La Vulgarité est ce qui caractérise le langage et le comportement du bas peuple, aux yeux de ceux qui estiment ne pas en faire partie. Pourtant cette notion semble erronée. Nous sommes tous les sujets et les acteurs de la vulgarité. Et pour cause, la vulgarité des uns n'est pas celle des autres. De plus, il y a plusieurs types et formes de vulgarité. Ceci rend cette notion encore plus vaporeuse. Pour y répondre, Hautes Exigences a l'honneur de se parer d'intervenants prestigieux, issus de l'excellence et des Hautes Façons. Une interview chorale qui bouscule nos croyances et qui souligne à quelle point la vulgarité s'infiltré partout, et se retrouve dans toutes les couches de la société. Décryptage.

Qu'est-ce que la vulgarité?

La vulgarité est une notion singulière qui évolue d'une personne à l'autre. Pour le créateur Couture Najib Alioua, la vulgarité se manifeste par la grossièreté pour choquer, le manque de respect d'autrui. Il y a également de la vulgarité dans cette gestuelle des bras, assez violente, et qui est médiatisée actuellement. Or, ce type de gestuelle et les propos qui les accompagnent, sont assez offensants.

Pour Vitalie Taittinger, elle se manifeste principalement dans le paraître. C'est cette volonté de vouloir exister pour exister. Cette envie de dominer, de briller, de faire des choses pour l'image. Elle correspond à l'idée de se réfugier dans les apparences, plutôt que de cultiver son lien profond avec le monde, et d'accepter ses défauts, ses fragilités. La vulgarité verbale ou gestuelle importe peu, ce qui prime, c'est l'intention qui se cache derrière.

Jaques Pépion est photographe d'intérieur. La vulgarité dans le langage ne le choque pas, et bien au contraire, elle l'amuse car il est un grand fan d'Audiard. Il faut avancer avec son temps. Ce qui le dérange en tant que photographe, c'est le look. Étonnamment, c'est le bas-de-gamme qui lui fatigue l'œil et qu'il trouve vulgaire. Ce manque de diversité dans les looks proposés par la Fast-Fashion, et qui vont être portés par le plus grand monde à l'échelle planétaire. Or, ces vêtements n'incarnent en rien une expression de la personnalité de son porteur. Tous suivent un mouvement comme des automates... Et à contrario, il est plutôt amusé par celles et ceux qui expriment une audace vestimentaire. Elle peut ne pas être totalement réussie, cependant elle exprime des cohérences envers la personnalité du porteur, ses goûts et

ses couleurs. En réalité, c'est le non-goût qu'il considère comme assez vulgaire, plus que la gestuelle, le langage et les facettes attitudinales.

Thomas Baillo est le Fondateur de BA1110D Watch Concept. Pour lui, la vulgarité c'est transgresser des limites, qui font que ça peut être beau, plaisant et drôle. Cependant, c'est le fait aller trop loin qui les font passer d'intéressantes à vulgaires. Si boire un verre peut être sympathique, boire la bouteille avec ses conséquences l'est beaucoup moins. Idem pour le sel, en petite quantité sur un plat, c'est une exhausteur de gout fantastique, si l'on renverse la salière dans le plat, cela devient immangeable.

Anais Cresp la voit comme une manière de s'exprimer et d'interagir avec les autres, qui n'est pas politiquement correcte. Employer des mots qui pourraient être non adaptés face à une situation. Il y a des vulgarités qui dérangent, qui mettent mal à l'aise. Puis il y a celle est qui est plus fun, marrante et transgressive. Dans tous cas, la vulgarité est là, dans ses usages mais la perception de celle-ci est propre à chacun. D'ailleurs, il y a aussi une vulgarité d'équité. Pourquoi certaines phrases à connotations vulgaires seraient plus acceptées de la part d'un homme que d'une femme?

Marc Fontanne, Chef étoilé du Prieuré de Baumanière, intègre la négligence et le fait de rabaisser & discriminer les gens, à la notion de vulgarité. Alors qu'un juron intégrera en lui une notion d'énerverment, sentiment passager, le récepteur du message le comprendra mieux sans être blessé. Si les choses sont dites calmement, elles apparaissent de fait comme absolues, donc beaucoup plus violentes à gérer. Plus largement, c'est tout ce qui peut nous blesser et nous heurter. On peut dire que l'abandon fait également partie de la vulgarité car quand on s'engage, on tient sa parole.





Les facettes de La Vulgarité

Pour Vitalie Taittinger, ce qui n'est pas authentique est vulgaire, et peut se traduire ainsi par les mots, les actions etc. Il faudrait accepter de quitter cette société, où on nous vend que ce qui est bien, ce qui est puissant, qui est vu, ce qui est fort, et passer à une société, où on cultive ce que sont les uns et les autres, en se servant du plaisir de vivre.

On a le droit d'être soi, d'être différents et d'afficher son authenticité, plutôt que de faire ce qui est actuellement attendu. J'imagine que pour mieux nous diriger, il faut nous amener à rêver de choses... Je ne sais pas à quel moment cela s'est fait. Ce qui nous a perdu est sûrement la peur et la perte de confiance en soi.

C'est un changement de société aussi. On est passé d'une société où nous étions obligés de faire, à une société bien plus assistée. On retire de la responsabilité, par conséquence, il en émerge de l'insécurité. On remet en doute notre place, on se glisse des modèles à imiter et c'est ainsi qu'on se perd. Dans certaines écoles de commerce, j'ai pu observer une uniformisation du discours et de philosophie. Les gens sont devenus des outils et ont des compétences. Le formatage de ces étudiants leur fait dire des choses qui ne leurs appartiennent pas. Face à cette superficialité, ils en deviennent vulgaires. Cette uniformisation peut se retrouver à toute les échelles,

et sur les réseaux sociaux. Plus on perd ce rapport avec ce qu'on est, son propre talent et sa place, quelle qu'elle soit, plus on arrive à une position qu'on ne peut pas nourrir.

On arrive sur un exercice d'imitation. Or l'imitation n'est jamais aussi bonne que l'authenticité. Cela se résume à jouer un rôle sans incarner la profondeur du rôle. On vit dans une société où la forme devient plus importante que le fond, c'est d'une grande vulgarité.

Jaques Pépion en arrive à ce constat : la vulgarité c'est l'uniformisation de nos vies face à des modèles devenus globaux. Ils se traduisent par une linéarité à l'échelle globale, qui entraîne une pauvreté culturelle et une disparition des Art-de-vivre séculaires. On perd l'émerveillement de la découverte, et notre curiosité naturelle face à cette facilité. La perte de l'exotisme est vulgaire. Retrouver toujours les mêmes enseignes, les mêmes chaînes de restauration, attisent la possibilité de rester sur ses acquis au lieu d'aiguiser nos connaissances. Heureusement, ils y en a qui verront dans ce contexte, un intérêt accru pour aller au delà, et partir à la rencontre d'une culture, d'un lifestyle et des valeurs d'un territoire. Pour moi, cette situation me pousse aller vers la niche, pour contrebalancer cet effet globalisé.

Ansïs Crep ajuste, car cela dépend toujours du contexte. Par exemple, les looks peuvent être vulgaires ou transgressifs de manière positive.

La vulgarité disparaît toujours à partir du moment où elle est assumée. Cependant, certaines jeunes filles et jeunes hommes, n'en ont parfois tout simplement pas conscience. Prenons l'exemple des cagoles. Ces perles endémiques de la Côte d'Azur, souvent incarnée par de jeunes filles en bande, parlant grossièrement et avec des maquillages outranciers. Si elles incarnent la vulgarité par bien des critères au regard de tous, elles sont comme ces jeunes adolescentes qui se cherchent du collège au lycée. Derrière la visée de corriger l'apparat, gommer ses failles et ses imperfections, elles tentent d'exister en attirant le regard. Choquer ou séduire, un choix plus souvent idéalisé comme le seul moyen pour sortir de l'indifférence. À cet âge sensible, c'est également un moyen de s'intégrer dans des groupes sociaux. Après, derrière les personnes qui s'habillent outrancièrement, on peut lire plusieurs messages. Comme ce besoin d'attirer le regard et de choquer, est un moyen d'exister et d'être vu par les autres. Il y a en réalité un manque de confiance chez ces personnes, car elles n'arrivent pas à exister autrement pour être vues aux yeux des gens.

D'ailleurs dans le secteur de l'apparence, je ne suis pas contre la chirurgie esthétique quand celle-ci permet de gagner en confiance pour son bénéficiaire, cependant dès qu'elle est pratiquée en overdose et inutilement, là, on nage en pleine vulgarité.

La vulgarité... ... Dans la mode

Najib Alioua l'affirme: aujourd'hui, les créateurs de l'univers de la couture, ne jouissent plus d'autant de libertés dans la création. Cela donnerait presque l'impression que les créateurs deviennent des produits. Pour moi la vulgarité apparaît dès que les limites sont franchies. Cela peut être de l'exubérance, de l'outrance de l'ostentation. J'ai du mal à comprendre la Mode des hommes qui usitent le vestiaire féminin, comme des robes avec des traînes, pour se faire voir et sans message derrière. Cependant je ne suis pas contre l'usage de ce vestiaire pour les identités androgynes, car cela fait sens. Il faut que la mode serve à l'expression de la personnalité et non autre chose. À quoi cela sert de créer du buzz autour de sa personne pour exister? Où cela nous mène? Quelle image donne-t-on à la femme par conséquence, alors que les Diktats lui impose de rester gracieuse, féminine, glamour avec parcimonie?

La femme n'est jamais vulgaire dans l'habillement et dans la mode. Tant que les choses sont faites avec un minimum d'intégrité, la vulgarité ne peut pas germer. C'est souvent dans le comportement et le dénigrement des porteurs qu'elle se dégage.

L'esprit claquettes-chaussettes blanches, c'est un concept et beaucoup le font. Récupérer les styles de la rue dans la mode, fait émerger de vrais *lifestyle*. Cette dynamique présente à Marseille, fait naître de purs looks authentiques, et assumés par leurs porteurs. La vulgarité commence donc là où il y a de l'outrance, de l'abus, et

lorsque qu'on est plus en accord avec l'expression de soi, et de sa personnalité, en lien avec le vêtement. Outrance et l'étalage... alors que l'inverse de la vulgarité est pour moi la discrétion.

Dans l'une de mes vies passées en tant que conseiller de Mode, j'ai pu voir des comportements outrageants et violents. Ils provenaient des clients à destination des conseillers, alors qu'ils étaient exemplaires. J'ai pu également assister à des humiliations de la part du management sur des collègues.

Si l'on se doit d'incarner une certaine vision de l'excellence dans la représentation, par respect du client et de la marque, la vulgarité peut se traduire par le port de pièces ostentatoires, non nécessaires. Dans un autre registre, le harcèlement sexuel fait partie de ses vulgarités que l'on peut retrouver dans le monde de la mode et ses coulisses. L'incitation de certaines équipes du management, poussaient leur force de vente, à utiliser leur corps en conscience pour concrétiser de grosses ventes...

... Dans le Parfum

Anaïs Cresp en est sûre, le parfum ne peut pas être vulgaire. C'est la façon dont il est porté qui peut le devenir, notamment en overdose. Chez AKRO, dans la collection de parfums, Night peut-être considéré comme vulgaire. Pourquoi? En raison de son caractère *sweaty* porté par le cumin, qui rappelle la transpiration de la peau. C'est le cumin qui confère ce caractère sexué et animal dans le parfums.

C'est le seul parfum de la maison qui peut déranger. De part son caractère de séduction-répulsion, elle reçoit aussi bien des messages de dégoût, que de

très belle déclaration d'amour pour Night. Par contre, les parfums et les notes ne peuvent être vulgaires. C'est toujours l'usage qui nous plonge ou non dedans. Comme nous sommes tous différents, certaines eaux pourront peut être évoquer de la vulgarité. Tout cela dépend de nos expériences de vie, et des rencontres de notre passé. C'est vraiment subjectif.

... Dans le Vin

Selon Vitalie Taittinger, ce qui est vulgaire dans le monde du vin, c'est lorsqu'on ne part pas de ce que l'on est pour construire une identité... mais de là où on voudrait être. On crée une forme de surface qui n'est rattachée à aucun prisme identitaire.

Cette surface manque de sens et n'existe que parce qu'elle est rattachée à des codes, qui sont pré-digérés par tout le monde. On y retrouve les codes du luxe, les codes culturels, mais elle n'est véritablement générée par aucune vérité fondamentale. C'est le cas de figure du positionnement marketing, au détriment de l'histoire. Je veux exister dans telle catégorie, et non pas, je suis et donc j'existe dans telle catégorie. On oublie le fond, le « je suis » alors que le fond finit toujours par remonter dans la forme. Et si on ne travaille que la forme, on a pas le fond. Dans ce cas, c'est une forme de vulgarité. Dans l'univers du vin, il y a des maisons qui ont le vent en poupe au détriment de la valeur vin.

Par exemple, c'est comme si je voulais devenir magicienne du jour au lendemain. Et que pour se faire, j'achetais le costume et tout l'attirail. Je pourrais avoir le meilleur look, si je n'ai pas passé ma vie à comprendre ce métier, à travailler et aimer

la dupe, l'invisible, et tout ce qui fait que j'en suis unique et hors-normes, je n'en serais qu'un ersatz.

Or, il y a de la place pour tout le monde. On peut tous faire quelque chose. Si on a le courage d'être ce qu'on est, et d'aimer les choses vraiment, par conviction et non pas par imitation, on arrive forcément quelque part, à la bonne place: à la sienne.

Les réseaux sociaux sont le reflet de la société. C'est pour cela que beaucoup se perdent dans les apparences. Uniformisation de la mise en scène, les mêmes photos, les mêmes filtres etc... Ce sont des symptômes qui peuvent être assimilés à de la vulgarité. Pour autant, ce n'est pas la faute au digital, mais à cette société déconstruite. Il y a toute une jeunesse, qui heureusement est raccordée à ce qu'elle est. Et des acteurs de cet univers sont à leur place, et exercent leur activité avec une grande justesse, le tout avec des choses qui sont personnelles et très réussies.

Il ne faut jamais oublier que le digital est juste un outil. Certains, dans le digital tout comme d'autres secteurs, sont à leur place et font leur travail avec justesse, tandis que d'autres imitent.

Aujourd'hui on peut faire un parallèle avec l'univers des photos. Tout le monde se croit photographe parce qu'on prend tous des photos. Des personnes peuvent se croire Chef car on a fixé la qualité des choses à leurs apparences. Si vous organisez une assiette de façon jolie, et que vous arriviez habilement à marier les choses ensemble, on pourrait se revendiquer Grand Chef. Or ceci n'est qu'un jeu de dupe,

très propulsé et encouragé par le digital. Le digital donne de la vitesse et de la puissance à ce développement de l'égo, et à la volonté de vouloir briller.

On la retrouve partout mais heureusement, dans le vin, nous avons une temporalité différentes. Une temporalité qui suit le temps de la vigne, du soin de celle-ci, du début à la fin de la campagne. Il s'en suit la vendange, où on récolte le fruit de notre travail, puis, celui où l'on presse les jus, où l'on commence à aborder la fermentation, commencer à goûter les vins clairs, comment on se saisit de toutes les nuances de la nature à travers la dégustation. Vient alors le temps des assemblages, du tirage, du repos et de la fermentation. Une bouteille de champagne est un processus lent et immuable. On ne peut pas être dans l'instantanéité. On ne peut pas le résumer à une seconde, une photo. Pour donner du sens à un vin, il faut du temps. On rajoute à cela l'expérience de celui qui vinifie, dans le travail des différentes années en assemblage, mais aussi le travail du temps sur le vin. C'est le recul sur ce que l'on a fait, nécessaire, qui va nous permettre d'ajuster chaque année. Ce temps est incompressible. Il est le meilleur des remparts pour ne pas tomber dans cette logique des apparences et des modes. Il devient, par ce rapport au temps différent, impossible de devenir une coquille vide.

... Dans l'horlogerie

Pour Thomas Baillod, il y a des designs qui peuvent être offensants, tellement ils sont bêtes, mais tout cela reste très subjectif. Il y a aussi des montres qui peuvent offrir des motifs, que certains peuvent

considérer comme vulgaire. Il y a toute une partie de pornographie & cie dans l'horlogerie qui est parfois de bon ton, et parfois très drôle. Les limites sont toujours très personnelles.

Il y a également une vulgarité qui peut être induite, car elle inclut le manque de respect. Dans les coulisses de l'horlogerie, on observe parfois certaines choses, certaines marges et agissements, qui peuvent à mon avis en faire partie, comme des facteurs, des multiplicateurs totalement décorrélés de la raison économique, et qui reprennent l'effet Veblen. C'est lui qui fait que, plus une chose est chère, plus les gens vont être attirés. En conséquence on rend la chose chère artificiellement. Je peux assimiler cela à de la vulgarité.

Il peut y avoir de la vulgarité dans les montres que nous choisissons de porter. Quand je pense qu'il y a des montres qui sont faites de manières artisanales, issues de très grands Savoir-Faire, et avec une attention particulière, qui se retrouvent portées par des gens qui n'en comprennent pas la valeur... Ils n'en voient que le prestige, et n'en comprennent pas la portée. Pour moi, c'est une grande vulgarité. Ceux qui arborent des pièces qui les dépassent complètement, en terme culturel et de beauté, et qui en retirent satisfaction personnelle, je trouve cela un tout petit peu vulgaire tout de même!

Cela me fait penser à la forêt des cèdres du Liban. Il serait inadmissible de couper des arbres vieux de 3 millénaires pour se chauffer...

La vulgarité... dans la Photographie

Pour Jacques Pépion, le numérique n'a rien changé à son métier. Depuis tous temps, le support n'a jamais été pas le sujet.

Le Leitmotiv dans son métier de photographe d'intérieur, c'est qu'on arrive dans des lieux qu'on a jamais vu, et d'ailleurs, le sujet est intéressant pour cela. On doit s'exprimer dans un lieu que l'on découvre, avec les aléas du moment, les conditions météorologiques et l'état du lieu. Et comme la réalité n'est pas le sujet, la question ne se pose même pas. La véritable vulgarité dans son métier se traduirait plutôt par le HDR.

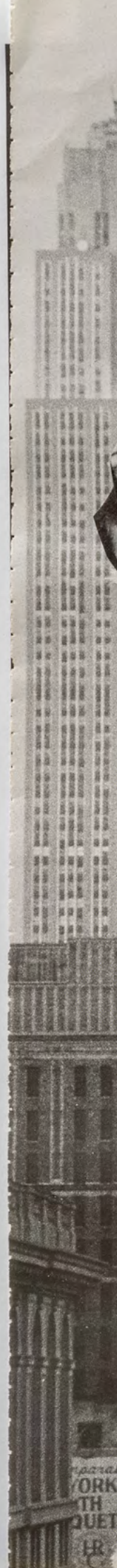
C'est une pratique à l'opposé de ce qu'il fait. L'imagerie High Dynamic Range en est aux antipodes. Elle consiste à faire des photographies, par exemple 5, qui incluent quelques unes avec de la sur-exposition, et d'autres avec de la sous-exposition. Cela permet d'en avoir toutes les informations. Sauf qu'en ayant toutes les informations, nous perdons l'âme de l'image. Ça n'a aucun intérêt, et c'est d'une véritable vulgarité dans son domaine.

Quel est l'intérêt d'avoir des informations visuelles dans les ombres, et dans les hautes lumières ? Ce n'est pas le sujet... Tout est mouliné ensuite dans un logiciel, ce qui rend cette pratique accessible au plus grand nombre. Cela devient du document, et en aucun cas une image, ou de la photographie.

Ce n'est pas une nouveauté, mais c'est l'un des axes négatifs qu'apporte le numérique dans l'image. Après il observe que malheureusement, le secteur tend à cela.

Actuellement, les capteurs ont une dynamique de plus en plus étendue. On arrive bientôt à ce que voit l'œil. Or, ce que voit l'œil, ce n'est pas de la photo. On retrouve actuellement sur le marché des capteurs à 11, voire 15IL*(*Indice de Lumination*). C'est complètement fou! Sur un film positif qu'on utilisait à l'époque, c'était seulement 5IL, ce qui permettait d'avoir des ombres bien profondes, et le charme d'une image. Evidemment, de nos jours, on est dans l'image, presque qualifiée de jetable. On a plus les mêmes timing que lorsqu'on travaillait l'argentique. Les temps de production se sont sensiblement réduits et cela ne prend plus autant de temps qu'avec de la pellicule. Le numérique a assoupli la chose, car on arrive à faire un peu plus d'image qu'avant. On reste par contre toujours dans cette dynamique que la réalité n'est pas le sujet. On a un peu plus de possibilités, dans un laps de temps bien plus court. Il est maintenant bien plus rare de faire plusieurs jours de shooting non-stop, uniquement autour d'un grand sujet. Les clients ne comprennent presque plus cette démarche qui prend du temps, car certains photographes font leurs photos en deux heures.

"Je trouve vulgaire de montrer la réalité. Je travaille avec des architectes qui aiment être surpris par mon travail."







... Dans la Gastronomie

Marc Fontanne, le dit très bien, dans la restauration de luxe, parfois, nous avons des clients compliqués. Parmi ces rares, beaucoup d'entre eux se sentent et ou se pensent supérieurs. Ils se permettent de rabaisser les équipes sur le principe qu'ils paient. Ce manque de considération, dans ce monde de service où le client est roi, est vulgaire.

On s'adapte sans cesse aux clients, et on fait le nécessaire pour lui faire plaisir. Cependant, de plus en plus de demandes atypiques émergent. Cela occasionne des modifications au dernier moment, qui sont de grandes génératrices de stress car nous devons servir des plats, du niveau de la restauration que nous offrons.

Les clients ne se rendent pas compte de ce qui se passe en cuisine, et du travail qui se glisse derrière chacun des plats servis. Ce niveau d'urgence met les équipes en tension et parfois, il est difficile de tenir la cadence psychiquement.

On tolère les allergies alimentaires, mais les tendances de régimes de alimentaires non logiques, en matière de l'alimentation, se retrouvent de plus en plus chez nos clients. On se retrouve à avoir des clients non-cœliaques, non-allergiques

ou non intolérants aux lactoses, qui vont demander des menus par effet de mode ou d'envie...

En plus, ces philosophies alimentaires sont dangereuses, car elles en mettent en danger notre santé sur le moyen long-terme.

D'ailleurs, les non-allergiques et les non intolérants à certains ingrédients, vont, en se privant de ce type de consommation, développer cette fois-ci de manière bien réelle, une véritable allergie ou intolérance.

Ces modes alimentaires ne sont pas naturelles, et nuisent grandement à la santé de l'Homme. Nous sommes omnivores par essence. Il faut manger du poisson, de la viande, des légumes, des fruits, et les essences aromatiques nous aident également avec leurs vertus.

Pourquoi a-t-on des saisons de poissons, des saisons de fruits, des saisons de légumes, de viandes etc ?

Ces produits de saisons, sont ceux qui nous apportent toutes les vitamines nécessaires et renforcent notre système immunitaire, pour traverser les saisons avec sérénité.

Ce manque de bon sens est plus que vulgaire, il en devient dangereux!

Une Période Vulgaire?

Pour Najib Alioua, cette période est assez anxiogène. Il remarque une hausse des comportements discriminants à l'égard de certaines communautés, alors que c'est quelque chose de très démodé. Avons-nous encore du temps à perdre, avec les personnes qui incarnent l'intolérance et la non acceptation de l'autre ? C'est une période qui propulse tout et son contraire. Les oppositions n'ont jamais été aussi fortes. La vulgarité que je constate c'est qu'il y a beaucoup d'étalage médiatique, et quoi de plus vulgaire que d'annoncer des choses et en réalité faire l'inverse ?

Vitalie Taittinger sait qu'il y a toujours de la vulgarité dans les périodes que nous traversons. Cependant ces années *Covid*, nous ont aussi permis de nous re-confronter à la vérité, à des réalités, et cela nous a rapporté beaucoup de sens. Nous sommes rappelés à l'ordre par la condition humaine, par les éléments et le climat. Pour la société, c'est une possibilité de rentrer dans le réel, et ne plus être dans un rythme, dans une spéculation de tous temps, et retrouver un temps physiologique. Cette période est quand même très difficile à passer pour beaucoup. Il y a plein de choses qui ne vont pas. Il y a ce sentiment d'être perdu. Ce n'est pas évident de retrouver sa place dans le contexte que nous connaissons. Lorsqu'on est habitué à un monde et qu'on nous avait dit que vivre était comme cela... puis qu'au final, petit à petit, on se rend compte que non... Cela remet en question nos croyances.

On réussit peut-être sur les critères de la réussite, mais cela n'apporte pas le bonheur, le Bien-Être et la confiance en soi. Un retour sur ce que nous avons oublié, nécessaire, afin d'avancer dans le bon sens.

Jacques Pépion voit de la vulgarité dans l'uniformité et cette tendance à vouloir tout uniformiser. Quand on voyage beaucoup, et qu'on observe et retrouve toujours les mêmes enseignes au quatre coins du monde, cela lui donne une sensation de pauvreté de l'offre culturelle, où tout devient produit. Sinon, Il ne voit pas personnellement de vulgarité dans la période car il s'est passé des choses pour lui.

Comme on ne pouvait plus se déplacer, il en a profité pour faire des choses qu'il n'avait jamais eu le temps de faire. Et c'est plein de belles choses qui en ont découlé tout au long de l'année 2020. Il est important de pouvoir transformer les choses à son échelle et changer les angles quand ceux-ci ne nous conviennent pas. Si cela peut s'avérer compliqué à mettre en place, on en retire souvent que du positif et se sent à sa place, où il est.

Pour Anaïs Cresp, cette période n'est pas vulgaire car elle nous a permis de nous rapprocher, et se recentrer sur l'essentiel. Elle n'a pas pris le caractère négatif des années 2020-2021. Elle aussi a transformé ce temps en des choses positives, et cela se poursuit encore aujourd'hui. Par contre, elle reconnaît qu'il y a de la violence, dans la période dans laquelle nous vivons, avec une hausse de l'intolérance, des tensions, des extrêmes, etc.

Pour autant, il n'y a jamais eu de bonnes années. Cela dépend toujours de chacun, de ce que l'on en fait, et de comment nous transformons les choses.

Marc Fontanne ne pense pas que la période soit vulgaire, mais les gens sont trop dans des questionnements interminables. Dès que quelque chose est imposé, il faut faire preuve d'intelligence et prendre du recul. Ce phénomène mondial qu'est cette épidémie, nous a plongé dans une période, où tout le monde se prend la tête pour rien. Il s'en dégage un sentiment d'absurde, où l'influence domine le bon sens par les réseaux-sociaux. Beaucoup se sont d'ailleurs perdus dans les réseaux et la vie digitalisée. Si bien qu'ils s'enferment dans une bulle où l'autre n'existe plus, et parfois, nous n'avons plus le droit au respect... On passe à côté de l'essentiel. Alors que l'essentiel, c'est l'être Humain et les petites choses de la vie. On ne se rend plus compte des petites attentions et intentions. Un bonjour, un au-revoir, le respect, ce sont des choses issues du bon sens mais qui se perdent. On perd également la valeur du travail. Les valeurs actuelles sont le salaire, le nombre d'heures travaillées et les congés. On perd la notion du travail bien fait, de la ponctualité, et du respect entre collègues. Des choses qui n'auraient jamais été pensables il y a 10 à 15 ans.



Dans son secteur de la restauration, il y a également un gros problème dans les formations hôtelières. Il est causé par certains professeurs, qui n'ont pas suffisamment d'expérience concrète et ou de vocation, pour transmettre aux jeunes le nécessaire pour être opérationnel. À contrario, ceux-ci transmettent fortement et avec insistance les cadres légaux des heures travaillées, des congés et des droits.

Ils préparent les jeunes à une réalité qui n'est pas vraie. On leur vend des postes qu'ils n'auront jamais, comme s'ils en avaient oublié que la progression en cuisine, s'obtient par le mérite et la reconnaissance.

Heureusement, il y a toujours des talents et des jeunes qui ont la vocation mais ils sont bien plus rares qu'avant.

LA VULGARITÉ
ELLE S'INFILTRE DANS NOS VIES
S'IMMISCE DANS NOTRE MODE DE VIE
ET DANS TOUTES SES COUCHES EN PÉRIPHÉRIES
SUBJECTIVE ET POURTANT
VERTUEUSE PAR TRANSGRESSION
AMUSANTE DANS SA TRANSMISSION
ELEGANTE & BRILLANTE
TANT QU'ELLE NE JOUE PAS
AVEC L'INSINCÉRITÉ & LA SUPERFICIALITÉ
ELLE PEUT ÊTRE UNE ALLIÉE
TANT QUE L'AUTHENTICITÉ NE SE PERD PAS
POUR AUTANT, SES CODES SONT RÉGIONAUX
SE MÊLENT PARFOIS AU BEAU...
OSTENTATION ET OUTRANCE
EN SONT CES CARNATIONS DÉCEVANTES
TU T'INFILTRES DANS NOS RÉSEAUX SOCIAUX
TU T'IMMISCES DANS NOTRE SOCIÉTÉ
ET TE NORMALISES À LA TÉLÉ
POURTANT GRÂCE À TOI
PARFOIS BOUGE LA SOCIÉTÉ
ET PERMET AUX BELLES IDÉES D'ÉMERGER

Nous tenions à remercier sincèrement nos intervenants de grande qualité:

VITALIE TAITTINGER • CHAMPAGNE TAITTINGER • ANAIS CRESP • AKRO FRAGRANCES
JACQUES PÉPION • PHOTOGRAPHE • MARC FONTANNE • CHEF DU PRIEURÉ DE BAUMANIÈRE
THOMAS BAILLOD • BA1110D WATCH CONCEPT • NAJIB ALIOUA • MAISON NAJIB ALIOUA
DOSSIER "LES SAINTES VULGARITÉS" ILLUSTRÉ PAR LES COLLAGES DE SOPHIE EL MESTIRI



ZILIOX
צ'לוֹקס



WE are FUTURETHIC
www.ziliox.fr

COGNAC

Un trésor du patrimoine



NAC

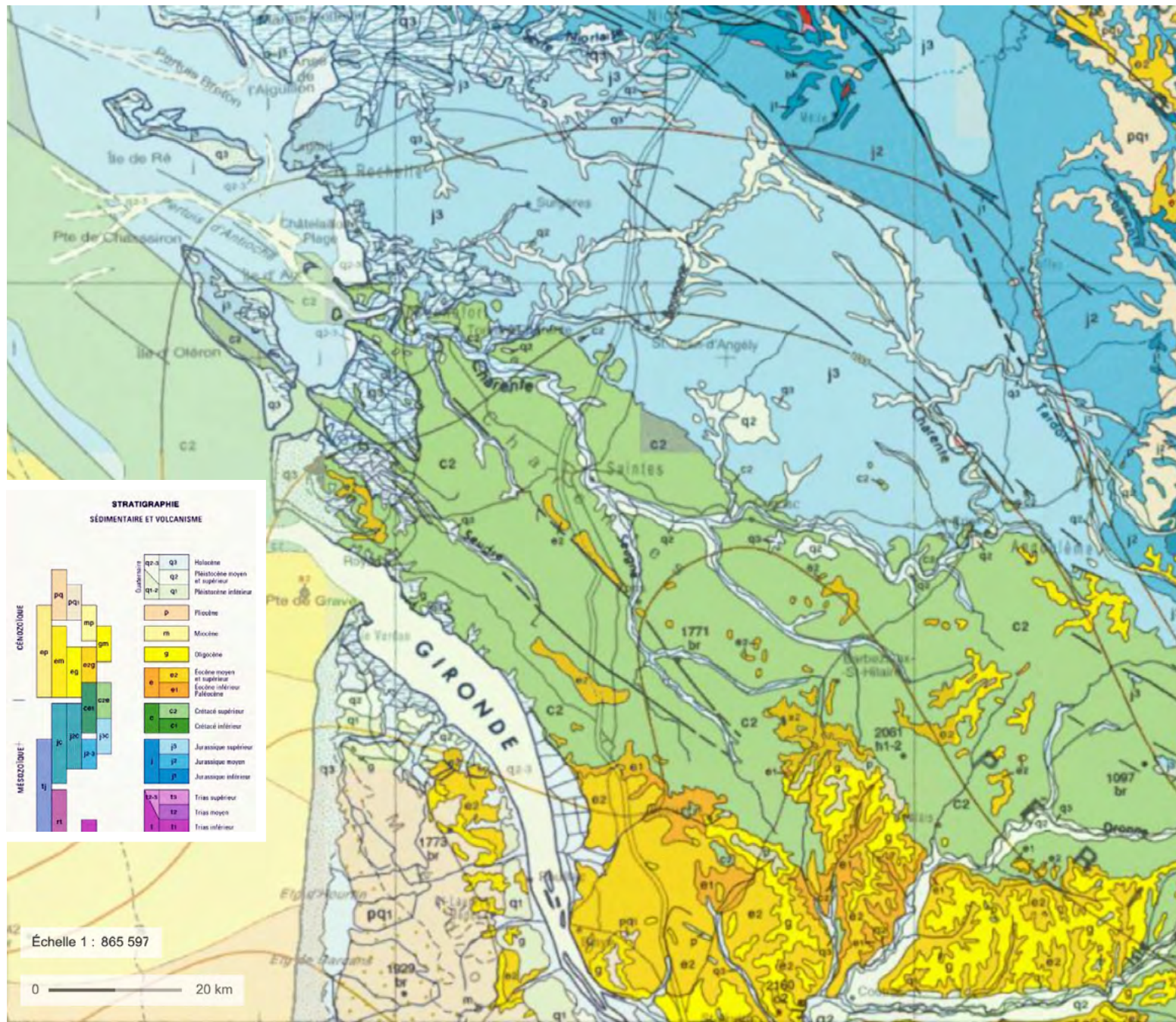
moine français



LA MER AU JURASSIQUE
de -200 à -140 millions d'années



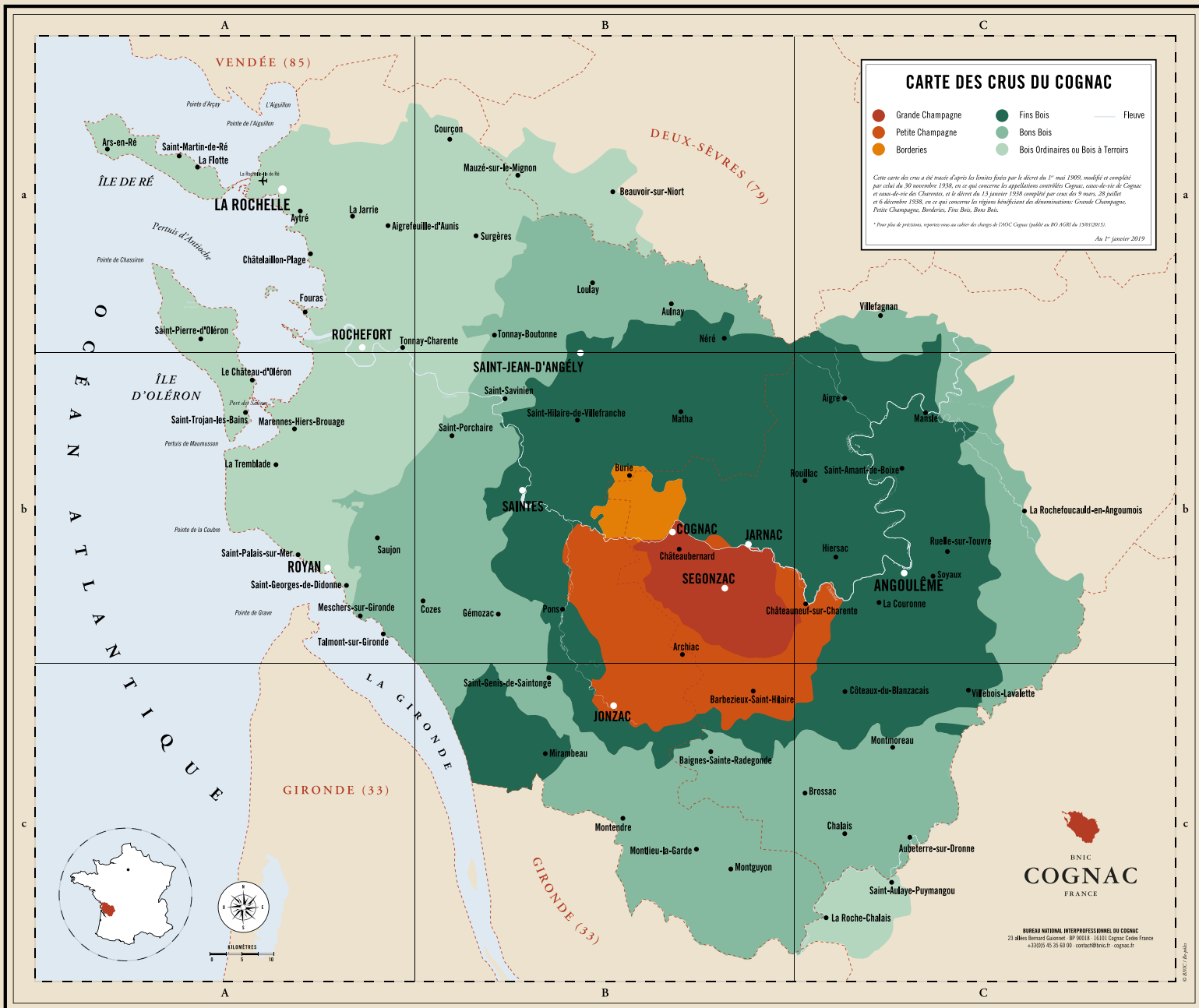
LA MER AU CRÉTACÉ INFÉRIEUR
de 140 à 100 millions d'années



STRATIGRAPHIE
SÉDIMENTAIRE ET VOLCANISME

CÉNOZOÏQUE	pp	q3	Holocène
	pp1	q2	Pléistocène moyen et supérieur
MÉSOZOÏQUE	mp	q1-2	Pléistocène inférieur
	ep	p	Pliocène
	em	m	Miocène
	eg	g	Oligocène
	oog	e2	Éocène moyen et supérieur
	ce1	e1	Éocène inférieur
	ce2	c2	Craie supérieure
	ce3	c1	Craie inférieure
	js3	j3	Jurassique supérieur
	js2	j2	Jurassique moyen
js1	j1	Jurassique inférieur	
TRIAS	ts3	t3	Trias supérieur
	ts2	t2	Trias moyen
	ts1	t1	Trias inférieur

Échelle 1 : 865 597
0 — 20 km



Le Bassin Aquitain Cognac & ses sols

En géologie, on pourrait dire que le Cognacais est au Bassin Aquitain ce que la Champagne est au Bassin Parisien. Tous deux, sont le souvenir gravé dans le temps et dans les sédiments d'une ancienne Mer. C'est pour cela que nous retrouvons des roches sédimentaires comme de la craie, des sols argilo-calcaire, des grès etc, et en elles: des fossiles. Les couches calcaires d'âges Jurassique Supérieur et Crétacé Supérieur, dans la partie septentrionale du Bassin Aquitain témoigne de son passé. Celui d'une mer qui s'est retirée, donnant naissance aux différents paysages des Charentes que nous connaissons.

Histoire De la Vigne à Cognac

L'Histoire de *Vitis Vinifera* dans le cognaçais commence tout comme en Champagne avec l'empereur romain Probus au III^{ème} siècle. Il permit aux vigneron gallo-romains de produire eux-mêmes leur vin. Il libéra le vignoble de Saintonge des taxes et permit l'exportation des premières barriques de vin dans tout l'Empire.

Au XI^{ème} siècle, le vin de la région est apprécié bien au-delà de son territoire depuis des siècles. Seulement, peu alcoolisé, il voyage mal et arrive souvent piqué. De plus, il est fortement concurrencé par les vins de Bordeaux et son acheminement est rendu difficile par la guerre de Cent Ans.



On décide alors de le distiller afin de transporter cette eau ardente en barriques le long de la Charente, à destination des royaumes du nord de la Ligue hanséatique. Les Néerlandais raffolent de ce *brandewijn* « vin brûlé », d'où le terme anglais brandy et le terme français brandevin. À cette période, le brandevin se boit coupé d'eau dans les tavernes, dans les ports, sur leurs bateaux, plus rarement chez eux.

Au début du XVII^{ème} siècle apparaît la distillation simple, afin de diminuer les frais de transport et de stockage, car un alcool concentré, que l'on peut couper d'eau à l'arrivée, occupe moins de volume que le vin lui-même. Les premiers alambics sont ainsi installés en Charente par les Hollandais, appelés à cette époque pour canaliser le marais poitevin dans le cadre de sociétés par actions, après avoir déjà assuré l'exportation du sel. Les commerçants hollandais, comme Bonaventure Godet, font la renommée des crus de Champagne et des Borderies, qu'ils transforment en vin brûlé.

Pensant recréer le vin initial, les négociants hollandais boivent ce breuvage allongé d'eau et le stockent dans les différents ports où les mènent leurs importants réseaux commerciaux.

Au fil de la consommation de cette eau-de-vie, stockée parfois sur une longue période, on s'aperçoit qu'elle se bonifie en vieillissant dans des fûts de chêne du Limousin. Elle peut même se consommer pure. Les longs transports, au départ des ports de la Côte Atlantique, font découvrir à toute l'Europe le potentiel de cette boisson. Ce sont d'abord les négociants hollandais qui s'en chargent, mais le premier grand marché d'exportation sera le port de Londres, avec ses entrepôts, devenu la plaque tournante commerciale de l'Europe peu après 1700.



La croissance économique et démographique anglaise, le développement de la Royal Navy lors de la révolution financière britannique, créent au même moment une pénurie d'alcools distillés à base de céréales et il faut trouver des produits de remplacement. Les Anglo-saxons et les Hollandais installés à Londres lancent alors la double distillation, du type de celle utilisée pour le whiskey irlandais. Cette double distillation est vraiment utilisée à grande échelle à partir du siècle suivant.

C'est au XVIII^{ème} siècle que plusieurs riches commerçants venus d'outre-Manche fondent en Charente, à Cognac et Jarnac, des sociétés de négoce, se spécialisant peu à peu dans la production et la vente de cognac: Martell créée par Jean Martell (1694-1753), Hennessy par Richard Hennessy, Delamain et Cie par James Delamain (1738-1800), puis Hine par Thomas Hine.

Vers la fin du XVIII^{ème} siècle, le cognac fait partie des marchandises embarquées dans les navires négriers pour être échangées ensuite contre des esclaves en Afrique.





Le Cognac

On ne peut défaire les Hollandais du Cognac. C'est eux qui jugent plus intéressant de faire distiller le vin sur le lieu de production, afin de diminuer les volumes à transporter. Ils installent donc les premières distilleries dans la région. Ils exigent par la suite que les alambics soient fabriqués avec le cuivre d'Amsterdam.

C'est un des premiers transferts de technologie de l'Histoire.

Avec l'arrivée de la double distillation, ce produit peut enfin voyager sous la forme d'une eau-de-vie inaltérable et bien plus concentrée que le brandwijn. Les premiers alambics, installés en Charente par les Hollandais, seront progressivement modifiés ; les Français en maîtriseront et en amélioreront la technique.

Jusqu'au début du XVII^{ème} siècle, la distillation ne consistait qu'en une seule chauffe qui permettait d'obtenir le brouillis, liquide que l'on buvait agrémenté de plantes aromatiques.

La légende dit que la double distillation fut inventée par le Chevalier de la Croix Maron, Seigneur de Segonzac, homme fort pieux qui fit le rêve que Satan tentait de damner son âme. Il se vit en songe dans le chaudron du Malin ; mais sa foi était si profondément ancrée en elle que l'âme du Chevalier résista à une première cuisson. Le Malin, pour arriver à ses fins, fut obligé de la soumettre à une deuxième cuisson.

À son réveil, le Chevalier eut alors l'idée d'extraire l'âme de l'eau-de-vie avec une deuxième distillation. Ainsi, dans la région de Cognac, s'est perpétuée cette légende sur l'origine de la découverte de la double distillation des eaux-de-vie de Cognac.

À la suite de retards dans les chargements de bateaux, on s'aperçoit que l'eau-de-vie se bonifie en vieillissant en fûts de chêne provenant de la forêt voisine du Limousin et qu'elle peut se consommer pure. La première maison de négoce voit le jour en 1643. Il s'agit de la Maison Augier. Dès la fin du XVII^{ème} siècle, et surtout à partir du siècle suivant, le marché s'organise et des comptoirs de négoce sont créés dans les principales villes de la région. Des négociants, pour la plupart anglo-saxons, collectent les eaux-de-vie dans les campagnes environnantes pour les expédier vers les pays du Nord de l'Europe (Martell en 1715, Rémy Martin en 1724, Delamain en 1759, Hine en 1763, Hennessy 1765, Otard en 1795 etc.). Au XVIII^{ème} siècle, Diderot, le grand philosophe du siècle des lumières, mentionne Cognac dans sa fameuse encyclopédie, comme étant célèbre pour ses brandies. Rapidement, des relations régulières s'établissent avec les acheteurs européens et de nouvelles se développent vers deux nouveaux marchés: l'Amérique et l'Extrême-Orient.

Au XIX^{ème} siècle, la France connaît sept régimes politiques et deux révolutions dont il résulte une certaine instabilité. Sur le plan économique, les périodes de libéralisme alternent avec les périodes de protectionnisme. C'est au cours de ce siècle que naissent de nombreuses maisons de négoce : Bisquit en 1819, Courvoisier en 1843, Royer en 1853, Meukow en 1862, Camus et Hardy en 1863 etc.

La France puise alors ses ressources dans ses conquêtes coloniales et c'est avec un grand retard que la première révolution industrielle se produit en France après l'abdication de Napoléon Bonaparte. Au cours du XIX^{ème} siècle, les expéditions de cognac connaissent une véritable explosion (passant d'un peu plus de 36 000 hl volume en 1799 à plus de 478 000 hl volume en 1879). Mais cette progression n'est pas linéaire. En effet, si les expéditions de cognac chutent après la Révolution française, elles atteignent des sommets en 1807. Par contre, le blocus continental instauré par Napoléon I^{er} est synonyme d'effondrement des ventes de cognac dès 1808. Il faudra attendre 1860 et la signature d'un traité de libre-échange entre l'Angleterre et la France, sous l'impulsion de Napoléon III, pour voir les ventes de cognac s'envoler. De moins de 150 000 hectolitres en 1860, elles sont multipliées par 3 en 1879.

Au milieu de ce XIX^{ème} siècle, les maisons de négoce prennent l'habitude d'expédier l'eau-de-vie en bouteilles et non plus en fûts, afin de mieux valoriser leur « marque ». Cette nouvelle forme de commerce donne elle-même naissance à des industries connexes : la verrerie (Claude Boucher s'emploie en effet, dès 1885 à la verrerie de St-Martin de Cognac, à mécaniser les procédés de fabrication des bouteilles), la fabrique de caisses, de bouchons et l'imprimerie.

En 1877, le vignoble s'étend alors sur 282 667 hectares et devient plus grand que le Luxembourg.

Cependant vers 1875, apparaît en Charente le phylloxéra. Il va détruire la plus grande partie du vignoble (vers 1895 il ne reste que 42 581 hectares, contre plus de 280 000 ha en 1877). Toutes les régions viticoles sont concernées.

Histoire d'une Renaissance

À la fin du XIX^{ème} siècle, le Phylloxéra détruit la majeure partie du vignoble français, le cognaçais n'est pas épargné.

En 1887, une mission française, conduite par Pierre Viala, Professeur à l'École d'Agriculture de Montpellier, est envoyée aux États-Unis à la recherche de vignes qui, en Amérique, résistent au phylloxéra. L'objectif de cette mission est de ramener des plants sur lesquels on grefferait nos cépages afin de bénéficier de la résistance des vignes américaines au phylloxéra, tout en conservant la qualité des productions des cépages français. Les premiers essais sont catastrophiques : les premiers porte-greffes ne résistent pas aux terrains calcaires de la région. Il faut donc en chercher d'autres, résistants à la chlorose. De nombreuses années d'efforts et de patience sont nécessaires pour remettre à flot l'économie de la région.

Cette crise va donner naissance à la première initiative interprofessionnelle à Cognac: le Comité de Viticulture en 1888, transformé en Station Viticole en 1892.

La reconstitution du vignoble s'effectue donc grâce à des porte-greffes américains insensibles aux attaques du phylloxéra. Fragilisés par le greffage, les cépages traditionnels, Colombard, Folle Blanche etc., sont peu à peu remplacés par l'Ugni blanc, plus résistant. Ce cépage est maintenant utilisé à

plus de 98% pour la production du cognac. Une législation pour consacrer les usages locaux, loyaux et constants, est mise en place le 1^{er} mai 1909, inscrivant la zone géographique de production délimitée.

Dès 1936, le Cognac est reconnu comme Appellation d'Origine Contrôlée. Il faut attendre 1938 pour voir apparaître les appellations régionales ou crus de Cognac avec leurs délimitations.

Pendant la Seconde Guerre Mondiale, le « Bureau de Répartition des Vins et Eaux-de-vie », est institué pour préserver le stock de cognac.

À la Libération en 1946, lui succède le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), auquel est rattachée la Station Viticole en 1948. Tous les stades de l'élaboration du cognac sont désormais soumis à une réglementation destinée à fixer les règles de production et protéger le produit dont la notoriété s'affirme de plus en plus. Historiquement, il est, et reste, un produit d'exportation par excellence. Le cognac est encore expédié vers les pays étrangers pour plus de 90%.

Aujourd'hui, l'exportation de cognac vers l'étranger continue sa progression. On dénombre plus de 211.1 millions de bouteilles exportées pendant la campagne 2018-2019. C'est 2.5% supérieur à l'année précédente, ce qui encourage tous les acteurs du monde du cognac à continuer de travailler ensemble autour de ce spiritueux unique !

Le cognac s'exporte dans plus de 160 pays à travers le monde.

Néanmoins, on observe des zones plus consommatrices, tels que la NAFTA (États-Unis, Canada, Mexique) et l'Extrême-Orient (Chine, Singapour, Hong Kong, Corée du Sud, Malaisie, Taïwan, Thaïlande, Japon). Produit de luxe par excellence, le cognac est aujourd'hui expédié vers des destinations, toujours de plus en plus nombreuses.

Tirées par les marchés américain et chinois, les exportations de cognac sont en constante évolution ces dernières années. Pour répondre à ces besoins croissants, la filière Cognac s'organise autour d'un plan de plantations afin d'agrandir le vignoble cognaçais.

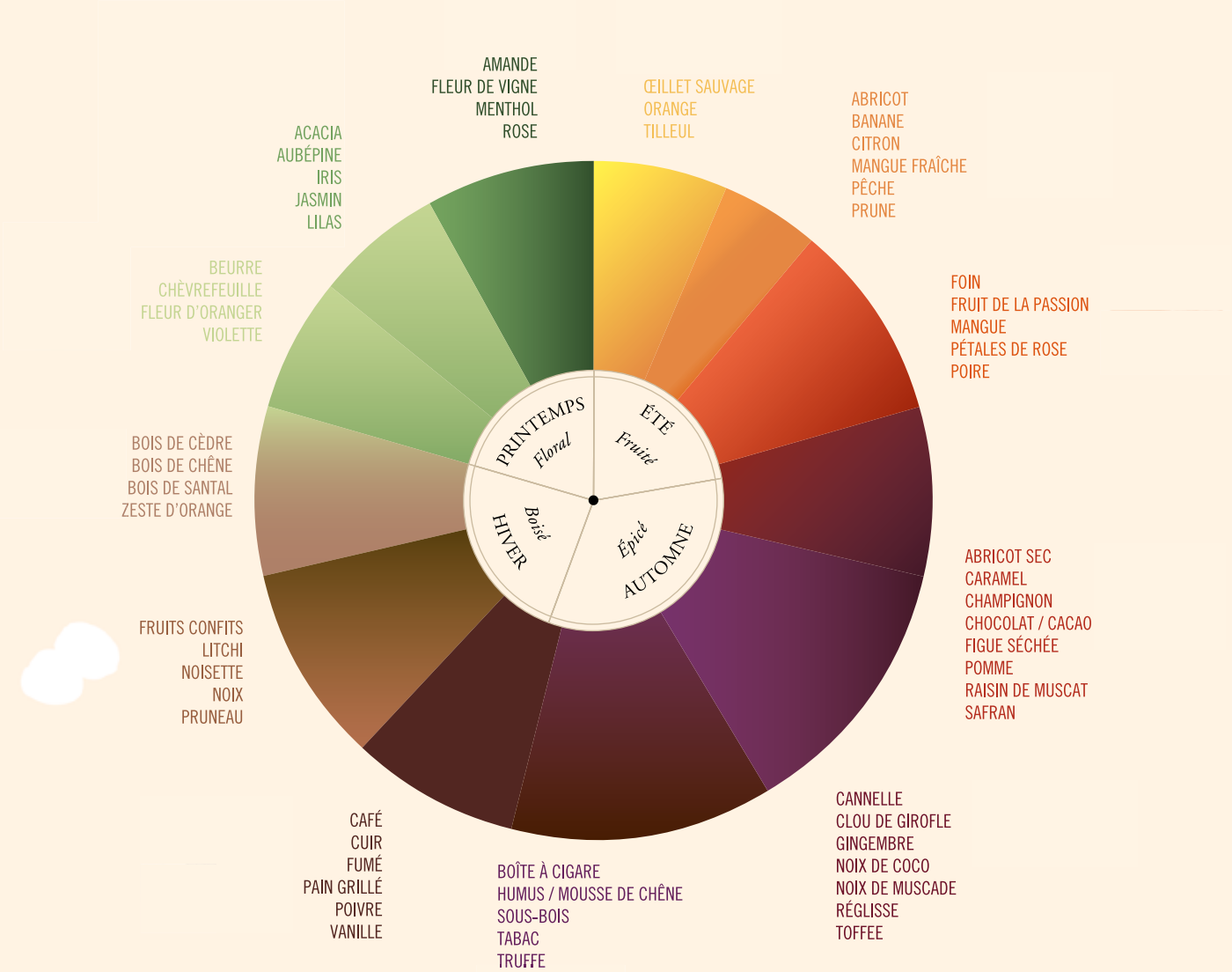
Face à cette demande internationale qui ne cesse de croître et surtout pour y répondre, il fut décidé un agrandissement de 10.000 hectares de l'aire d'appellation.

La perception internationale du Cognac est celle d'une eau-de-vie de très grande qualité, symbole de la France et de son Art-de-Vivre.



COGNAC : LA ROUE DES ARÔMES

La palette aromatique des cognacs se transpose aisément sur le cycle des saisons.



COGNAC

FRANCE



@Cognac_Official

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

NANTES

LA ROCHE-S-YON

Toute l'âme de la "Grande" et
"Petite Champagne..."

PARIS



ILE DE RE
ILE D'AIX
ILE D'OLÉRON
Océan

ATLANTIQUE

Royan

Cozes
Semozac

Archiac

Jarnac
Ségonzac

Aigre

la Charante

ANGOULEME

BORDEAUX
100 K.

- GRANDE CHAMPAGNE
- PETITE CHAMPAGNE
- BORDERIES
- FINS BOIS
- BONS BOIS
- BOIS ORDINAIRES



ARISTOCRATIE
DU COGNAC

La Fine Champagne
REMY MARTIN
est le fruit d'un harmonieux
et aristocratique mélange de
"Grande Champagne"
et "Petite Champagne",
les deux premiers crus de
Cognac. Son label V.S.O.P.
atteste qu'elle a vieilli
en fût de chêne limousin
pendant de longues années.

REMY MARTIN
FINE CHAMPAGNE V.S.O.P.

Un Spiritueux Inchangé

Lorsqu'on échange avec les différents acteurs du cognacais, nous remarquons une chose: c'est un spiritueux qui n'a jamais évolué dans son style depuis les débuts. À la différence des vins de Champagne qui ont connu une évolution notable sur le dosage, les eaux-de-vie de Cognac n'ont jamais évoluée dans leur processus d'élaboration. Il faut dire que les eaux de Cognac une aptitude remarquable au vieillissement et se bonifient avec le temps. Un spiritueux star, gage d'excellence qui participe au rayonnement de la France à l'international. Comme la technique reste artisanale, les procédés n'ont que peu évolué depuis les débuts de l'appellation. Certes, la maîtrise des Savoir-Faire est plus encadrée, plus rodée, mais dans le principe, la philosophie de base de ce spiritueux était excellente. Par conséquent, il n'était pas nécessaire de la faire évoluer.

Alexandre Gabriel est à la tête de la Maison Ferrand et également Vice-Président du Bureau National Interprofessionnel de Cognac. Il nous explique que les crus de Cognac sont identifiés depuis longtemps et ne sont pas spéculatifs. Chaque terroir fut étudié et chacun d'entre eux révèle des facettes aromatiques. Assemblées ensemble, elles vont donner naissance à la quintessence d'un style de Cognac ou d'un terroir.

D'ailleurs, il n'y a pas de formation Maître de Chai. On le devient, en consécration d'une longue expérience avec acquis. La tâche est grande: perpétuer le style d'une maison, garantir sa qualité et ce, à chaque étape. Le Cognac est également le spiritueux le plus onéreux à produire au monde. Il nécessite énormément de temps, des investissements constants, et un suivi des plus stricts.

En somme, un produit d'excellence par essence. L'une des rares différences dans l'évolution du Cognac, s'observe sur les cépages usités entre l'Avant et l'Après Fléau Phylloxérique. Des différences qui peuvent s'observer dans la niche de l'ultra-luxe, avec de très vieux cognacs, dans le cadre de ventes aux enchères, caritatives ou non, et pour célébrer des dates marquantes dans la vie des maisons.

Concernant les cépages de l'appellation, l'Ugni Blanc est devenu cépage Roi de l'Après Phylloxéra. Pourtant, il subit une nouvelle crise fort actuelle. Exit les insectes pour cette crise. Il s'agit du réchauffement climatique et ses conséquences sur le vignoble.

Des expérimentations sont en cours, afin de sélectionner les cépages les plus adaptés et pour répondre à la fois aux contraintes climatiques et géologiques du cognacais. Peu d'intérêt à vous dévoiler également le nom de ceux-ci, laissons leur du temps. Nous vous ferons un complément en temps voulu.

Les eaux-de-vie de Cognac, de par leur histoire, se jouent des frontières et partent à la conquête du monde globalisé. C'est grâce à cela que la réputation de ce spiritueux acquiert très vite ses lettres de noblesse. Une exception à l'échelle internationale de maturité, qui se traduit notamment dans sa communication. Le Cognac est un parfait exemple de ce qu'est un produit issu de l'excellence.

En effet, l'engouement pour ces eaux-de-vie fut si fort, que dès le départ, les différentes maisons de négoce vont communiquer sur leur terroir, le Savoir-Faire et l'origine. Succès oblige, les maisons vont aussi faire-face aux contrefaçons, de plus en plus nombreuses que leur succès est grandissant.

En découle des campagnes de communication permettant de distinguer les vraies bouteilles des contrefaites. Un challenge encore d'actualité, qui ne cesse de se voir encore dans notre actualité fraîche. Symbole du voyage, il s'en dégage parfois des facettes diplomatiques mais ceci n'est qu'anecdotique.

Si l'on se place dans le prisme des vins d'apéritif, des liqueurs et des digestifs, la Libération de la France à la fin de la 2^{nde} Guerre Mondiale fût funeste pour ce secteur. La Libération marque une sorte d'américanisation des goûts sur l'Europe de l'Ouest. Le sucre devient bien plus présent dans la vie des consommateurs avec l'arrivée de Coca-Cola et des boissons gazeuses sans alcool. Les fines de France se retrouvent marginalisées au bénéfice des rhums et des whiskys. En conséquence, la consommation métropolitaine commence à chuter et le cognac, déjà originellement produit d'exportation, se retrouve comme oublié des Français.

En 2020, la France ne représente que 3% du marché du Cognac... Il semble loin le temps où le Cognac se dégustait en Fine à l'eau, propulsé par l'écrivaine Colette et tant d'autres. Le cognac était chic, tendance et même élégant.

Pourquoi l'avons-nous oublié? C'est une bonne question. Les G.I. ne l'ont jamais oublié, aux États-Unis où il fut même adopté par les communautés afro-américaines, par opposition au whisky, symbole de la boisson WASP.

Il est devenu un véritable symbole dans la culture Hip-Hop américaine à la suite de son utilisation dans de nombreux clips de rap. Certains chanteurs en font même la publicité. Le cognac est appelé « yak » dans ces milieux.

Comprendre Les Cognacs

Les cognacs sont des eaux-de-vie de vin, issues de l'assemblage subtil et complexe d'eaux-de-vie qui peuvent, être d'âges et de crus différents. Élaborés à partir d'un terroir singulier et dans le respect d'un cahier des charges réglementé, ils bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée Cognac (AOC), gage d'une qualité et d'une authenticité exceptionnelle. Derrière cette appellation générale, viennent se rajouter 6 crus. Pour les comprendre, retournons dans le passé de l'appellation.

Henri Coquand (1813-1881), professeur de géologie, a étudié au milieu du XIX^{ème} siècle les sols et terroirs de la région de production du cognac. Il valide avec un dégustateur un classement des sols selon le type d'eaux-de-vie qu'ils peuvent produire. Leur travail débouchera vers 1860 sur la délimitation de différents crus de l'appellation Cognac. Ce travail servira de base au décret de 1938 délimitant les crus actuels.

GRANDE CHAMPAGNE 1^{ER} CRU

Les eaux-de-vie qui y sont produites sont les plus réputées et les plus particulièrement vouées au vieillissement en barriques. Elles incarnent la fierté, la finesse, la distinction; le montant, la longueur et la souplesse. Dans les eaux-de-vie, se dégagent des notes à dominante florale, de fleurs de vigne, de tilleul séché, de sarment sec...

PETITE CHAMPAGNE

Avec le même type de sol que la Grande Champagne, il s'en dégage l'influence du climat maritime, plus marquée. On lui attribue des valeurs de fierté, distinction, souplesse et de légèreté. En dégustation, on y trouve de magnifiques bouquets floraux sur le fruit.

BORDERIES

Les terrains sont décalcifiés en surface. Les eaux-de-vie sont très bouquetées et vieillissent plus vite que les Champagnes. Finesse, légèreté et longueur sont les caractéristiques de ce terroir qui s'exprime en nuances florales avec la violette et l'iris.



FINS BOIS

Dans la zone nord, il s'agit des terres de Groies (Jurassiques). Dans la partie sud, le Crétacé est associé à des terrains tertiaires. Les eaux-de-vie produites vieillissent plus vite que les Champagnes, elles sont moins charpentées. Des eaux-de-vie très expressives, sur la rondeur et l'onctuosité. Les fruits blancs se retrouvent dans leurs notes tout comme des pointes de fleurs.

BONS BOIS

Appellation plus hétérogène, on retrouve des formations du Jurassique et du Crétacé. Le climat est marqué, soit maritime (zone Ouest), soit continental (zone Est). Ces eaux-de-vie sont très diverses et incarnent également des notions de terroir, sur le fruit mais pas exclusivement.

BOIS ORDINAIRES & BOIS À TERROIRS

Il s'agit du vignoble du littoral et des îles soumises à l'influence atlantique. Ces eaux-de-vie sont marquées par le goût de leurs «terroirs» et caractérisé par l'influence de l'Atlantique, avec des arômes fruités.

FINE CHAMPAGNE

Fine Champagne n'est pas un Cru du cognacais. Cependant, elle est une des appellations de Cognac. Fine Champagne ne peut être accordée qu'au mélange des eaux-de-vie provenant des deux régions: Grande & Petite Champagne. Elle doit contenir au minimum 50 % d'eau-de-vie de Grande Champagne pour bénéficier de cette appellation.

À contrario du monde du vin, pour élaborer de grands cognacs, il ne faut pas de raisins vendangés aux maturités vraies. Si ceux-ci sont plus concentrés en alcool et coûtent moins chers à produire pour les maisons de négoce et indépendants; une fois distillé, leurs eaux-de-vie manqueront de finesse. C'est pour cela que les cognacs ont un coût! Le tout incarné par une philosophie de l'excellence et de la rigueur qui glisse cette sublime fraîcheur dans les eaux-de-vie de Cognac.

INTROD AU CO



L'eau-de-vie la plus jeune

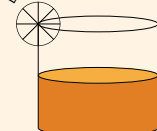
VS
2 ans

VS
4 ans

PART

COMMENT APPRÉ

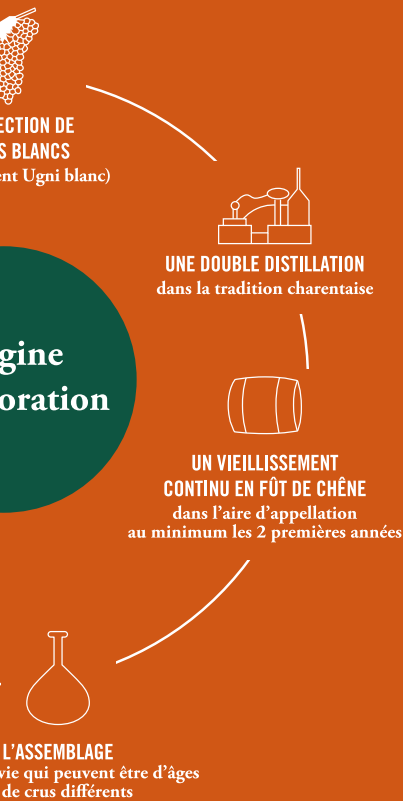
En cocktail ou en long drink



Allongez le cognac avec le tonic de votre choix

Servi dans un

DUCTION GNAC



Entrant dans l'assemblage :

OP
ans

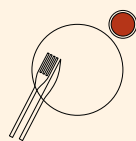
XO
10 ans

AGER

CIER LE COGNAC

ur
n verre tulipe

En accompagnement d'un plat



Le cognac s'associe avec une multitude de mets

CULTURE COGNAC



LES CÉPAGES

Les cépages utilisés pour l'élaboration des célèbres eaux-de-vie sont exclusivement des cépages blancs. On y retrouve le **Colombard**, la **Folle Blanche**, le **Montils**, le **Sémillon** et l'**Ugni-Blanc** qui représente 98 % du vignoble de l'appellation. Le **Folignan** est également présent et ne peut dépasser 10% de l'encépagement.

Le Cognac est issu de cépages blancs faibles en sucres et à l'acidité élevée, cela permet de correspondre aux critères de la distillation charentaise.

La Double Distillation Distillation Charentaise

La première *chauffe* désigne la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis. La deuxième *chauffe*, *repasse* ou *bonne chauffe* désigne la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie de Cognac, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation, également appelés *flegmes*. Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme eau-de-vie de Cognac. La distillation s'achève au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte. Un travail titanesque dans une fanfare où le temps glisse, s'échappe, s'écoule et nous rattrape. Un challenge où les jours sont comptés ! De plus, seules les eaux-de-vie obtenues par la double distillation des vins de la campagne en cours ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac ».

LE VIEILLISSEMENT

L'eau-de-vie nouvelle obtenue après distillation, va séjourner plusieurs années dans des contenants de bois de chêne, et acquérir arôme, couleur et saveur. C'est le temps du vieillissement, un travail de maturation qui peut durer des décennies, une vie. L'origine du bois, son type de grain, l'humidité du chai, l'âge du fût etc.,

forment le terrain de jeu qui s'offre ensuite au maître de chai pour faire son élevage, et créer son propre style. Plus le vieillissement est long, plus les arômes sont riches et concentrés, plus l'eau-de-vie devient moelleuse, plus son bouquet s'enrichit. Apparaît avec le temps le rancio, caractérisé par des notes de sous-bois d'automne, de champignon, d'huile de noix. Il ancre la Terre originelle dans les eaux-de-vie de cognac.

L'ASSEMBLAGE

Le moment d'assembler les eaux-de-vie est une tradition ancestrale qui n'est pas une règle imposée dans les conditions de l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac. C'est à ce moment précis que le maître de chai, aidé de son équipe, sélectionne, achète les eaux-de-vie aux viticulteurs, les surveille tout au long de leur vieillissement et crée ses assemblages. Ils deviennent alors de véritables signatures de maisons. Tout comme un Nez dans le secteur de la parfumerie, le maître de chai compose des assemblages subtils d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents, permettant de donner toute la richesse aromatique à son cognac.

Au fil du temps, de la maturation et des dégustations régulières, il affine l'intensité, le soyeux, la rondeur, la finesse, la persistance de l'eau-de-vie en y ajoutant minutieusement de l'eau distillée ou déminéralisée pour l'amener doucement au volume d'alcool et à l'harmonie du cognac désiré, cette opération est appelée « réduction ». Sa personnalité, sa longueur, ses nuances en feront un cognac d'exception.

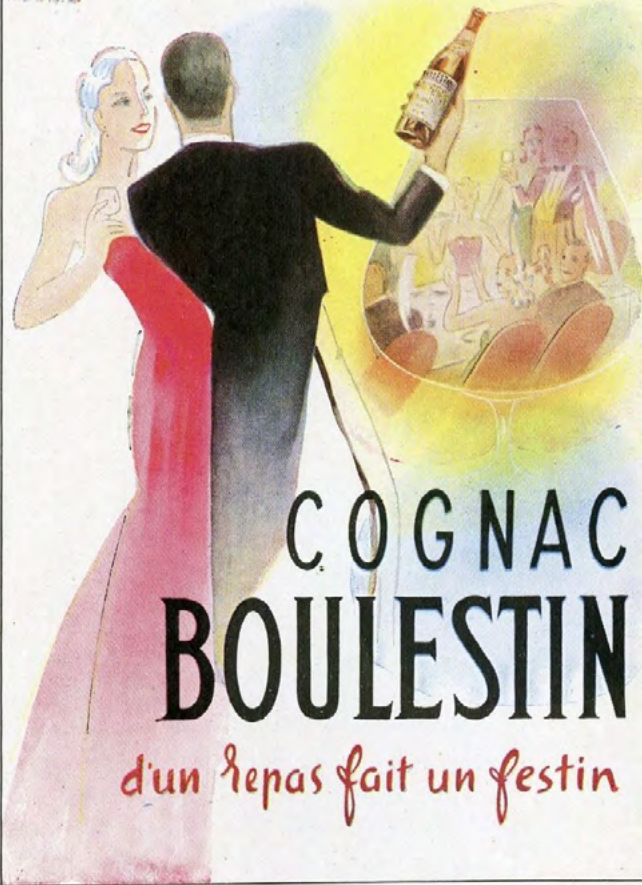
Le Cognac est traditionnellement le fruit de l'assemblage d'eaux-de-vie d'âge et de crus différents, mais ce n'est pas obligatoire. Le processus d'élaboration du Cognac est cadré par le cahier des charges de l'AOC Cognac garantissant sa qualité. Le Cognac conserve toute sa vie l'âge qu'il avait lors de sa mise en bouteille, car, contrairement au vin, l'alcool n'évolue plus sous verre.



M. Appellé

MARTELL
COGNAC FRANCE.

P. D. S. 1/2 a.



**COGNAC
BOULESTIN**

d'un repas fait un festin

CELEBRATION



CAMUS
"LA GRANDE MARQUE"
COGNAC

COGNAC FRAPIN



* F. CHAMPENOIS, PARIS

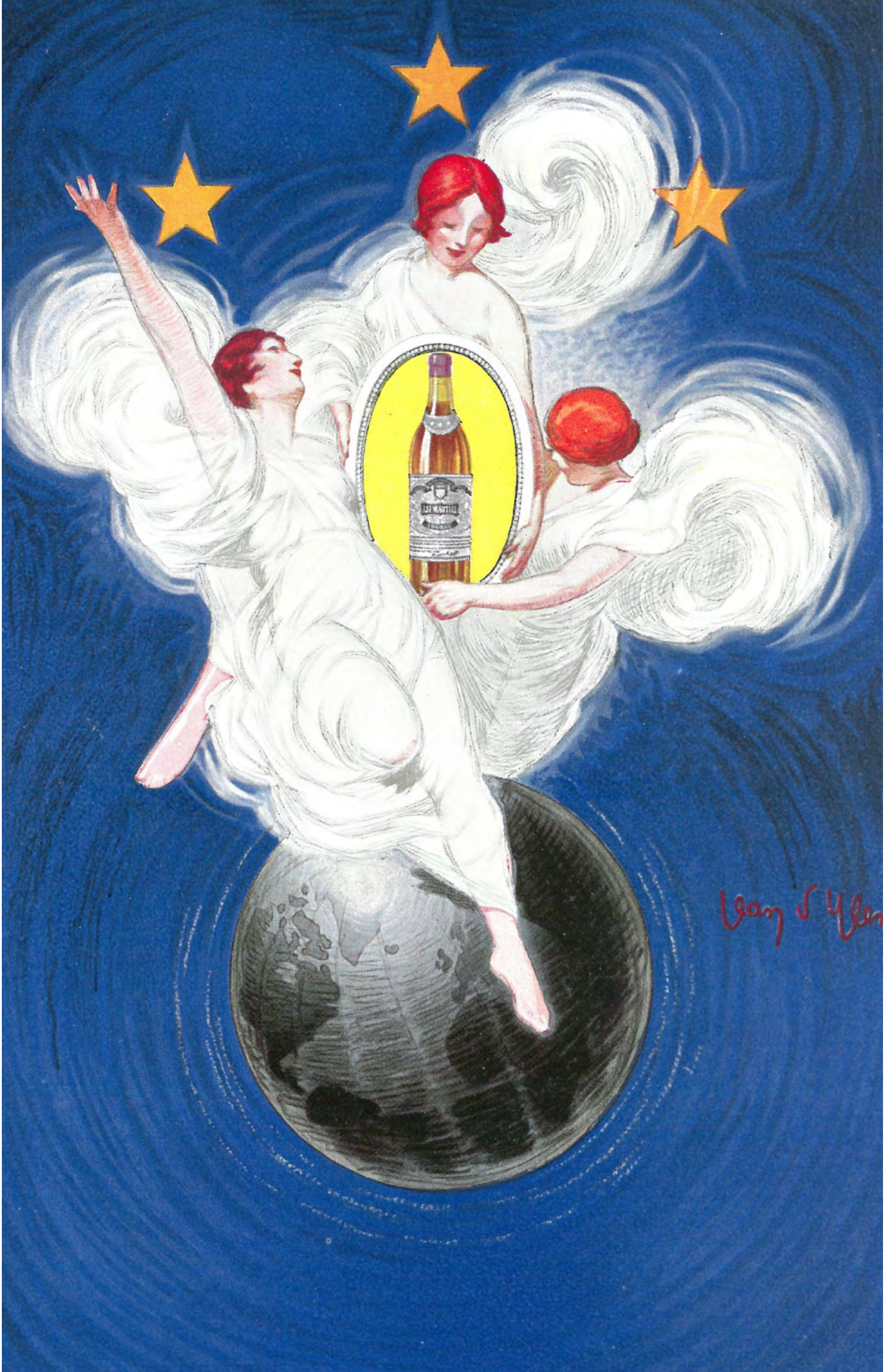
[De la page 152 à la page 162]

Exemple des différentes facettes de la communication des Maisons de Cognac datant du XIX^{ème} siècle avant loi Evin.

©Remy Martin, ©Camus, ©Collection Patrimoine Martell, Boulestin, ©Frapiin, ©Hennessy et ©Baron Otard.

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION »

Le voyage, le terroir, l'excellence, la gastronomie, le Savoir-Faire, la séduction et une France fantasmée vont en cœur de ces campagnes qui furent affichées et peintes avant d'arriver dans la Presse écrite.



Jean S. Yles



COGNAC



1715



TROIS
ÉTOILES

A l'heure du café

RIEN DE TEL

QUE

MARTELL

COGNAC



1935

CORDON BLEU
GARANTI
35 ANS D'ÂGE

*Depuis 1765 le "Cognac Hennessy"
est l'inséparable ami des sports et des jeux.*



1900
L'AUTOMOBILE

COGNAC HENNESSY

COGNAC OTARD



Oh! de l'OTARD le meilleur!

Un spiritueux Qui lie les Métiers d'Arts

Le Cognac ne se résume pas qu'à son produit final, l'un des spiritueux les plus chers à produire. Il intègre aussi bien des métiers en amont de sa production et en aval.

Du pépiniériste, qui donne naissance aux pieds de vigne, aux viticulteurs qui assurent la bonne conduite du vignoble et de la vigne. Du distillateur qui va sublimer le vin en eau-de-vie, sous la forme de bouilleur de cru ou bouilleur de profession ; au maître de chai, garant des choix aromatiques et des styles des maisons de cognac.

Il y a tout un grand travail en amont, et d'ailleurs, celui-ci ne concerne pas que la vigne. Le chaudronnier, artisan du cuivre, conçoit et fabrique l'alambic charentais, nécessaire pour produire du cognac. Aujourd'hui, le métier de chaudronnier évolue pour tendre à livrer des outils, permettant de plus en plus une automatisation de la distillation.

Cognac ne serait pas Cognac sans les fûts de chêne. Le tonnelier, cet ébéniste du cognac est donc indispensable. À partir du merrain extrait des chênes, et par l'assemblage des douelles, il fabrique les fûts destinés au vieillissement du cognac mais pas seulement. Les fûts peuvent être à destination de l'élevage des vins et d'autres spiritueux. Après avoir formé le fût, il va opérer un bousinage afin de développer les arômes du bois, tels que la vanille et le pain grillé. Le bousinage regroupe les opérations de chauffe de finition, qui par une maîtrise du temps de toastage et de son intensité, permet d'exprimer le potentiel œnologique, aromatique et tannique, des douelles

de chêne. Vient ensuite le moment de commercialiser les produits des terroirs du cognaçais. S'engagent alors des réflexions sur le bouchon, la bouteille, l'habillage de l'étiquette, le tout en fonction des crus et du vieillissement du cognac qui va être mis en bouteille.

Soyons francs, un cognac V.S. n'engagera pas les mêmes dépenses en flaconnage et bouchon qu'un Cognac XO de plus de 40 ans. Et c'est pour valoriser les plus vieilles et belles eaux-de-vie de Cognac, que les Métiers d'Art entrent en jeu.

Les cristalleries deviennent nécessaires pour magnifier et donner un éclat encore plus vibrant aux trésors de Cognac. La cristallerie Baccarat est sollicitée par la Maison Hennessy, Frapin, le cognac Louis XIII dans certaines de leurs éditions etc. Pour la Maison Hardy, c'est Daum qui signe le flacon du Cognac Hardy Perfection et bien d'autres. Cette recherche de l'excellence dans le flaconnage, se traduit également dans les coffrets, où les métiers d'Art rayonnent. Un exemple frappant: la Maison Maltier le Malletier pour le cognac Extra Bisquit l'Origine, le tout vendu avec une expérience intégrée.

On y retrouve le Savoir-Faire des ébénistes, parfois même des joailliers et bien d'autres métiers encore plus confidentiels, qui place l'Or de Cognac aux sommets du luxe. À noter que parfois, les créations qui en découlent sont juste sublimes, mais qu'à vouloir trop bien faire et trop rajouter, le Cognac n'est plus au centre de l'objet, et l'on perd la grande élégance pour atteindre une ostentation pure et dure. Cet attrait pour les Métiers d'Art dans la logique Marketing est également un moyen de faire valoriser encore plus l'aura d'une maison, la qualité des eaux de vie et même, sublimer celles sortant du Paradis des Maisons.



COGNAC FERRAND LÉGENDAIRE

Rare et précieux, il provient de l'assemblage des plus vieilles réserves de cognac du chais Paradis de Cognac Ferrand, situé sous terre, dans le sous-sol du Manoir. Après avoir magnifié leur fondu dans des fûts soigneusement sélectionnés il y a parfois plus d'un siècle, et laissés en offrande généreuse aux anges, ils sommeillent dans de vénérables dames-jeanne : nectars d'entre les nectars, ils ont chacun été tout spécialement sélectionnés pour entrer dans l'assemblage de Légendaire. Les précieux élixirs ont bénéficié d'une ultime finition dans un fût Zèbre de nature à révéler encore davantage leur excellence. Du fût originel, on retire progressivement certaines douelles que l'on remplace par des neuves. Ce procédé permet d'apporter de très subtiles notes de tanins tout en conservant l'élégance du cognac. Ce fût Zèbre, clin d'oeil à l'un des plus célèbres animaux du zoo d'Elie Ferrand le VIII, contient l'équivalent de 500 carafes. Il s'agit donc d'un élixir rare, à destination des hédonistes et des initiés dans un somptueux coffret.



Cognacs et l'Art Des rencontres Artistiques

Le Cognac offre un somptueux territoire de communication où les terrains des possibles se rencontrent. Des collaborations avec des artistes contemporains aux co-brandings, le packaging, le flaconnage et l'étiquettes y sont centraux. Ainsi naissent des pièces d'exception. L'une des dernières en date dans le secteur de l'exception, est celle réalisée par Frank Gehry et Baccarat. Une carafe de cognac d'exception réalisée en cristal Baccarat, éditée uniquement en trente exemplaires. Ainsi, le Mathusalem Hennessy X.O par Frank Gehry est vendu en exclusivité à Paris à la Samaritaine depuis 9 novembre 2021. Bien entendu, son prix dépasse des sommets et s'adresse à une clientèle très précise. Pourtant, les collaborations artistiques ne sont pas toujours aussi ostentatoires et chères. Toujours chez Hennessy, la cuvée V.S. Se retrouve chaque année en édition limitée, souvent signée par un ou des artistes issus des nouveaux arts spéculatifs comme le street-art etc.

D'ailleurs, de nombreuses marques de cognac investissent l'Art Contemporain en mécénat, Marketing ou tout simplement pour le plaisir. Installations, Street-Art, Design, Architecture... quand Art et Cognac s'hybrident, de nouvelles voies se créent. On peut y voir également un moyen de toucher de nouveaux publics et d'accompagner les millennials dans des produits qui avaient été omis ou oubliés, dans la transmission culturelle. Cela peut également se traduire par de l'évènementiel et des manifestations en dehors du cru etc. Comme ce spiritueux est issu des Savoir-Faire d'excellence faisant par conséquent office de Métiers d'Art, la collaboration artistique sonnait de toute façon comme une évidence.

HENNESSY

COGNAC VERY SPECIAL X LES TWINS

Cette année, c'est un duo d'artistes français, Les Twins, qui ont créé le design de la nouvelle édition limitée du Cognac Hennessy Very Special, qui se décline en deux versions. Hennessy V.S est le cognac le plus vendu au monde. Essentiellement élevé en fûts de chêne neufs, il conserve sa fraîcheur et son parfum. D'un caractère et d'une intensité qui lui est propre, le Cognac Hennessy Very Special présente des caractéristiques grillées et fruitées, ainsi que des arômes riches et clairement définis en bouche.

"Si on l' imagine volontiers en mixologie, il délivrera de jolis accords autour des viandes blanches et des desserts lactés".

RAPPEL LES MENTIONS DE VIEILLISSEMENT POUR LE COGNAC:

- AU MOINS 2 ANS : 3 ÉTOILES, SÉLECTION, VS (VERY SPECIAL), DE LUXE ET MILLÉSIME.
- AU MOINS 3 ANS : SUPÉRIEUR, CUVÉE SUPÉRIEURE, QUALITÉ SUPÉRIEURE.
- AU MOINS 4 ANS : V.S.O.P. (VERY SUPERIOR OLD PALE), RÉSERVE, VIEUX, RARE ET ROYAL.
- AU MOINS 5 ANS : VIEILLE RÉSERVE, RÉSERVE RARE ET RÉSERVE ROYALE.
- AU MOINS 6 ANS : NAPOLÉON, TRÈS VIEILLE RÉSERVE, TRÈS VIEUX, HÉRITAGE, TRÈS RARE, EXCELLENCE ET SUPRÊME.
- AU MOINS 10 ANS: XO (EXTRA OLD), HORS D'ÂGE, EXTRA, ANCESTRAL, ANCÊTRE, OR, GOLD ET IMPÉRIAL.





Des Cognacs Emblématiques

Les cognacs V.S.O.P. sont devenus des portes d'entrées emblématiques pour toutes celles et ceux qui souhaitent découvrir le cognac, en dehors de ses utilisations mixologiques. Ainsi, les cognacs Very Superior Old Pale dévoilent aussi bien des caractères plus marqués, qu'une finesse vantant les louanges du cognac. D'ailleurs, si dans l'univers du Champagne, le Brut marque et martèle l'identité d'une maison, dans le Cognac, c'est le V.S.O.P. qui incarne cette signature. Une signature qui parlera aussi bien aux néophytes qu'aux connaisseurs, et qui permettra d'introduire le partage d'une culture issue de la tradition: celle du cognac.

Une sorte de passerelle pédagogique reliant le V.S., souvent premier contact du consommateur par son prix doux, au Napoléon (6 ans) ou XO (10 ans) qui racontent plutôt une histoire d'excellence d'un terroir, d'un Cru et ou d'un Savoir-Faire.

MARTELL COGNAC VSOP

Martell est la plus ancienne des grandes maisons de cognac. Fondée par l'Anglais Jean Martell en 1715, la maison Martell contribue à développer la renommée de la région de Cognac en exportant très tôt ses eaux-de-vie vers le Royaume-Uni et l'Asie. La maison, plus que tricentenaire incarne, comme la plupart des maisons historiques du cognaçais, une incarnation de l'excellence. Avec ce VSOP, Martell nous accueille par des fruits jaunes à noyaux, des zestes confits en pointes d'amers nobles, où rayonnent un boisé délicat en soupire de prunes épicées.

"Avec son onctuosité, on l'aime sur le tataki de thon et le porc à la citronnelle".

RÉMY MARTIN COGNAC FINE CHAMPAGNE VSOP

Le VSOP de Rémy Martin marque une introduction au style de la maison. Un cognac que l'on retrouve souvent en mixologie, mais qui se consomme également seul. Son nez de fruits gourmands aux accents de desserts, joue la carte de la séduction avec les zestes, dans une pointe de zan vanillé. La bouche incarne une certaine rondeur qui peut sublimer la table.

"Il est une ode aux desserts lactés, et dans l'univers du salé il sied le bleu d'Auvergne et le Morbier".

COURVOISIER COGNAC VSOP

La maison Couvoisier est emblématique de Jarnac, où elle fut fondée en 1836. Dans son assemblage, les Grandes et Petites Champagnes apportent de l'harmonie tandis que les Fins Bois donnent un caractère floral et fruité à ce VSOP de caractère. Une ode au jasmin, aux fruits jaunes à noyaux dans une épice douce en trames de fruits secs torréfiés. On flirte avec une rondeur alléchante qui se traduit également dans la douceur de son feu.

"Il s'offre généreusement sur le canard et les rôtis de viandes blanches".

Du Cognac et des Crus

Les cognac se composent, en plus des notions de vieillissement pour les différencier (V.S.-V.S.O.P.-XO et millésime), de 6 crus. Un 1^{er} Cru: la Grande Champagne ; la Petite Champagne ; et la Fine Champagne lorsqu'il y a un assemblage majoritaire de Grande Champagne avec de la Petite Champagne. Se rajoute une zone connue pour la précocité du vieillissement de ces eaux-de-vie: Les Borderies.

Bois Ordinaires, Bon Bois et Fins Bois viennent compléter le tout. Si depuis des années, la Côte allait aux Grande & Petite Champagnes, Fine Champagne et Borderies, nous voyons émerger de plus en plus de créations parcellaires & terroirs.

En découle un retour à la tradition et aux Savoir-Faire, qui permet également de dévoiler les facettes insulaires du cognac comme sur l'île de Ré avec la Maison Camus, ou encore sur l'île d'Oléron avec deux signatures: Cognac Boyard & Louis Pearl, par les vigneronnes d'Oléron.

Ces terroirs sont au cœur de nouveaux enjeux, également en lien avec le réchauffement climatique. Effectivement, comme le disait Alexandre Gabriel, lorsque nous faisons du cognac, nous n'utilisons pas la même maturité du raisin que pour le vin. Bien au contraire, il ne faut pas que les raisins soient mûrs si l'on souhaite conserver et impulser une grande fraîcheur.

FANNY FOUGERAT

PETITE CIGÛE COGNAC VSOP FINS BOIS

CÈDRE BLANC COGNAC XO FINS BOIS

IRIS POIVRÉE COGNAC XO BORDERIES

Fanny Fougerat propose des cognacs de vigneronnes, qui expriment chacun leur terroir et leur personnalité. Ses cognacs ne sont pas des cognacs d'assemblages mais des cognacs d'auteurs, avec chacun leur style. Sa Petite Cigüe est un cognac qui s'ouvre autour de notes fruités, gourmandes, avec de petits éclats acidulés. Idéal pour un premier contact avec le cognac. Parfait pour les poissons au four, en tartare et avec une tatin. Son Cèdre Blanc est un Cognac XO riche, puissant et enveloppant qui allie la finesse, la force et la fraîcheur. Superbe pour accompagner du chevreuil et d'autres gibiers à poils. L'Iris Poivrée dévoile un XO Borderies dans la netteté du terroir, précis et floral. Un cognac d'une grande délicatesse qui illumine les Saint-Jacques, le foie-gras et même le Caviar de France.





ALCOOLS VIVANT COGNAC DECROIX XO

Monsieur Decroix fait des merveilles sur son terroir de Saint-Laurent-des-Combes en Charente. Il allie son terroir calcaire crayeux du Crétacé supérieur (Appellation Bons Bois), à ses Savoir-Faire, tout en appliquant la philosophie de l'agroforesterie en agriculture biologique. En découle cette sublime pépite qui a su nous conquérir.

Une grande finesse qui fait des merveilles avec les poissons fins en sauces, le magret de canard et le tartare de St-Jacques."

CAMUS ÎLE DE RÉ - COGNAC BOIS À TERROIRS

La Maison Camus est très connue pour ses Borderies. Pourtant, avec cet Île de Ré Fine Island totalement unique, il fait bon de découvrir des Bois Ordinaires! Ce cognac, produit en collaboration avec la Coopérative des viticulteurs de l'Île de Ré, est suave et équilibré, porté par des notes fruitées, l'iode et une rondeur savoureuse.

"Grâce à ses embruns il enjôle la cuisine de la mer, entre poissons, coquillages et crustacés."

MAXIME TRIJOL COGNAC VSOP GRANDE CHAMPAGNE 1^{ER} CRU

La Maison Maxime Trijol se situe au coeur de la région de Cognac en France, à Saint-Martial-sur-Né et s'étend sur les 2 plus prestigieux crus: la Grande et la Petite Champagne. Des notes de vanille, d'épices et de fruits secs et jaunes confits, introduisent une belle structure, moelleuse et riche, sur les fruits avec une finale élégante qui éveille les sens et les papilles.

"Il nous donne envie de savourer les viandes blanches à plumes et poils."



Aux Cuvées Iconiques

Elles expriment l'excellence des eaux-de-vie de Cognac et de leur vieillissement. En 1909, la famille Simon, d'origine anglaise, rachète la Maison Courvoisier et s'attache à construire entièrement l'identité de la marque. Ces négociants habiles créent la qualité Napoléon, supérieure au VSOP, et en font un réel argument publicitaire. À partir de ce moment, la qualité Napoléon est considérée à l'export comme la qualité XO. Pourtant, il y a quelques années, la qualité XO se détacha de celle du Napoléon. Le Napoléon incarna alors 6 années de vieillissement minimum et le XO au minimum 10 années.

COURVOISIER

COGNAC NAPOLÉON FINE CHAMPAGNE

L'origine de Courvoisier remonte à 1809, lorsque Emmanuel Courvoisier s'associa à Louis Gallois, maire de Bercy, pour créer une affaire de négoce de vins et eaux-de-vie, à Bercy. En 1811, Napoléon visite les entrepôts de Bercy. Il y est accueilli par Louis Gallois et par Emmanuel Courvoisier. En 1815, la légende dit que sur le bateau qui l'emmenait à Sainte-Hélène, Napoléon avait pris soin d'emporter quelques barriques de cognac que les officiers anglais apprécièrent et appelèrent «Le cognac de Napoléon». Ce cognac est réalisé à partir d'un assemblage de Grande et Petite Champagnes, âgées de 20 ans pour les plus anciennes. Dans sa version contemporaine, il incarne des fruits au sommet de leur maturité, qui livrent un bal de bois nobles, de fruits à noyaux confits, entre soupir de tabac, notes torrifiées et d'épices. La bouche est gastronomique avec une belle complexité.

"Il est magnifique autour des grands crus de cacao, du pavé de cerf et du faisain."

RÉMY MARTIN

COGNAC FINE CHAMPAGNE XO

Le Cognac Rémy Martin XO traduit la parfaite maîtrise de l'art des assemblages. Il est issu d'eaux-de-vie de Petite et Grande Champagne (15% & 85%) âgées de 10 à 37 ans. Cet iconique Cognac se dévoile par des notes somptueuses de torrification, de fruits à noyaux confits, de zestes aux accents gourmands de figues, de jasmin et d'épices douces. La bouche se pare d'une texture très velours dans une grande finesse qui en fait un véritable spiritueux de dégustation.

"Il procure une grande émotion autour du foie gras, du pigeon et d'un Esplendidos."

MARTELL

COGNAC CORDON BLEU EXTRA OLD

Martell Cordon Bleu Extra est un cognac unique. Il est un fidèle hommage à Martell Cordon Bleu, initié en 1912 par Edouard Martell. Un cognac iconique de la Maison Martell où le cru des Borderies domine! Il se dévoile dans la gourmandise d'une tarte tatin, d'épices douces et chaudes, qui lui confèrent un caractère suave, dans les fruits jaunes confits et secs. La bouche émerge en rondeur avec une grande finesse en pointes de zestes et d'épices.

"Les gibiers à plumes sont magnifiés, tout comme les chipirons à la basquaise."



Des Cognacs d'Exception

L'évocation des cognacs d'excellence fait rêver les amateurs. Expressions sublimes du temps qui passe, certaines eaux-de-vie centenaires se retrouvent en assemblage dans ces quitesences. Après des dizaines d'années de vieillissement, un eau-de-vie atteint son apogée. Pour arrêter le processus de vieillissement, elle est souvent transférée dans des bonbonnes de verres appelées dames-jeannes, qui permettent de les faire séjourner à l'abri de l'air durant de nombreuses décennies, sans évoluer davantage. Pour les spiritueux, le vieillissement ne peut s'opérer sous verre, et il faut rappeler qu'un vieillissement trop long pourrait altérer la qualité des eaux-de-vie.

C'est ainsi que dans ce chai obscur appelé Paradis, séjournent ces eaux-de-vie anciennes, des vestiges d'un temps que nous n'auront jamais connu. Il faut entre 50 à 60 ans de vieillissement pour qu'une eau-de-vie atteigne son apogée. Cependant, des eaux-de-vie ayant séjourné beaucoup plus de temps en fût de chêne, jusqu'à 100 ans parfois, peuvent être usitées en très faible quantité dans un assemblage afin d'apporter cette touche de rouge, propre aux cognacs les plus prestigieux et les plus vieux.

COGNAC FERRAND

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1^{ER} CRU
SÉLECTION DES ANGES

Protégés au plus profond des épais murs de pierre, des fûts de chêne centenaires reposent sur un sol de terre battue, contenant le précieux liquide qui deviendra la Sélection des Anges. Les murs, noircis au fil du temps, reflètent le niveau élevé de part des anges dans l'humidité naturelle de la cave. Avec une plus forte évaporation de la teneur en alcool, les cognacs vieillissent dans ces caves humides, tel que Sélection des Anges, livrent une quitesence du vieillissement. Il s'en dégage des épices chaleureuses et suaves, dans des élans de fruits exotiques au four ; en pointe d'une finesse quasi-torréfiée de coco et un velouté incroyable, jusque dans sa longueur.

"D'une grande finesse seul, il surprend sur les tartares de Saint-Jacques, le chevreuil et les desserts de fruits safranés."

MAXIME TRIJOL

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1^{ER} CRU
VERY OLD DRY COLLECTION N°1

La Maison Maxime Trijol est une histoire de famille depuis 6 générations. Dans l'extraordinaire, ce Dry Collection N°1 est un modèle d'expression du vieillissement. Il s'ouvre sur un bal de pruneaux, d'oranges confites dans des soupirs de noix vanillées, ouvrant les portes de la Havane dans ses plus belles qualités. La bouche est ronde, avec une tendresse qui ne nous quitte plus et avec un feu envoûtant. Un Grand cognac de gastronomie qui fera des émules à table, s'il nous prend l'audace de l'accorder.

"Les gibiers à plumes en deviennent saisissants tout comme le pavé de cerf."





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Please drink responsibly



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724

DÉCOUVERTE EN TRAIN DU DOMAINE

DISCOVER THE ESTATE BY TRAIN

À bord d'un train, découvrez dans les meilleures conditions, ludiques et reposantes, l'immense et précieuse réserve d'eaux-de-vie de Cognac Fine Champagne et Grande Champagne. L'art de la vigne, de la tonnellerie, de la distillation, de l'assemblage et du vieillissement des eaux-de-vie, un voyage dans le temps pour les curieux de nature.

LE PROGRAMME

Visite du Domaine de Merpins : parcours des vignes aux vastes chais.

Dégustation* de notre cognac 1738 Accord Royal accompagné d'un macaron.

Verre Rémy Martin offert.

*Dégustation réservée aux personnes majeures.

Aboard a train, discover in comfort our vast and precious collection of Cognac Fine Champagne and Grande Champagne eaux-de-vie.

Explore the art of vine growing, cooperage, distillation, blending and ageing of our cognacs, a fascinating journey through time for curious people.

THE PROGRAMME

Visit of the Merpins Estate, from the vineyards to the vast cellars.

Tasting of our cognac 1738 Accord Royal accompanied by a macaron.*

The Rémy Martin glass is gifted.

**Tasting reserved exclusively for adults.*

Durée : 1 h - Prix : 20 €/personne.

Accueil du lundi au samedi sur réservation du 19 mai au 30 septembre 2021.

Duration: 1 hour - Price: €20/person.

Visits from Monday to Saturday by booking from 19th May to 30th September 2021.



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★

Sélectionnée par l'association «Entreprise et Découverte», la visite du Domaine de Merpins se déroule dans un site en activité. Les Domaines Rémy Martin font partie des 100 entreprises de la marque «France Savoir-Faire d'Excellence».

The Merpins estate was selected by the French association «Entreprise et Découverte» as the visit takes place on a working site. The Rémy Martin estates are one of the hundred companies of the «France Savoir-Faire d'Excellence» brand.



Juste un peu de Douceur

2021 est cocasse. C'est bien la première année où l'ostentation sans fondement s'efface, au profit de la tendre légèreté de vivre. L'idée principale devient "se faire plaisir", et non briller aux yeux

des autres. Après tout, il n'y a pas de honte à se faire du bien car on s'oublie trop souvent...

Pour la période des fêtes, Hautes Exigences met alors le cap sur des créations douces, qui font du bien, et qui mêlent le bijou à la fantaisie.

Après tout, la poésie n'est peut-être pas morte, et rien ne nous empêche de la raviver. Qu'en pensez-vous ?



BRACELET WULU PETITE - OR ROSE, DIAMANTS ET OPALE ROSE QEELIN
JONC ARGENT PAPILLON UNASTORIA

BEE HAPPY - ABEILLE DIOPSIDE TOPAZE BLUE LONDON ISABELLE LANGLOIS
COLLIER LAPIS ART DECO ROBERTO COIN

MANCHETTE PURE MARTELÉE FINITION DORÉE, LUNAIRE / OR LES GEORGETTES

ASSORTIMENTS DE BOUCLES D'OREILLE EN OR 18K - BEE AND FLOWER NUDE 58 FACETTES

BOUCLES D'OREILLES ICONICA POMELLATO

BRACELET CAPTURE ME OR BLANC AKKILIS



Cuirs Marins

Saumon, perche, bar, morue, truite, loup de mer ou encore carpe. Jamais le champ des possibles n'a été aussi large autour des cuirs de poissons. Un marché de niche autour d'une matière écoresponsable, le cuir marin fait de plus en plus d'adeptes. Plongée en eaux bouillonnantes !

Il y a parfois des événements inattendus qui donnent naissance à de belles idées. Ainsi, dans les années 1990 en Islande, face à un faible approvisionnement en peaux d'agneaux, une tannerie se tourne alors vers la matière première la plus foisonnante du pays : les peaux de poissons. Contre toute attente les résultats ont tout de suite été probants, même s'il a fallu de nombreuses années de travail pour que ces petites peaux, au début dures et malodorantes deviennent de sublimes cuirs souples.

Des dizaines d'années sont passées et l'engouement alimentaire pour les poissons n'a jamais cessé de progresser. Dans une période où les cuirs d'animaux terrestres sont remis en question par un faux fanatisme éthique, les cuirs marins permettent deux choses.

Montrer qu'il est possible de valoriser les peaux de poissons, autrefois vues comme des déchets, et satisfaire les pescetariens et les militants de la cause animale car oui apparemment, la souffrance des mammifères vaut plus que celle des poissons...

De toute façon pour le cuir, cette question ne se pose même pas en réalité. Les cuirs ne peuvent être issus que de peaux animales. De plus, ils découlent d'une activité en toute fin de la chaîne alimentaire. Et oui, on ne tue pas pour faire du cuir mais plutôt pour nourrir en premier lieu. À bon entendeur !

LES DIFFÉRENTS CUIRS MARINS

– LE GALUCHAT

C'est un cuir de poisson cartilagineux, utilisé depuis longtemps en ébénisterie, en gainerie, et plus récemment en maroquinerie. Le galuchat va également s'exprimer autour de pièces joaillères et horlogères. Il permet de valoriser les peaux de raie ou de requin.

– LE CUIR MARIN

Pour tous les poissons non cartilagineux, on utilisera donc l'appellation Cuir Marin pour les définir. On peut y voir une démarche de valorisation de notre surconsommation des poissons de mer, propulsée par notre forte demande en sushi, sashimi, maki etc... et des poissons de rivière. Cela insuffle de nouvelles possibilités qui permettent à des territoires d'acquiescer de nouveaux Savoir-Faire. Si au départ l'histoire des cuirs de poissons non cartilagineux débute en Islande, c'est maintenant dans beaucoup de pays que se développent des tanneries spécialisées dans le poisson. La France en fait bien entendu partie avec notamment Ictyos. On retrouve ensuite ces cuirs marins dans de jolies collections au sein de plusieurs marques.




Boucles d'oreilles *Parmys* – Résine de couleur, laiton doré – 55€

Inspiration : Boucles d'oreilles à décor cloisonné avec incrustations. Or, lapis-lazuli, turquoise.

Époque achéménide, vers 400 avant J.-C.

Musée du Louvre, département des Antiquités orientales, Paris.

À NOËL OFFREZ DES BIJOUX DE MUSÉES

 boutiquesdemusees.fr



Bague romaine – Cornaline, laiton plaqué or – 95€

Inspiration : Bague en or et agate grise. Époque romaine. III^e siècle ap. J.-C.

Musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines, Paris.

Bracelet Étrusque – Étain doré – Fabrication française – 130€

Inspiration : Bracelet articulé. Éléments antiques (VI^e siècle av. J.-C.), et montages modernes (XIX^e siècle). Or.

Musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines, Paris.



JOVOY

— PARFUMEUR PARISIEN —

FIRE AT WILL

UN PARFUM DE LIBERTÉ

www.jovoyparis.com

Ce Temps qui nous échappe

Notre rapport au Temps n'est plus le même. Il a été profondément modifié en quelques années. Je me rappelle du temps où les clochers indiquaient les quarts-d'heure.

De nos jours, ce sont nos téléphones qui jouent ces mêmes rythmes, de manière quasi-synthétique, et on a perdu ce caractère du Temps. Nous faisons face à un temps qui se rétrécit.

Sommes-nous plus sollicités? Avançant en âge, le temps restant devient de plus en plus court. On a l'impression que le temps s'échappe de plus en plus vite. Pourtant, ce même temps, vu par le prisme d'un enfant, sera perçu de manière bien différente.

Chacun a un rapport différent aux durées, en fonction de l'âge et du temps qu'il nous reste. Dans une montre, le temps est circulaire, linéaire, c'est un temps embelli. Un temps visible, rythmé, qui donne la visualisation d'un temps physique qui passe. Une montre horlogère permet d'entretenir un rapport différent au Temps. C'est une perspective différente et une caractéristique poétique. Cela consiste à remettre le temps au centre d'un bel objet à nos poignets.

Tout l'inverse avec les produits numériques, qui nous annoncent un temps presque futur. Un temps qui ne nous appartient plus.

THOMAS BAILLOD
BA1110D WATCH CONCEPT

Shapes of Green

2021 fut marquée par un véritable retour en force de la couleur verte dans l'horlogerie et ce, dans toutes ses nuances. Une Ode...

Pour les amateurs de montres militaires, AURICOSTE, horloger officiel de la Marine, nous séduit par son histoire et son style marqué Commando, notamment avec le Garde-Temps Type 20 Flyback. Une pièce horlogère de prestige qui parlera également à tous les acteurs de la Marine Nationale. Nostalgie, quand tu nous tient. ZENITH, ANONIMO, SEIKO et OMEGA joueront également sur le kaki avec grande élégance, tout comme SEVENFRIDAY avec audace.

D'autres manufactures usitent le vert dans leurs modèles. On oscille entre nuances d'émeraude et de menthe, dans une grande profondeur hypnotique. Une couleur qui nous avait manqué, et qui délivre de beaux accords avec l'or jaune, l'or blanc, l'acier inoxydable et sublime le cuir des bracelets. Chez LIP, la Rally Chronographe fait forte sensation, avec un véritable soucis du détail et qui pousse à se plonger dans son histoire. L'élégance se veut raffinée chez EBEL et MARCH L.A.B. tandis que chez MEISTERSINGER, l'attraction devient de plus en plus forte. VICTORINOX et MICHEL HERBELIN explorent des nuances profondes du vert.

Enfin, chez EBERHARD & CO et ORIS, le caractère sportif prend le dessus, dans une grande intensité. À contrario, chez ICE WATCH, c'est la légèreté qui sera de rigueur alors qu'avec DWISS, les heures s'échappent avec grande ingéniosité.

Pour conclure, nous sortirons de la couleur verte pour vous dévoiler nos 5 coups de cœur de la rentrée 2021. Bonne découverte!



MILITARE CHRONO VINTAGE ANONIMO
AM2 CALENDAR AUTOMATIQUE MARCH L.A.B.
MAVERICK VERTE VICTORINOX
SPORT CLASSIC LADY GREEN EBEL
WANDERING HOURS M3W GREEN DWISS
PANGAEA DATE VERT DÉGRADÉ MEISTERSINGER
CAP CAMARAT MICHEL HERBELIN
PANGAEA DATE VERT DÉGRADÉ MEISTERSINGER





AQUIS DATE CALIBRE 400 ORIS
ICE SOLAR POWER ICE WATCH
SEAMASTER AQUA TERRA 150M OMEGA
SEVENFRIDAY P1/05 WALL OF FAME SEVENFRIDAY

SEIKO 5 SPORTS MILITARY SEIKO
TRAVERSETOLO HOPE EBERHARD & CO.
CHRONOMASTER REVIVAL EL PRIMERO SAFARI ZENITH
AURICOSTE TYPE 20 PRESTIGE AURICOSTE
RALLYE CHRONO AUTO LIP



CHRONOMASTER CADRAN WASHI CITIZEN
STARTIMER PILOT HERITAGE CHRONOGRAPH ARGENTÉ ALPINA
MONSIEUR DE CHANEL ÉDITION MARBRE CHANEL
BLUE EDITION 2021 CARL F. BUCHERER
HIGHLIFE TOURBILLON PERPETUAL CALENDAR MANUFACTURE FREDERIQUE CONSTANT



LAKROZ

NATURAL BEAUTY PRODUCTS FROM AFRICA



www.lakrozcosmetics.com



RADIATEUR PLUS

N°1 du Radiateur en Ligne

WWW.RADIATEURPLUS.COM

Des Vins En Hiver

Quand débarque l'Automne dans nos vies, l'envie de découverte s'accroît dans l'idée de préparer les fêtes de fin d'année. Se retrouver dans l'idée du partage des pépites du terroir, est une belle manière de retrouver nos origines. Ancrée dans les sols, la *Vitis Vinifera* rapporte avec elle l'empreinte de ses terroirs et la traduit dans le vin. Une richesse qui lie nos origines et notre passé commun, à des émotions, de la découverte et des plaisirs organoleptiques.

Pour clore 2021 et amorcer le début de l'hiver, Hautes Exigences dévoile un petit panorama 100% français, à la découverte des pépites des terroirs, ou simplement dans la joie de les retrouver. Au programme : des blancs, des rouges et des bulles!



LES BLANCS

À l'arrivée de l'Automne et jusqu'au Printemps, les vins blancs dévoilent de bien différents visages, qui accompagnent les mets et étonnent par bien des accords. En voici une petite sélection, autour de tous les profils, et issue des plus beaux terroirs. Un voyage dans les accords.

DOMAINE LARROQUE GAILLAC DOUX - 2018

Le Domaine Larroque s'étend sur 50 hectares, incluant 19 hectares de vignes et se situe entre Albi, Cordes-sur-Ciel et Gaillac. En agriculture biologique, il fait de la vente directe au domaine autour de sa production de vins de Gaillac, mais aussi du jus de raisin. Le Gaillac Doux 2018 se présente dans une délicatesse toastée de petits fruits frais et exotiques, avec un floral tendre en soupir brioché. La bouche est une gourmandise onctueuse, qui, en dehors de ses sucres résiduels, dévoile une grande fraîcheur.

"On s'en régale avec les poissons fumés, les fromages affinés et sur les gibiers. Élégant & plaisir!"

PLA... PACHERENC DU VIC-BILH - BAR...

La cuvée Saint Albert porte bien son nom car le jour de la foire de Viella et de la Saint Albert. Il confits oscillant sur l'exotisme, entre pointes florales en reprennant les notes du nez et avec une belle salivance redoutable dans sa séduction.

"Étonnant, il fonctionne à merveille avec les Saint-Jacques et des fromages de..."



RIQUES D'OR SAINT ALBERT 2016

Les vendanges se déroulent autour du 15 novembre, nous plonge dans la gourmandise d'un bal de fruits suaves et minéralité. La bouche est terriblement suave et fraîcheur. Les mirabelles juteuses éclatent sur un

tableau autour des charcuteries, des légumes et des fruits frais."

PRODUCTA VIGNOBLES MONBAZILLAC - PAVILLON DE LA CATIE 2018

Si vous aimez la gourmandise, vous allez être servis. Ce Monbazillac s'introduit dans un nez gourmand de fruits frais miellés, de fruits exotiques et confits, qui laisse s'exprimer un jasmin irrésistible en soupir charmeur. La bouche est onctueuse avec son caractère liquoreux, ce qui ne l'empêche pas de conserver une fine fraîcheur, suave avec son son retour kumkuat. Une cuvée très élégante et équilibrée à prix extrêmement doux!

"Il sied la tarte au maroilles, les lasagnes végétariennes et le rôti de porc au poivre vert avec succès."

CHÂTEAU CASTIGNO

SAINT-CHINIAN - CHÂTEAU CASTIGNO BLANC 2020

Si le Château Castigno est un véritable lieu de vie ; entre le village hôtelier, ses restaurants dont un étoilé au Guide Michelin ; il n'en est pas moins également un domaine viticole. Dans ce blanc, on flirte dans les fleurs séchées, les baies sauvages de la garrigue en soupirs de cèdre. De la bouche se dégage de fines notes acidulées et abricotées qui lui apportent de la fraîcheur.

"Idéal dès l'apéritif, il enchante les fruits de mers et les fromages frais."

CHÂTEAU BEAUBOIS

COSTIÈRES-DE-NÎMES - CONFIDENCE 2020

Le Château Beaubois s'étend sur 60 hectares en Costières de Nîmes dans le Sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et sœur en sont la 4ème génération. Ils y livrent de beaux vins comme ce Confidence blanc terriblement séducteur. Bal dans un univers complexe, floral, qui incarne ses garrigues dans une très belle fraîcheur. La bouche se pare d'une onctuosité tendre avec un attachant salivant subtil.

"Un blanc idéal pour les viandes blanches et les poissons blancs aux four."

CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES

COSTIÈRES-DE-NÎMES - TRASSEGUM 2020

Le Château d'Or et de Gueules est un domaine réputé des Costières de Nîmes. C'est une propriété familiale portée par Diane de Puymorin, Mathieu Chatain et leurs filles. Ensemble, ils signent un panel de vins qui vont des vins de convivialité aux grands vins. Avec Trassegum, on plonge dans une minéralité saline de fruits jaunes, de kakis bien mûrs avec des retours de fruits secs. La bouche est tendue, avec de grands amers floraux et aromatiques, qui l'invite à une certaine garde comprise entre 3 à 5 ans.

"Génial sur la salade de poulpe! Ce blanc se révélera également avec les marquereaux et les fromages affinés."

CHÂTEAU DE GAURE

LIMOUX - OPPIDUM 2019

Pierre Fabre livre des vins aussi qualitatifs qu'artistiques au Château de Gaure. Pour Oppidum, c'est un assemblage de deux terroirs d'altitude, aux portes des Pyrénées, qui donne naissance à ce grand vin. Il s'ouvre sur un bouquet floral minéral et aromatique, introduisant les fruits blancs acidulés et les zestes. La bouche dévoile une très belle énergie et une tension filigrane qui enjôle les notes du nez avec une véritable fraîcheur salivante. Un vin peut-être encore trop jeune et à conserver quelques années en cave.

"Un grand blanc qui fera des ravages autour des viandes blanches, des poissons et étonnera sur le gibier à plumes."







CHÂTEAU DE SANNES

LUBÉRON - GRAND BLANC DE SANNES 2020

Situé en plein cœur du Parc Naturel du Luberon près d'Ansouis, le Château de Sannes offre une histoire, un étonnement et un voyage, dans une Provence authentique et confidentielle. Ce Grand Blanc de Sannes s'ouvre sur un bal aromatique où les essences de thym rencontrent les fruits du verger dans une végétation en fleurs. La bouche est onctueuse, marquée par les zestes frais et séchés, avec une salinité salivante en pointe mentholée.

"Magnifique sur la gastronomie de l'Asie du Sud-Est, le rôti de porc et la truite au four."

CHÂTEAU MALHERBE

CÔTES-DE-PROVENCE - GRAND BLANC DE MALHERBE 2016

La famille Ferrari dévoile ce très grand vin encore fort jeune pour se livrer avec précision, mais ce qui en dégage est très prometteur. Il s'introduit par une complexité florale d'immortelle, avec des essences aromatiques et des baies endémiques provençales comme l'arbouse, en soupirs exotiques. La bouche dévoile une magnifique énergie qui se pare d'épices douces, de pointes de fruits avec une fraîcheur en pointe de sel, où la garrigue en fleurs explose avec ses nobles amers.

"Une grande cuvée qu'il faudra oublier en cave mais qui magnifie déjà le Caviar de France, les plats truffés et le Tournedos Rossini."

CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE

CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ - SULLY 2020

Le Château de l'Aumérade est sur le terroir de Pierrefeu. Il fait partie des domaines Fabre, qui représentent le plus grand vignoble familial du Var avec 550 ha de vignes en AOP Côtes de Provence dont 112 hectares en "Cru Classé" depuis 1955. Pour la cuvée Sully, le Rolle resplendit avec classe dans une onctuosité florale en touches blanches et pointe de verveine citronnée. La bouche est savoureuse avec ses beaux amers nobles et des soupirs salins extrêmement élégants.

"Un blanc d'une grande finesse, magnifique sur les viandes blanches, les poissons blancs au four et le chèvre frais"

DOMAINE &LESCHANCEL

VAUCLUSE - LE BLANC N°1

La propriété prend place sur 30 hectares, dont 12 hectares de bois et 12ha de vigne, sans aucun pesticide au cœur du Mont Ventoux. Un cadre idyllique pour laisser s'exprimer de belles expressions rhodaniennes. Ce blanc mêle le Bourboulenc à l'Ugni Blanc dans la fraîcheur des raisins frais, des fruits blancs juteux, avec une floralité charmeuse sur les fruits secs. La bouche est minérale, avec une belle vivacité sur l'acidité de l'abricot et une finale d'une belle longueur.

"Le carpaccio de Saint-Jacques, les charcuteries fines et les poissons au four sied à merveille ce blanc."

DOMAINE DE LA FLORANE

SAINT MAURICE - GUILLAUME DE ROUVILLE BLANC 2020

Un domaine qui prend soin de ses jardins de vigne avec un grand respect dans les appellations Côtes-du-Rhône Village, Visan et la confidentielle Saint-Maurice. Avec la cuvée Guillaume de Rouville Blanc, on flirte dans les fruits secs et une amande verte rayonnante dans son floral jaune de genêts et de mimosa. La bouche est minérale, avec une fraîcheur qui reprend les notes du nez, et une rétro de zestes séchés.

"Les viandes blanches, les fromages et les planches de charcuteries sont les bienvenues pour l'accompagner."

E. GUIGUAL

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - BLANC 2019

E. Guigal fut fondée par Étienne Guigal en 1946 à Ampuis. C'est l'une des maisons de négoce et d'élevage de vins les plus emblématiques de la Vallée du Rhône. 45% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 15% Clairette, 10% Bourboulenc, 3% Piquepoul, 2% Picardan rentrent dans l'assemblage de ce Châteauneuf-du-Pape Blanc. Il s'en dégage un bouquet de garrigues, de fleurs sauvages et de fruits blancs avec une belle énergie. La bouche est onctueuse, sa belle énergie swingue entre ses amers floraux et sa minéralité très "jus-de-cailloux" avec grande longueur et persistance aromatique élégante.

"Un vin qui fera des merveilles sur la cuisine de la Mer, les fromages frais et la poularde au vin jaune."









LAURENT COGNARD & CO
MONTAGNY 1^{ER} CRU - LISON 2020

Le domaine est situé à Buxy en Bourgogne, à la porte d'entrée méridionale de la Côte Chalonnaise. En 1997, Laurent Cognard achète ses premières vignes puis s'installe à plein temps en 2006 avec 5,5 hectares. Aujourd'hui, il exploite près de 18 hectares de vignes répartis entre Loché, Montagny et Mercurey dont 6,4 Ha en appellation Montagny 1^{er} Cru. Le domaine déménage en 2018 au « Château de Buxy. La cuvée Lison explore en délicatesse la minéralité silex dans un floral tendre, charmeur avec ses pointes de petits fruits jaunes sauvages. La bouche est savoureuse avec une onctuosité charnelle à la grande élégance.

"Un grand vin qui sublimera morbier fruité, écrevisses et escargots."

DOMAINE CORSIN
POUILLY FUISSÉ - AUX CHAILLOUX 2017

Le Domaine Corsin, produit depuis plus d'un siècle des vins blancs de Bourgogne en appellation Mâcon, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé. Son Pouilly-Fuissé Aux Chailloux correspond à une parcelle de Chardonnay de 0.69 ha, exposée au Sud, et située à Solutré sur le Hameau de Pouilly à environ 220 mètres d'altitude. Un grand vin qui se dévoile dans une tendresse florale de fruits frais et d'anis vert, avec de délicieuses notes torréfiées en soupir de thé. La bouche arbore une belle minéralité, ronde et charnue. Elle se lie à l'intensité florale en pointe saline. Un grand vin qu'on peut glisser en cave mais qui se livre déjà.

"Le Saint Marcellin, la blanquette de veau et le foie gras l'enjôlent."

LA CAVE DE LUGNY
MÂCON-LUGNY - LA CARTE 2018

La Cave de Lugny est une coopérative viticole située à Lugny, dans le Haut-Mâconnais. Elle produit de charmants blancs en AOP Bourgogne Chardonnay, Mâcon-Villages, Mâcon-Lugny, Bourgogne Aligoté et Viré-Clessé. Le Mâcon-Lugny "La Carte" est un Chardonnay floral et délicat. Il joue sur les essences aromatiques du jardin et les petits fruits frais dans un soupir de poivre blanc. La bouche est onctueuse, sur la minéralité salivante de la pointe de sel, avec une belle longueur qui appelle déjà la table.

"Un blanc qui magnifie les fromages, les poissons blancs et bleus au four, ainsi que les côtes de porc."

GRUHIER & DELAUNAY

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME - GRAND CALCAIRE 2019

Dominique Gruhier et la Maison Edouard Delaunay se sont associés en 2020 pour créer une joint-venture, nommée «Gruhier & Delaunay, cousins associés». Leur objectif? Le lancement d'une nouvelle gamme de vins contemporains à la personnalité moderne, mettant en valeur avec précision le climat frais, et le caractère minéral des vins de Chablis. Et ce Grand Calcaire 1^{er} Cru est l'une des premières cuvées issues de cette joint-venture. Il dégage une énergie et une vivacité qui nous plonge dans le sel, les zestes, avec un floral sauvage mêlé aux fruits jaunes à noyaux. La bouche est vive, saline, et pourtant, avec une grande tendresse. Son onctuosité laisse place à un retour pâtissier savoureux qui l'invite à une garde de quelques années.

"On l'aime pour accompagner les viandes blanches, le Saint-Pierre et les crustacés."

FRENCH BEACHES

CHABIS - ORGIE SILENCIEUSE 2020

French Beaches, ce sont des vins de plaisir et surtout des vins faits en collaboration avec des vignerons talentueux. Pour son Chablis « Orgie Silencieuse », ils ont fait appel à Cyril Gautheron et autant dire que la cuvée est audacieuse. Orgie Silencieuse, une délicieuse idée en cette période tourmentée. D'ailleurs, pour nous en sortir, cette cuvée d'équinoxe du printemps 2021 en édition ultra-limitée est née de leur envie de proposer un Chablis en levures indigènes et sans soufre ajouté. Il s'introduit par un bal dans les embruns où se mêlent les plantes aromatiques à l'éclat du citron de Menton. En bouche, on retrouve la minéralité iodée du nez, avec un retour de fruits jaunes entre fraîcheur et soupirs de basilic.

"Il est un petit bonheur sur les plateaux de sushis, les viandes blanches et les fromages à pâte molle."





2019
Grand Calcaire
CHABLIS
CRU FOURCHAUME
Grüner & Dubouay
Associated Cousins
5th Generation Vignerons

RECOGNIZED
ORGIE SILENCIEUSE

HUGUES BROCHARD

CLISSON MUSCADET SÈVRE ET MAINE - 2015

Hugues Brochard travaille son vignoble avec fierté et caractère, et représente la quatrième génération de viticulteurs de l'exploitation. Au début des années 2000, la diversité et les tendances fortes des sols du vignoble nantais ont fait émerger l'idée de Muscadet exprimant l'excellence du terroir. L'INAO reconnaît aujourd'hui le cru Clisson, « La petite Venise », qui repose sur une faille granitique du vieux massif armoricain. Le melon de Bourgogne est à l'honneur dans cette cuvée qui nous plonge dans une minéralité saisissante où se rencontrent fruits jaunes et zestes confits dans un floral fumé. La bouche est ronde, avec une tension saisissante qui se conclue en pointe de fleur de sel. Salivant de fraîcheur !

"On l'adore sur les crustacés, les fromages à pâte molle et autour d'un poulet à la citronnelle."

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU

SAUMUR - VIEILLES VIGNES 2018

Langlois-Chateau depuis 1885, fait vibrer cœur des vignobles de la Loire avec de jolis vins et de charmants créphants. La maison exploite 95 hectares de vignes sur les plus belles AOC du Val de Loire (51 Ha à Saumur, 11 Ha à Saumur Champigny et 33 Ha à Sancerre). La totalité de ce vignoble possède la certification Terra Vitis (viticulture raisonnée). 30 hectares du domaine sont d'ailleurs en conversion biologique. Avec ce Saumur, place à la délicatesse florale et aux fruits blancs infusant dans les thym. La bouche joue la tension zestée avec un salivant iodé, éclatant de fraîcheur sur le citron.

"Les huitres, les chèvres frais l'accompagnent avec justesse tandis que la mortadelle devient étonnante."





DOMAINE LAPORTE

SANCERRE - LA COMTESSE 2019

Créé en 1850 à Saint-Satur, le Domaine Laporte s'étend actuellement sur 21 hectares, face à la ville de Sancerre et à sa faille géologique. Le Clos de la Comtesse se trouve au cœur d'un prestigieux coteau exposé plein sud dans le village de Chavignol. Cette parcelle très pentue de la Côte des Monts Damnés, bénéficie d'un ensoleillement et d'un terroir exceptionnels. Il s'en dégage une ode aux zestes frais, aux fleurs des champs dans des soupirs acidulés de fruits jaunes. La bouche est onctueuse, avec une minéralité saline qui fait aussi bien saliver, que nous porter avec sa tension filigrane qui ne nous quitte plus avec son retour de petits fruits secs.

"On la recommande avec les tartares de poissons, la cuisine asiatique et les charcuteries fines."

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

COTEAUX DU LAYON CHAUME 1^{ER} CRU 2018

Philippe et Marie Germain livrent de sublimes expressions du terroir au Château de la Roulerie, situé sur la commune de Saint-Aubin-de-Luigné. Avec leur vignoble conduit en bio couvrant 40 ha, leurs pépites s'expriment dans les 3 couleurs et même en liquoreux. Leur Coteaux du Layon Chaume 1^{er} Cru est un pur délice! Il nous entraîne dans la tendresse d'un floral blanc, où se mêlent les fruits frais au juteux des agrumes bien mûrs. La bouche se pare d'une onctuosité liquoreuse extrêmement équilibrée, avec une fraîcheur remarquable qui, avec sa persistance finement épicée et aromatique, nous lie à l'émotion. Merci pour ce beau moment !

"On l'adore dès que l'automne arrive, pour éloigner les tracas du quotidien. Il fonctionne à merveille avec un brebis, les plats épicés et les gibiers à plumes."



2020
OR
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
FÉMINALISE
PARIS

ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE
R+S
Depuis 1658
RUHLMANN
34, rue du Général Foch
67050 Plobsheim-la-Ville
France
100% SYLVANER
Vieilles vignes de l'amphithéâtre
"A côté du cerisier" 2018

THEIM BE
MOI CHASSE LA LAIE
RÉVULTE LA VIGNE
BESTHEIM
ALSACE
PINOT GRIS
EXCEPTION

DOMAINE
HURST
Depuis 1926
GRAND CRU
BRAND
PINOT GRIS
2017
ALSACE-FRANCE



RUHLMANN

ALSACE - SYLVANER 2018

Le Sylvaner est l'un des cépages traditionnels de l'Alsace. Ses raisins offrent un vin frais au caractère fougueux. Pourtant, il n'a pas l'aura du Riesling, du Gewurztraminer, du Pinot Gris & du Pinot Blanc... C'est fort dommage car quand on découvre des magnifiques expressions de Sylvaner comme celle du Domaine Ruhlmann, on se dit qu'il serait temps de donner plus de crédit à ce cépage ! Ce Sylvaner s'éveille dans une délicatesse florale de fruits frais du verger en soupire de poivre vert. En bouche, l'univers est tendre, résiduel en soupçon, avec une grande élégance liée à ses amers nobles de thé vert.

"Ce blanc sublime les carpaccios de coquillages, la choucroute et le boudin blanc."

BESTHEIM

ALSACE - L'EXCEPTION PINOT GRIS 2019

Les chasseurs de Lune nous dévoilent leur vision de l'excellence du Pinot Gris dans un vin sec. Il est issu des plus vieilles parcelles de Bestheim dans la vallée de Kientzheim-Kaysersberg, au pied des collines sous-vosgiennes. Son terroir, composé de graves et d'alluvions, s'exprime parfaitement dès le nez. Minéral et droit, il joue la carte des fruits secs et séchés dans un floral automnal séducteur. La bouche est onctueuse, avec une énergie suave, salivante de zestes frais en pointes mentholées.

"Parfait sur les desserts de fruits jaunes caramélisés, les viandes blanches et les poissons fins au four."

DOMAINE HURST

ALSACE - PINOT GRIS GRAND CRU BAND 2017

Le Grand Cru Brand, appelé également Terre de Feu, est l'un des premiers Grands Crus d'Alsace reconnus dès 1983. Il en est l'un des plus réputés de par sa notoriété. Brand signifie brûlé, et pour cause ; son fort ensoleillement et les deux micras du sol ont un effet réchauffant. Un terroir singulier sur lequel a poussé ce Pinot Gris. Il s'en dégage un nez de fruits frais à noyaux avec une certaine gourmandise, ainsi qu'un floral noir aux soupirs grillés de torréfaction. La bouche est ronde, avec une fraîcheur en nuances minérales et suaves.

"Nous vous le recommandons avec de la blanquette de veau, des crustacés et les poissons fumés de rivière."

LA CAVE DE RIBEAUVILLÉ

ALSACE - RIESLING SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 2015

La Cave de Ribeauvillé est située à l'entrée du village médiéval alsacien de Ribeauvillé. Elle y produit des vins d'Alsace depuis plus de 125 ans avec une grande régularité. Cette sélection grains nobles provient des parcelles autour de Ribeauvillé qui, plusieurs semaines après la vendange officielle, sont récoltées en surmaturité avec le développement de la pourriture noble. Il nous invite dans un royaume de zestes confits, avec des expressions florales attachantes en pointes pâtissières et finement épicées. La bouche est résiduelle, avec une grande rondeur et une persistance aromatique sublime qui permettra de beaux accords.

"Il est surprenant avec les huîtres, les gibiers à poils et les fromages bleus."



LES ROUGES

Difficile d'imaginer les fêtes et les saisons froides sans les vins rouges. Ils incarnent de multiples facettes qui subliment les mets de la table et surprennent par leurs accords. En voici une petite sélection, sourcée sur nos plus beaux terroirs pour nous accompagner en cette fin d'automne et ce, jusqu'au printemps et plus encore.

CHÂTEAU SANCTUS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2018

Le Château Sanctus s'étend sur 15 hectares à Saint-Christophe-Les-Bardes, à l'Est du promontoire rocheux de la commune de Saint-Emilion. Caroline Gaullier y signe de très belles expressions comme ce 2018 plein de charme. Il se livre dans une belle onctuosité de fruits rouges et noirs aux accents floraux. Épicé dans une belle élégance où se mêlent moka et soupirs aromatiques. La bouche présente des tannins qui deviennent souples sur la table, avec une belle fraîcheur de zan en retour torréfié.

"Parfait à table pour accompagner le chevreuil, le pigeon et l'agneau de lait.

CHÂTEAU DAUZAC

MARGAUX GRAND CRU CLASSÉ 2017

Le Château Dauzac, Grand Cru Classé de Margaux en 1855, a le privilège d'avoir un vignoble d'un seul tenant de 49 hectares, dont 45 hectares en appellation Margaux et 4 hectares en appellation Haut-Médoc. Le millésime 2017 s'ouvre sur l'élégance du Cabernet Sauvignon avec des fruits noirs et bleus rayonnants sur les épices, dans une profondeur aussi florale que torréfiée. La bouche est tannique mais en souplesse, sur les fruits frais, avec une fraise des bois attendrissante dans son nuage d'épices douces qui orne sa fraîcheur.

"Le magret de canard, le bœuf et le veau semblent être ses alliés à table. Gastronomique !"

CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE

POMEROL 2016

Son vignoble se trouve à l'ombre du clocher de Pomerol. Il est le plus ancien de Pomerol (1589). Vendu en 1793 comme bien d'église, il restera longtemps dans la même famille avant d'être acquis en 1973 par la famille Castéja. Ce Pomerol nous séduit par un nez de fruits éclatants en noir, qui navigue dans un floral élégant où myrtilles et bois précieux ne sont jamais loin de la mara des bois en soupir de zan. La bouche est poudrée, particulièrement suave avec son tactile dans une finesse ravageuse de cœur.

"Il brillera autour de la pintade, le lièvre à la royale et le faisan."

CHÂTEAU BEAU-SITE

SAINT ESTÈPHE 2016

Le vignoble de Beau-Site s'étend en pente douce vers la Gironde et est le voisin du Château Calon Ségur. Depuis ses chais et sa terrasse, s'offre à vous une vue remarquable sur le vignoble. C'est l'une des plus anciennes propriétés de la commune réputée de Saint-Estèphe. Le millésime 2017 s'ouvre sur le raffinement du Cabernet Sauvignon avec un royaume de fruits noirs aux revers torréfiés sur les fruits bleus en soupir de cèdre vanillé. La bouche est concentrée, avec des tannins soyeux et une belle fraîcheur. Sur lagrandecave.fr

"Il nous fait saliver par sa longueur avec les gibiers à plumes & poils, et les desserts de cacao."



DOMAINE BRANA IROULÉGUY - ROUGE 2019

Une propriété familiale pleine de caractère, également distillerie qui produit des merveilles. Attention, cet Irouléguay est extrêmement jeune. Par conséquent, il faut de préférence le garder en cave une petite décade. Pour les impatients, voici comment goûte ce 2019. Il s'ouvre sur les fruits bleus dans un raffinement de myrtilles et un caractère épicé avec la douceur d'un délicat floral. La bouche est tendue, avec des impressions salines dans une floralité qui fait ressortir les notes torrifiées. Les tannins sont bien présents. Pour la table, il va falloir le graisser.

"Pour s'en régaler, osez le gibier à plumes, l'agneau et une belle pièce de bœuf comme la chuleta."

MONT D'ORAÀS PYRÉNÉES-ATLANTIQUES - VILLA BYS 2018

Son vignoble est porté par la famille Frontère, situé à Oraàs, à quelques kilomètres au sud de la cité du sel, Salies de Béarn. Son vignoble de 5 hectares s'étend sur un coteau avec 80% de cépages autochtones locaux (Tannat, Cabernet Franc et Sauvignon) et du Merlot. Villa Bys est un rouge profond, gourmand, sur les fruits bleus et noirs. Le trio prunes, cassis et mûres, presque confits, embrassent le poivre du Sichuan dans un soupire floral. La bouche est soyeuse, avec des tannins présents mais compensés par une grande fraîcheur d'épices.

"Gibiers à plumes, boudin noir et rôti de porc sont parfaits pour l'accompagner."

CHÂTEAU DE CROUSEILLES MADIRAN 2018

Situé en plein cœur des AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, le village de Crouseilles est connu pour son prestigieux Château et sa cave viticole. Celui-ci livre de très jolis vins comme ce Madiran de 2018. Il s'ouvre sur une profondeur de fruits noirs et bleus avec des soupirs de bonbon anglais entre cassis, prunes et mûres roncières. S'en suit un caractère enjôleur d'épices douces lumineuses. La bouche est tannique mais souple avec une belle complexité qui appelle les chairs.

"Ode à nos pulsions carnassières, il sied le faisan, le sanglier et les charcuteries de Pierre Oteiza."

**DOMAINE
OLLIER-TAILLEFER**
FAUGÈRES - CASTEL FOSSIBUS 2017

Une propriété de caractère et familiale au cœur de l'appellation Faugères et plus précisément sur le charmant village de Fos. On y retrouve des vins gourmands comme Les Collines en rouge et rosé, ainsi qu'une sublime Fine de Faugères. Dans Castel Fossibus, on plonge dans un univers noir, profond avec des baies sauvages, de la garrigue et d'épices torréfiées. La bouche est concentrée, soyeuse avec des fruits noirs, éclatante en soupir de schiste aussi salivant que charmeur. La grande élégance!

"Ce rouge est idéal sur les gibier à plumes et poils et sublime sur les belles pièces de bœuf."

CHÂTEAU SALITIS
CABARDÈS - PREMIUM 2017

Le Château Salitis est une très belle référence du Cru Cabardès. Des vins de garde où se mêlent les philosophies occitane et bordelaise pour donner naissance à de véritables signatures. Ici avec la cuvée Premium, ce sont les fruits rouges compotés dans un duo cassis-myrtilles en pointes d'épices qui illuminent le nez. La bouche est tannique tout en offrant une belle fraîcheur, avec une lumière attachante sur une baie rose éclatante.

Cette cuvée appelle les gibiers à plumes & poils, l'agneau et le rôti de porc. Vite, à table."

LA MÉTAIRIE D'ALON
PINOT NOIR 2018

La Métairie d'Alon appartient à Abbotts & Delaunay et signe de véritables pépites hors-cadre. Dans ce Pinot Noir, on navigue dans une gourmandise de petits fruits rouges flirtant avec les baies rouges éclatantes dans des touches torréfiées. La bouche est soyeuse, gourmande, attachante par un beau salivant mentholé en trame de griottes croquantes. C'est tout naturellement qu'il appelle la table pour l'accompagner.

"Il est fantastique sur la pintade, le bœuf bourguignon et l'onglet."





JONQUÈRES D'ORIOLE
VIGNOBLES

Dernière les Jagots

LA CANAILLE

• VIN ÉPICURIEN •

La compagnie pour boire et pour chasser — des livres pour lire, le monocle pour observer. Range goda, franc cordons... Et si du sud, ce vin ! Le faire en lit de rochers avant d'être relevé par des brigands, et de ne l'être amontrés d'une main que lorsque celle-ci est faineuse. Et être embouteillé comme on gusse par un vigneron d'ailleurs, du pays au-bord. Il a fait fait, tout senti, tout connu, tout son message est intacte !

Produit de France

VINIFIÉ AVEC PASSION

JONQUÈRES D'ORIOLE VIGNOBLES

APPELLATION CÔTES DU ROUSSILLON PROTÉGÉE



Puissant et frais, aux notes de fin, élégant, il vous fera dire de belles de son pays ! Range chasser, coupe, piste et manger, semi serrées, sans saigner, vous le veut tout posséder pour tout attendre tout pour tout traverser. Il est de terre et de la, de bois, de maquis, de vin, d'orge, à mille ans mais l'histoire est si sage ! Sa force est dans le fait qu'il tend, sa force est dans son être. Oh, sacré ! Oh, sacré ! Oh, sacré ! Quelle joie d'avoir connu ce vin !



mine de rey
Cathy et Philippe Bisquella

JONQUÈRES D'ORIOLA
CÔTES DU ROUSSILLON - LA CANAILLE 2019

Depuis 1485, plus de 27 générations de vignerons se succèdent dans la famille Jonquères d'Oriola, dont l'histoire est étroitement liée à la vigne et au monde équestre en Roussillon. Et si vous aimez la gourmandise, vous allez tomber sous le charme de la Canaille rouge, le vin de copain que nous présente son propriétaire : William Jonquères d'Oriola. Un vin gourmand aux accents de fruits rouges confiturés et de fruits noirs ronciers, entre garrigues et pointe d'olive. La bouche est soyeuse, joyeuse et s'invite à tous les instants.

"De l'apéritif aux planches de charcuteries, en passant par les gibiers à plumes, et le chocolat, cette cuvée est idéale."

CHÂTEAU DE REY
CÔTES DU ROUSSILLON - MINE DE REY 2019

À Canet-en-Roussillon, Cathy et Philippe Sisquelles produisent des vins lumineux, des vins heureux. Le vignoble du Château de Rey domine les étangs littoraux et la Méditerranée, il s'étend sur quarante hectares des vallons caillouteux constituant la fin du massif des Aspres. Les cépages Mourvèdre, très vieux Grenache noir et Syrah donnent vie à cette cuvée Mine de Rey. Elle nous entraîne dans un univers noir, torréfié, entre le moka et le gruët. Son bourgeon de cassis illumine en pointe de sel. La bouche est racée, ses tannins sont beaux, avec une élégante rondeur qui flirte avec la fraîcheur.

"Avec sa grande finesse, on l'adore avec les poissons fins à chair rouge, les viandes blanches & rouges."

MAS DE LA DAME

LES BAUX DE PROVENCE - COIN CACHÉ ROUGE 2019

C'est sur le versant sud des Alpilles et au pied du mythique village des Baux de Provence, que s'étend ce domaine de 300 hectares, comprenant 57 ha de vignes et 20 ha d'oliviers. Le Coin Caché est l'une des plus anciennes parcelles du domaine. Elle produit un grenache de grande qualité. Ramassé en caisses, à la limite de la surmaturité fin septembre si le temps le permet, le Grenache est vinifié séparément et élevé quinze mois en foudre de chêne avant d'être assemblé avec la Syrah. Ils s'en dégagent un nez profond de fruits des bois compotés, d'épices douces très élégantes avec l'olive noir éclatante en pointe moka. La bouche dévoile des tannins marqués mais soyeux, nécessitant sûrement la garde. Un Grand Vin !

"Idéal dès l'apéritif, il sied les charcuteries et les viandes."

CHÂTEAU CALISSANNE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CLOS VICTOIRE 2018

Château Calissanne est une propriété située au cœur d'un territoire de 1200 hectares à 10 minutes de l'aéroport de Marignane. Pour son Clos Victoire, 70% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon rentrent dans son assemblage. Il s'en dégagent une ode aux fruits rouges et noirs en soupirs épicés flirtant avec les bois nobles. La bouche est soyeuse, avec une jolie fraîcheur qui le présente comme un vin de terroir séducteur.

"On en raffole sur les volailles au four, le veau et les tajines."

DOMAINE DE L'OLIVETTE

BANDOL - CUVÉE SPÉCIALE ROUGE 2013

Le Domaine, dans la même famille depuis le XVIII^{ème}, s'est développé au cours des générations et exploite aujourd'hui une superficie de 55 hectares implantés sur les coteaux du Castellet, au cœur de l'appellation Bandol. Cette cuvée spéciale glisse à l'honneur deux cépages : le Grenache, complété de 90 % de Mourvèdre, cépage Roi du Bandolais. Il se dévoile par un univers profond de fruits noirs et rouges presque compotés, dans des revers de zan en soupirs torréfiés et aromatiques. La bouche est soyeuse, avec une grande élégance et une fraîcheur qui en fait un Grand Vin.

"Étonnant avec un pavé de thon au four, on le préfère sur les viandes et les desserts de cacao Grand Cru."

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN

CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ
COMTESSE DE SAINT-MARTIN 2018

Le Château de Saint Martin fait partie des rares crus classés de Provence. Depuis le début du XVIII^{ème} siècle entre les mains de la même famille, c'est une histoire de passion. La cuvée Comtesse de Saint Martin résulte d'un assemblage de Grenache, Syrah et Carignan. Il nous livre un nez profond de fruits noirs gourmands, de petites baies rouges éclatantes avec des soupçons aromatiques torréfiés de gruet saississant. La bouche est soyeuse avec sa jolie mâche suave qui l'invite à table avec grand plaisir. On peut également la garder en cave 2 à 5 ans afin de savourer son évolution.

"Le canard laqué, l'agneau et le pavé de chevreuil en deviennent irrésistible !"







OÉ

CÔTES DU RHÔNE SIGNARGUES X MALIKA FAVRE 2019

Produit au coeur de la vallée du Rhône par Emmanuel, vigneron Oé à Domazan, le Côtes-du-Rhône Villages Signargues est un magnifique vin de terroir. Une gourmandise de fruits rouges confiturés, suave et envoûtante en nuances de cassis et pointes florales. La bouche est soyeuse avec une certaine lumière. Un vin de plaisir, franc et sincère, qui fait du bien en tous temps.

"Idéal dès l'apéritif, il sied les charcuteries et les viandes."

DOMAINE COURBIS

SAINT-JOSEPH - LA COTTE SUD 2018

Au confluent du Rhône et de l'Isère, des belvédères vertigineux, à la rive droite du Rhône, le Domaine Courbis est le vignoble le plus méridional de l'appellation Saint-Joseph en cave particulière. Deux frères, Laurent et Dominique Courbis exploitent aujourd'hui le domaine viticole familial qui remonte au 16^{ème} siècle. La Cotte Sud est un Saint Joseph rouge très gourmand sur un duo de fraise-framboise avec une trame épicée qui fleure bon la pivoine. Classe ! La bouche est concentrée, avec des tannins soyeux et une minéralité qui donne faim. Vite, passons à table !

"Ce vin nous donne des envies de gibiers à plumes et poils et sublime la côte de bœuf."

DOMAINE DU COLOMBIER

CROZES-HERMITAGE - 2019

Situé à Mercurol, le domaine porte avec fierté le drapeau de l'appellation Crozes-Hermitage, dont il est l'une des valeurs sûres. Florent et David Viale y signent de jolis vins comme ce Crozes-Hermitage 2019. Il séduit par son nez de fruits rouges compotés avec une fraise enjôleuse où la violette s'exprime en nuances de torréfaction, d'épices douces et de fruits ronciers. Les tannins sont présents mais soyeux, avec de la joie portée par la myrtille dans sa fraîcheur suave.

"Les viandes rouges et blanches, et les desserts de cacao deviennent succulents."

XAVIER VIGNON

CÔTES DU RHÔNE - S.M.2

Xavier Vignon fait beau, grand et innove. Avec cette cuvée SM, n'y voyez pas une allusion à une pratique mais plutôt un assemblage audacieux incarnant toute la vallée du Rhône. Son S désigne Septentrional, justifié par 50% de Syrah du nord de la vallée sur le millésime 2015; et M, pour Méridional avec 50% de Grenache du Sud du millésime 2016. Un vin étonnant qui explose sur la framboise et la myrtille dans des ascendances florales et épicées. La bouche est racée avec des tannins serrés qui tendent à s'ouvrir en gourmandise à table.

"Canard au cacao, gibiers et agneau sont parfaits pour accompagner ce vin !"



DOMAINE HENRI BOURGEOIS
CHÂTEAUMEILLANT - SOLISSIME 2016

Installée à Chavignol depuis 10 générations et au cœur des meilleurs terroirs de Sancerre et Pouilly-Fumé, la Famille Bourgeois cultive une mosaïque de parcelles et de terroirs. Avec ce Châteaumeillant, c'est le Gamay qui respandit dans une gourmandise de griottes juteuses, de poivrons rouges bien mûrs avant d'embrasser le croquant de la cerise noire en soupir d'épices douces. La bouche est soyeuse, digeste avec une belle fraîcheur qui invite la table.

"Pour s'en régaler, vous pouvez essayer les côtes de porc, le pavé de thon au four ou encore les lasagnes végétariennes."

ALLIANCE LOIRE
CHINON - CLOS DE LA LYSARDIÈRE

Alliance Loire couvre toute la Loire en livrant de nombreuses appellations. Le Domaine de la Lysardière couvre la majorité des vignes de Chinon, offrant plus belles expressions. Ce 2017 se présente par une fraîcheur myrtille éclatante dans son ouverture florale d'épices douces et une fraîcheur racée qui l'invite de l'apéritif à la table.

"Rôti de porc, pot-au-feu et chevreaux sont de bons compagnons."



DE LOIRE
SAGET LA PERRIÈRE VIEILLES VIGNES 2017

charmant des vins de plaisir, terroirs et grands vins. des terroirs de Chinon. Ce clos en est l'une des une profondeur de fruits noirs et bleus, avec une es douces. La bouche est soyeuse avec une tendre

vreuil en deviennent de charmants

LA PERRIÈRE
SANCERRE - SACRILÈGE 2016

Saget la Perrière est un producteur de vins de Loire, propriétaire de plusieurs vignobles tout au long de la Loire et notamment à Pouilly-sur-Loire, Sancerre etc... Avec La Perrière, La Maison Saget La Perrière propose un travail d'exploration des cépages Sauvignon Blanc et Pinot Noir. Elle en parcourt toutes les facettes à travers ses différentes gammes. Ce Sacrilège rouge dévoile un grand vin s'ouvrant sur un magnifique nez de fraises, de cerises noires et de framboises comptés dans un nuage d'épices douces avec une grande race. La bouche est ronde, minérale avec salivant renversant.

"On l'adore sur les viandes blanches, la pintade et le pavé de cerf."

DOMAINE DE SUREMAIN
MERCUREY 1^{ER} CRU LA BONDUE 2018

Au cœur de la Bourgogne, le Domaine de Suremain est situé au centre du village de Mercurey, au Château du Bourgneuf. Yves & Loïc de Suremain y livrent de très beaux et grands vins dans la Côte Chalonnaise. Ici avec ce Mercurey rouge 1^{er} Cru 2018, on navigue dans un nez complexe sur les fruits noirs croquants en pointe de sel avec une tendresse d'épices se mêlant à un cèdre envoûtant. La bouche de ce grand vin est minérale sur un salivant exquis propulsé par une race d'une grande classe.

"Ce grand vin est fantastique pour accompagner le pigeon, la côte de bœuf et le Saint-Nectaire, mais peut encore patienter en cave quelques années."

DOMAINE SIMONNET-FEBVRE
IRANCY PARADIS 2018

Connu pour ses Chablis, le Domaine Simonnet-Febvre réalise aussi de beaux vins de terroirs et grands vins dans les deux couleurs. Son Irancy Paradis 2018 est une pépite très élégante. Un nez croquant de griottes et de fruits rouges avec une dimension florale saisissante. Sa bouche est très tendue, minérale avec des tannins soyeux qui auraient encore besoin de temps. Une cuvée parfaite pour l'automne et l'hiver, que l'on peut oublier en cave quelques années.

"Une cuvée merveilleuse pour les gibiers à plumes et poils au cacao et étonnante sur le thon au four."

BESTHEIM
ALSACE - EXCEPTION PINOT NOIR 2018

Bestheim livre de beaux vins rouges qui gagnent en précision depuis quelques années. Ce Pinot Noir 2018 confirme la maîtrise des chasseurs de lune pour caractériser cette exception. Une ode aux fruits rouges et noirs craquants dans des soupirs bleutés de tendres épices. La bouche est soyeuse avec un répondant enjôleur appelant les plats de convivialité.

"On l'adore sur les viandes blanches, les charcuteries blanches et le pavé de cerf."

RUHLMANN
ALSACE PINOT NOIR 2017

Le vignoble Ruhlmann s'étend sur 40 hectares de vignes, autour de Dambach-la-Ville et des 4 communes aux alentours. Il comporte 2 Grands Crus ainsi que des lieux-dits à la géologie marquée. Pléthore de cépages et de cuvées, c'est ainsi que nous avons rencontré ce Pinot Noir élevé en barrique. Et en voilà un joli vin et même plutôt un grand vin! Il s'introduit sur la gourmandise des fruits rouges composés dans des facettes séductrices de pointes de fusain, de baies roses et de torréfaction. La bouche est soyeuse avec de beaux tannins dans un minéralité saline salivante très classe.

"Foie gras poêlé, magrets de canard sont les bienvenus même si on préférera garder cette cuvée encore 3-5 ans en cave!"





SIMONNET - FEBVRE
DEPUIS 1849
FRANCY
PARADIS
2018



BESTHEIM
ALSACE
PINOT NOIR
EXCEPTION



RUEHLMANN
Depuis 1638
PINOT NOIR
2017





ÉTERNELLE EFFERVESCENCE

Depuis ces débuts, la bulle fascine et leur image a bien progressé avec le temps. Il est loin, le temps où ceux-ci étaient appelés vins du diable. Pourtant nous savons que celui-ci se cache dans les détails avec l'un de ses péchés capitaux : la gourmandise. Et on peut dire qu'il y en a dans les crémants français ! En plus leur prix sont souvent doux et offrent du plaisir pour marquer les instants, les moments de vie mais surtout incarnent la légèreté de la vie.

PFAFF

CRÉMANT D'ALSACE - BRUT LA GRIFFE DU DIABLE

La Cave des Vignerons de Pfaffenheim nous dévoile cet étonnant crémant d'Alsace mettant à l'honneur le Chardonnay. Ce Brut élevé en fûts de chêne séduit par bien des aspects. Son nez brioché ouvre un dialogue autour des notes torréfiées avec la gourmandise des fruits blancs en soupir floral. La bouche est vive, avec une tendre minéralité qui appelle furieusement la gastronomie.

"La cuisine lacustre, le curry Khmer et le boudin blanc, le lui rendent très bien à table, tout comme l'apéritif."

LA MÉTAIRIE D'ALON

EMBELLIE PINOT NOIR / CHARDONNAY BRUT

Ce Domaine de 25 ha est mené en culture biologique et pour partie en biodynamie. Il est situé sur des terroirs d'altitude de la haute vallée de l'Aude, sur les communes de Magrie et de Limoux. Avec cette Embellie et sa présence sur le premier terroir historique de la bulle en France, comment ne pas y voir un clin d'œil au Champagne dans ses cépages ? Un délice brioché de petits fruits blancs et de fleurs finement beurrées. La bouche est droite, avec une certaine tendresse et une minéralité salivante gourmande.

"Elégante et harmonieuse, cette bulle lumineuse invite les poissons de rivière, la cuisine japonaise et les fromages comme des convives, et c'est beau!"

BALARD

CRÉMANT DE BORDEAUX - BLANC BRUT

Cap sur la gourmandise effervescente à un prix extrêmement accessible! Ne cherchez pas la bulle complexe, elle ne l'est pas. Seulement elle dégage une certaine sincérité qui sera idéale pour marquer les événements du quotidien et lui apporter un peu de légèreté. Ce crémant bordelais s'ouvre sur les fruits blancs et les fleurs avec un brioché miellé. La bouche est fraîche, salivante et orientée sur le plaisir.

"Une bulle légère, à prix tout doux pour traverser la saison ou accompagner un plateau de Maki."

DE CHANCENY

CRÉMANT DE LOIRE - BRUT NATURE

De Chanceny associe passion & Savoir-Faire dans l'élaboration de ses vins de Loire effervescents en utilisant la Méthode traditionnelle. La Maison propose une belle collection de Crémant de Loire et de Vouvray. Ce Brut Nature est un crémant du Val de Loire issu du Chardonnay, du Chenin blanc et du Cabernet Franc. Son nez de fruits blancs s'exprime entre fleurs et tendresse de nectarines avec des revers briochés. La bouche est tendre avec une vivacité onctueuse en retour abricoté.

"On l'aime pour accompagner les viandes blanches, les poissons de rivière et les crustacés."

MAISON ANTECH

CRÉMANT DE LIMOUX - HÉRITAGE BRUT 2018

Familiale et indépendante depuis 6 générations, la maison Antech livre de magnifiques vins effervescents avec une gamme de pépites à des prix aussi accessibles que variés. Avec cette cuvée Héritage 2018, Françoise Antech nous emporte dans une jolie bulle, complexe, assemblage de Chardonnay, de Chenin, de Mauzac et de Pinot. Le résultat se traduit par un beau floral en pointes de fruits blancs remarquables et d'une grande fraîcheur en soupir brioché. La bouche incarne la fraîcheur avec de beaux zestes et complexité tendre.

"Une bulle apéritive parfaite qui brillera autour des viandes blanches, des poissons et des crustacés de rivière."

SAINCHARNY

CRÉMANT DE BOURGOGNE - IMMÉMORIAL BRUT

Saincharny est à la fois la réunification de vigneron, de villages et de terroirs, autour de la Cave de Lugny. On y retrouve d'excellents vins de terroir et des crémants séducteurs avec une finesse notable. La cuvée Immémorial se présente par un bal beurré, brioché voguant dans les fleurs blanches et les mirabelles caramélisées au four. La bouche introduit un salivant salin dans une onctuosité juteuse de fruits jaunes et de fleurs des champs.

"Les carpaccios de coquillages, la choucroute de la Mer et le boudin blanc deviennent irrésistible!"

BESTHEIM

CRÉMANT D'ALSACE - GRAND PRESTIGE ROSÉ BRUT 2019

Bestheim est la cave coopérative viticole alsacienne qui monte! Egalement connue sous le nom des chasseurs de Lune, la qualité de ses vins est de plus en plus aboutie, et ce pour le plus grand plaisir de ceux qui les goûtent. Ce Grand Prestige Rosé Brut est issu du Pinot Noir. Il est un subtil assemblage entre rosé de pressurage et rosé de Saignée, élevé 18 mois. Il nous fait sombrer dans une gourmandise de baies rouges, instrumentant un bal floral charmeur en soupir d'épices douces. La bouche se révèle en fraîcheur avec une âme gourmande et une finale salivante qui sied divinement bien la table.

"Audacieux, ce vin effervescent rosé sublimerait les viandes blanches, les crustacés et le magret de canard. Élégant!"



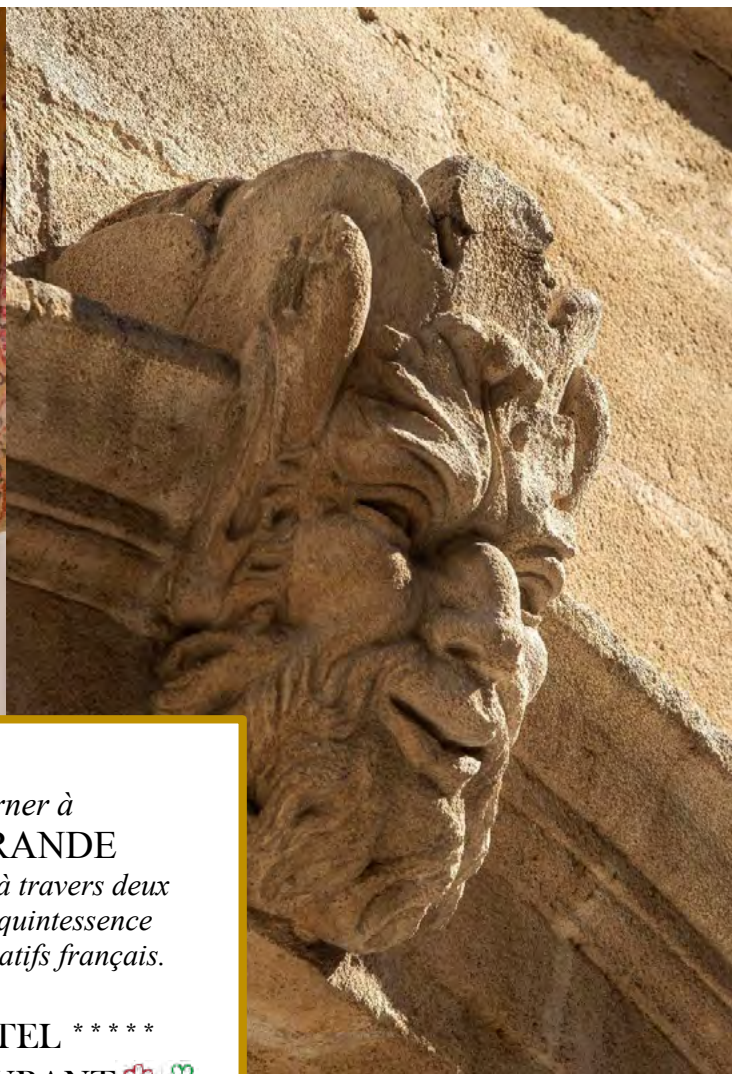


ANTECH
— LIMOUX —
HÉRITAGE
CRÉMANT DE LIMOUX
2018
DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS

SAINCHARGNY
Crémant de Bourgogne
IMMÉMORIAL
BRUT
PRODUIT DE FRANCE

BESTHEIM
CRÉMANT D'ALSACE
Grand Pétige
ROSÉ 2019





*Séjourner à
LA MIRANDE
est un voyage à travers deux
siècles de la quintessence
des arts décoratifs français.*

HOTEL *****
RESTAURANT 🍷 🍀
ATELIER DE CUISINE
SALON DE THE
BAR

www.la-mirande.fr







Les douceurs de l'Hiver

Comme chaque année, les bûches & autres desserts d'hiver, font leur grand retour. Ils nous replongent dans les saveurs d'antan, dans des régressions et parfois même dans l'émerveillement. La créativité est toujours au rendez-vous, en alliant aussi bien le visuel que les saveurs qui en ressortent.

Si l'effet de mode semble s'étouffer par une saturation de l'offre dans la capitale, il n'en est rien en région. Il est parfois honorable, de ne pas chercher tous les prétextes pour s'exprimer. Cependant, on ne change pas une tendance qui a troqué la poésie et la gastronomie contre du marketing.

Heureusement, depuis la singularité 2020-2021, on observe un retour au fond dans les douceurs, à destination des fêtes de fin d'année. Celui-ci se traduit par l'arrêt de pièces trop ostentatoires, à destination d'une clientèle internationale manquantes, mais pas uniquement.

Un retour aux fondamentaux qui incarne une certaine légèreté de vivre et qui se réinscrit dans la tradition.

Une chose est sûre cette année : pour vous faire plaisir, faites confiance à vos pâtisseries, aux artisans du beau et du bon. Ils sont présents sur tout le territoire.

Ils sont parfois membres de l'association Relais Desserts comme Alban Guilmet en Normandie, Matyasy dans le Var, Jérôme De Oliveira dans les Alpes Maritimes, Sève dans la région lyonnaise, la pâtisserie Lionel Raux au Pays Basque, Vianney Bellanger à Tours, la Maison Méert dans le Nord, Sébastien Brocard dans l'Ain, la Pâtisserie Le Daniel en Bretagne, la pâtisserie Patisserie Kamm en Alsace, Borzeix-Besse à Brive-la-Gaillarde, la pâtisserie Alexandres à Montauban, Xavier Berger à Tarbes et Pau, et encore bien d'autres. N'hésitez pas à regarder le site internet de Relais Desserts, peut-être qu'un artisan de l'association se situe non loin de chez vous. D'ailleurs, sans passer par les membres Relais Desserts, de belles découvertes peuvent être au programme. Il faut dire qu'on

ne peut pas imposer à des artisans, en plus d'incarner une certaine vision de l'excellence dans leur secteur, d'être de bons communicants.

C'est ainsi que de superbes adresses jouissent d'un bouche-à-oreilles fantastique, et en restant à leur échelle, livre des créations d'une très grande qualité. Deux exemples issus de notre dernier numéro: la pâtisserie Frédéric Coussy à la Seyne sur Mer et la pâtisserie Barry à Ollioules.

L'important est de se faire plaisir, qu'importe que la création soit revendiquée par un Grand ou non. Qui sommes-nous pour les juger dans ces métiers de passion ?

Petit aparté pour les céliaques: de plus en plus de pâtisseries prennent en compte cette allergie et ce, sur tout le territoire. Une aubaine qui permettra de réunir tout le monde autour de la gourmandise. Concernant les Vegans, on vous recommande de lire l'interview de Marc Fontanne Chef étoilé du Prieuré de Baumanière dans notre dossier les Saintes Vulgarités.



BÛCHE NOËL TRIANON PALACE VERSAILLES
BÛCHE NOËL MEERT
BÛCHE NOUGAT ESCOBAR GOURMANDISES
SÉLESTAT 1521 PATISSERIE KAMM
BÛCHE PRESTIGE PATRICK GELENCSEER





BÛCHE FAMILY • YANN COUVREUR
BÛCHE ÉTOILE IMMACULÉE • LE CHARDON BLEU
BÛCHE DOUCEUR CITRON • PÂTISSERIE ERIC VERGNE
BÛCHE GALAXIE • ZANIN





BÛCHE CANOPÉE • MAISON GUILLET
BÛCHE AU CHOCOLAT • ERIC KAYSER
MAGIE DE NOËL • VINCENT GUERLAIS
BÛCHE MARGOT • MAISON LAC
BÛCHE BOULE-VERSANTE • LA MAISON DU CHOCOLAT





LANTERNE DE NOËL PÂTISSERIE LAURENT LE DANIEL • PANETTONE DE NOËL
CHRISTOPHE ROUSSEL • BÔCHE SUPER MARIO CHOCOLAT SEBASTIEN BOUILLET





BÛCHE HISTOIRE MAISON BELLANGER • MON BEAU SAPIN ÉDITION LIMITÉE FREDERIC CASSEL • BÛCHE "IL ÉTAIT UNE BÛCHE" LAURENT DUCHÈNE • ENTREMET NOMADE ORIGINE PIERRE HERMÉ • DESSERT GLACÉ DU 31 ALAIN CHARTIER • BUCHE GLACÉE EPICÉA ALBAN GUILMET



Et si pour les desserts de fêtes, vous vous mettiez aux fourneaux ?

Cela peut paraître étonnant et pourtant, rien ne vous empêche de réaliser vous même votre propre bûche. Plein de recettes et Plein d'ouvrages sont disponibles. En plus, vous pouvez vous inspirer des accords étonnants des bûches de Palace, tout en vous les ré-appropriant. Ainsi, chacun met la main à la pâte, la bûche ne sera donc plus d'exception mais bien plus personnelle. Or, après la singularité 2020-2021, qu'est-ce qui peut être plus important qu'une création qui sort du cœur, issue du fruits de nos efforts ? Bien entendu, tout ceci n'est qu'une suggestion mais pourquoi pas. Que cette fin d'année soit aussi joyeuse que gourmande!



BÛCHE GLACÉE SANS GLUTEN ICEBERG SÈVE
LE LIVRE DES FÊTES (100% VÉGÉTAL & SANS GLUTEN) ARTISAN PASSIONNÉ
BUCHE ÉTERNELLE CHOCOLAT-VANILLE NICOLAS BERNARDE





—< Constance,
douce traversée
de l'océan Indien —>

True by Nature



CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

ILE MAURICE • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

constancehotels.com

LA CARTE BLANCHE DE KARIM KARROUM

Ô Tempora Ô Mores.

La France possède de nombreux trésors. Si l'on évoque la gastronomie et son rayonnement international, l'unanimité est entendue. Naturellement, ce trésor n'existerait pas sans un autre, la viticulture. Les vignobles français rayonnent eux aussi de part le monde depuis fort longtemps. Ce couple, fierté française, a pourtant perdu un troisième élément majeur.

La grande culture des apéritifs et digestifs français. En effet, il est aisé de constater que depuis quelques décennies, la consommation des apéritifs et digestifs traditionnels a muté en France. Au point d'avoir (presque) disparu. Prenons l'apéritif, il est un moment de convivialité, même un patrimoine. Cependant, il a perdu son âme initiale. Posons nous sur le (grand) siècle où il fut à son apogée; du dernier quart du XIX^{ème} à la fin du XX^{ème}. L'apéritif était un acte fort de rencontre, un échange social, un prélude au repas, et il y avait une multitude de produits différents. Les Apéritifs à Base de Vin, les Apéritifs à Base d'Alcool avaient la part belle. Sur ces deux catégories reines, les amers étaient dominants...

Et pour cause, cette amertume possède la particularité "d'ouvrir" l'appétit. Elle est déjà historique lorsque les alcools portaient encore fortement une dimension médicinale. Mais les palais de nos aïeux étaient différents des nôtres. Il est important de dire que le sucre était un produit noble et donc peu bon marché... Les gentianes et autres goudrons étaient prisés avant de passer à table. Sans oublier les nombreux quinquinas

qui fleurissaient sur les étagères de bars et autres cafés. Les goûts et les palais ont changé, et cela est principalement dû au fait que les américains arrivant en juin 1944, pour sauver la France, sont venus avec le "goût sucré".

En quelques décennies, à fortiori avec l'arrivée de la chimie au beau milieu des Trente Glorieuses, tout allait changer, lentement mais définitivement. Il faut noter également que la deuxième guerre mondiale a vu un nombre important de liquoristes disparaître.

Revenons à cet acte de trinquer, cher au français... les goûts pour ces produits historiques sont passés. De ces derniers, les seuls rescapés semblent être les anis. Et encore avec des recettes qui ne sont plus le reflet de celles d'antan, et donc avec des aromatiques bien différentes.

Il suffit de déguster un anis d'avant guerre, pour comparaison au-delà de "l'infusion", "l'amalgame" opérerait sous verre avec le temps. Ainsi, cette tradition était fortement vécue dans les cafés de France. Les villes, les villages et même les petits bourgs, avaient plusieurs bars. Ces lieux étaient par excellence un ciment, un foyer où les gens échangeaient. Un magnifique réseau social avant l'heure. L'apéritif se retrouvait aussi à la maison, notamment aux repas de famille, il ne pouvait pas être absent de la tablée. Il ouvrait ce repas partagé.

Quid, aujourd'hui de ce patrimoine culturel qu'est l'apéritif. Certes, il y a eu une mutation importante de la société, et des échanges sociaux. Bien sûr, la loi Evin, sans lui jeter l'opprobre, est passée par là. Pour la Santé Publique, personne ne peut la regretter évidemment. Si il n'est plus partagé autant qu'avant, le plus regrettable est que les apéritifs d'avant ont laissé la place à un verre de vin. Et parfois même, plus

de verre pour trinquer... et toute une culture historique disparaît... Enfin pas totalement. Il y a encore des survivants mais ce verre de vin, pourrait être un joli pied de nez à l'Histoire, où à l'orée des années 1900, un verre d'absinthe sur les boulevards parisiens, coûtait moins cher qu'un verre de vin.

Que l'apéritif soit pris ou non, le repas familial et/ou amical est consommé. Allons-nous prendre un digestif pour le clore? Là, c'est encore moins sûr! Ce dernier a quasiment disparu de la restauration ou des bars familiaux. Qui se souvient, il y a encore quelques décennies, où chaque famille française avait ce meuble souvent en bois, avec les seigneurs qu'étaient le Cognac, l'Armagnac, le Calvados et autres fines sans oublier les "produits maison" comme on le faisait au temps du grand-père.

Il y avait aussi et surtout, à côté de ces "majors", les liqueurs, une foultitude de liqueurs de fruits, d'herbes, d'épices, de crèmes, etc... Il est patent que c'est la plus grande famille de spiritueux français, par sa diversité, son histoire et son passé médicinal. Sur les centaines de liquoristes ou distillateurs de ce siècle évoqué, et dont la majeure partie a disparu, il est heureux de constater que certains produits régionaux vivent encore. Cette mutation de la consommation des apéritifs et digestifs est un constat, mais pas malheureux.

En effet, les jeunes générations sont curieuses, et une tendance lourde plus internationale que nationale d'ailleurs s'est installée depuis peu. Celle du boire "bon", de boire "responsable", de boire moins mais mieux...

Ô Tempora, Ô Mores.

KARIM KARROUM
ANTIQUAIRE DE SPIRITUEUX ANCIENS
LES PETITS CELLIERS



ALLIANT DES VALEURS DE PLAISIR, D'EXCELLENCE ET DE CONVIVIALITÉ, LES ZYTHOLOGUES ONT CRÉÉ UNE PILS QUI RÉPOND AU NOM DE JOSEF EN HOMMAGE À JOSEF GROLL, INVENTEUR DE LA BIÈRE PILS EN 1842

La Pils JOSEF se boit entre 6°C et 8°C, afin d'en faire ressortir ses arômes **citronnés**, de malt délicatement **toasté** et de houblons fraîchement cueillis.

Sa **fraîcheur** et sa **finesse** ont déjà conquis les palais les plus exigeants.



leszythologues.com

[@leszythologuestailleursdebiere](https://www.facebook.com/leszythologuestailleursdebiere) [@leszythologuestailleursdebiere](https://www.instagram.com/leszythologuestailleursdebiere)

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

IL ÉTAIT UNE FOIS LA FRANCE DES SPIRITUEUX & LIQUEURS

2021 touche à sa fin et que dire... Les singularités de la période nous ont fait prendre conscience de l'essentiel, et nous ont rapproché de nos racines.

Des racines présentes sur tous les terroirs mais parfois bien enfouies. Si nous regardons dans notre passé commun, l'univers des digestifs et des liqueurs françaises semble s'échapper dans un oubli collectif.

La faute aux GI, à la Libération qui nous ont fait découvrir les rhums et des whiskys ?

Non. Pas uniquement... Peut-être est-ce tout simplement notre faute. Depuis la digitalisation, il est plus facile de devenir curieux de ce qu'il se fait à l'autre bout du monde que à quelques kilomètres de chez soi.

C'est pour cela que Hautes Exigences vous signe ce panorama de liqueurs et spiritueux 100% français, riche en terroir et en émotions.

Un panorama qui nous rappelle qu'en France, nous avons une grande richesse qu'il serait fâcheux d'oublier. Un retour à nos spiritueux contemporain et d'antan, qui se traduira dans ce numéro sur les accords de la table.

Exit la mixologie pour faire de brillant accord mets x spiritueux ou liqueur. Êtes-vous prêts?

Mise-en-garde: Comme certaines liqueurs et spiritueux ont un niveau d'alcool élevé, n'hésitez jamais à les allonger en dégustation avec un peu d'eau. Les feux des spiritueux et des liqueurs ne sont toujours nécessaires pour les apprécier. De même, nos accords sont des suggestions et vous avez la possibilité de laisser libre cours à votre créativité. Et pour conclure, un petit rappel: l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE TRIPLE SEC

Le triple sec est une liqueur d'écorces d'oranges utilisée dans de très nombreux cocktails et recettes, résultant d'une triple distillation d'écorces d'oranges douces et amères. De nos jours, il n'existe aucune définition juridique exacte

pour l'appellation Triple Sec en France. Aux Etats-Unis, il faut que ce soit à la base une liqueur d'orange. Le curaçao est une liqueur d'orange titrant entre 20° et 40°, utilisée pour confectionner de nombreux cocktails. Son nom a pour origine l'île de Curaçao, île des Antilles néerlandaises.

Cette liqueur fabriquée à l'origine par les Hollandais est composée d'écorces, issues généralement de petites oranges vertes amères ou bigarades. Il n'a jamais été bleu historiquement, cette couleur est due au colorant alimentaire E133 ou E131.

PIERRE FERRAND

TRIPLE SEC DRY CURAÇAO

Conçue avec l'aide de l'historien des cocktails David Wondrich, à partir d'une recette du XIX^{ème} siècle, celle-ci est un traditionnel "Triple Sec" français : trois distillations distinctes d'écorces d'oranges de curacao, assemblées avec du brandy et du cognac Pierre Ferrand. Le résultat est une liqueur riche, complexe et très équilibrée. En mixologie, ce Triple Sec sublimerait vos punches, slings, fizzes et autres cocktails mais il s'exprime déjà très bien seul.

"Expressif et même bavard, ce Dry Curaçao est une petite qui nous plonge dans la chaleur même en Hiver. Magnifique avec un Rôti de Porc, la Cuisine Asiatique et la tarte aux maroilles."

DISTILLERIE DE GRANDMONT

TRIPLE SEC CURAÇAO BLANC

Cette distillerie a pour vocation de réinventer les spiritueux anciens avec un très grand respect. Elle s'appuie sur l'épopée des Grandmontains pour illustrer l'ancrage en Haute-Vienne, gage d'authenticité et de qualité notamment par Limoges, capitale historique des distilleries. S'inspirant d'un lieu gorgé d'histoire, la Distillerie de Grandmont ré-invente des alcools anciens, créant de manière artisanale des spiritueux oubliés alliant l'excellence des Hommes, leur Savoir-Faire et les terroirs dont ils sont issus. Cet authentique Curaçao blanc est un bal aromatique d'agrumes avec de beaux amers et une vivacité liée aux épices chaudes.

"Une reconstitution empreinte d'une très grande finesse qui se traduit à merveille dans la gastronomie. Avec les tartares de poissons, les langoustines et les huîtres, ce Triple Sec ravira!"



LA VODKA

La vodka est une boisson alcoolisée incolore titrant environ 40 degrés. La vodka peut être issue de la transformation de quantités de produits agricoles. Elle est traditionnellement produite à partir de céréales (seigle, blé, riz etc.), et de pommes de terre. Pourtant, d'autres produits

agricoles peuvent être utilisés, parmi eux, les betteraves avec la mélasse, et les fruits (pommes, prunes, raisins etc.).

On peut faire de nos jours de la vodka avec tout. Il faudra cependant préciser la nature du produit dont elle est issue. Tant qu'il y a eu 4 distillations, revendiquer une vodka devient possible. C'est le cas chez Veuve

Capet et Cîroc qui utilisent les raisins pour réaliser leurs vodkas et chez Vodka Nadé, la vodka de raisin est même millésimée. L'univers qu'offrent les vodkas ouvrent une voie dynamique aux expérimentations. Ainsi, en 2021, la Maison Dutier a lancé sa Stupéfiante Vodka: une vodka autour du chanvre et mariée à un alcool de blé noir. Étonnant !

LE PHILTRE

ORGANIC VODKA - EDITION LIMITÉE

Le Philtre est une vodka française imaginée par les frères Charles et Frédéric Beigbeder, et leur ami Guillaume Rappeneau. Produite dans la région de Cognac en alambic de cuivre charentais à partir de blé bio italien, sans sucre ajouté, elle est 100% naturelle et s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire. Cette vodka, distillée 6 fois est présentée dans un flacon unique fabriqué à partir des déchets de verre recyclés. Chaque bouteille est ainsi unique, avec une couleur variant du vert émeraude au bleu saphir profond.

"Un écrin magnifique pour cette vodka aux notes lactées, torréfiées. Idéale sur du Caviar de France, les desserts de fruits et une Burrata / basilic / Huile d'olive."

PYLA VODKA

EXCELLIUM

Vodka Pyla est une Vodka française conçue par le groupe Bernard, famille de distillateur depuis 1928. Fort de son expertise en production de brandy en Europe, le groupe, installé à Bordeaux, a créé sa propre recette de vodka française, qui a donné naissance à l'unique Vodka Pyla. Produite à partir de pur blé français dont le mout fermenté est distillé en 5 étapes. Le degré d'alcool est abaissé par paliers successifs avec une eau issue d'une nappe profonde de l'éocène, puisée dans les environs de Bordeaux. Le maître assembleur a mis au point un procédé original de filtration sur sable océanique. Ce dernier est prélevé sur la côte Atlantique, au pied de la dune du Pyla. Cette méthode apporte à la vodka une grande pureté et une extraordinaire souplesse..

"Avec son aromatique, Pyla livre de très beaux accords autour des oursins, des poissons en sashimi et surprenante sur une moussaka."





PYLA

VODKA
excellium

FILTREE SUR SABLE OCÉANIQUE
PRODUIT EN FRANCE

40% vol

70 cl



BELLEVOYE WHISKY

TRIPLE MALT
FINITION CALVADOS

Le premier triple malt 100% français affiné en fûts de vieux Calvados. Avec un assemblage inédit et légèrement tourbé, les fûts utilisés pour son élevage final, ont affiné auparavant de très vieux Calvados de quarante ans.

"Du caractère et de la complexité dans laquelle la pomme éclate en touches gourmandes. Génial avec le porc, les gibiers à plumes et et le boudin noir."

WHISKY D'ARCHE

BLENDED MALT WHISKY
CHÂTEAU D'ARCHE

Premier spiritueux à porter l'estampille de la jeune maison D'Arche Spirits, Whisky d'Arche est un blended malt.

Sourcé dans le sud de l'Écosse, il transite plusieurs mois par les fûts de chêne qui ont servi à l'élevage du Château d'Arche, grand cru classé depuis 1855.

"Un Whisky royal pour accompagner le canard laqué, le porc au caramel et les douceurs comme les CBS de la Maison Leroux."

VALOUR+L

LE
ORI

Quand les fondateurs se sont formés à Pays-Bas, ils ont projeté, des idées d'exercice pratiques tourbé. Au programme de céréales, un fin touches fumées.

"Ce Malt est la cuisine Sud-Est, les et revisités d'un baba en



FLEMAIRE

MALT
WHISKY

...eurs de la distillerie
... la distillation aux
... t revenus avec un
... et le résultat d'un
... un distillat de malt
... ramme ? Des notes
... ruit enjôleur et des

... un délice sur
... de l'Asie du
... poissons fumés
... sous la forme
... dessert."

ROZELIEURES

SINGLE MALT WHISKY
ORIGINE COLLECTION

Ce Single Malt fut le premier whisky produit en Lorraine et commercialisé depuis 2007. Il est distillé en deux passages dans les alambics et vieilli en fûts de chêne ayant accueilli notamment des vins de la région de Xérès. Un whisky épicé, puissant, aromatiquement élégant et persistant.

"Si vous aimez les gibiers, ce Whisky français est fait pour vous. Faisan, pigeon et chevreuil en seront sublimés."

ALCOOLS VIVANT

SILÈNE
SINGLE MALT WHISKY

Ce whisky d'origine 100 % française a été élaboré à partir d'orge malté bio cultivé en Charente et distillé dans un alambic traditionnel charentais. Issu d'une nature préservée, il révèle une netteté rare, d'une grande finesse et un caractère furieusement attachant.

"Sa grande finesse l'invite autour des tartares de Saint-Jacques, des poissons en tataki et la pintade au four."

IZARRA

LIQUEUR IZARRA VERTE

Née en 1906 à Hendaye, du génie, du botaniste et pharmacien Joseph Grattau. Avec sa forme atypique, elle est devenue iconique, un symbole du Pays Basque ornée du blason et de la devise de la ville de Bayonne "Nunquam Polluta": jamais souillée. Plus de 17 plantes rentrent dans sa composition. Au cours de la première distillation, seul le cœur du distillat est conservé. Les têtes et les queues sont réinjectées dans l'alambic afin d'être distillées à nouveau. Le cœur de cette seconde distillation est assemblé à deux macérations de brou de noix et de pruneaux d'Agen pour créer le distillat.

"On l'adore sur les fromages frais, sur les desserts de chocolat noir et sur du porc au concombre amer."

ALOSYA

LIQUEUR DE VERVEINE CUVÉE 2021

Alosya s'inscrit dans le respect de la tradition et du Savoir-Faire à la française. Avec cette liqueur de verveine artisanale, entièrement fabriquée à la main, sans additif, colorant ou conservateur, on flirte dans la grande finesse. Élégante et raffinée, elle livre une complexité tendre avec délicatesse.

"Une liqueur merveilleuse dans les accords gourmands qu'elle peut proposer! Le rôti de porc, les poissons au four et la Burrata di Bufala en sont magnifiés."

PAGÈS

LIQUEUR DE VERVEINE VERVEINE VELAY 55

La célèbre liqueur Verveine du Velay est élaborée selon une recette ancestrale associant à la verveine locale, un savoureux mélange de plantes, d'épices et d'aromates. C'est la verveine citronnelle, cultivée par la Distillerie sur son propre site, qui est utilisée. L'élaboration de la recette est un processus de plusieurs mois (environ 18) impliquant 3 étapes clés : la macération, la distillation et le vieillissement. Les mixologues l'allongeront avec de l'eau pétillante et une lamelle de concombre pour la saison estivale.

"Ses aromatiques remarquables en font une très belle liqueur pour accompagner un filet de colin, les couteaux gratinés et les chipirons de manière étonnante."









LE GIN

Le gin est une boisson spiritueuse obtenue en aromatisant de l'alcool éthylique d'origine agricole, avec principalement des baies de genévrier. Il est assez proche de son ancêtre le genièvre, qui est une boisson traditionnelle dans tous les anciens Pays-Bas. Le Gin Citadelle fut le tout

premier gin français, il y a de cela un quart de siècle. Depuis, c'est une pléthore de gin qui fleurissent sur tout le territoire français métropolitain. De l'audacieux Gin Decroix, Bio chez Alcools Vivant dans le cognçais, au gin rosé artisanal Mistral Gin, en passant par la sublime élégance du Gin de la Distillerie Lachanenche à Méolans-Revel, les pépites sont partout, autant en profiter !

ANAË

GIN FRANÇAIS BIO

Anaë est un Gin français Bio, distillé artisanalement et embouteillé à Cognac. Qu'il s'agisse de respect du terroir, d'un Savoir-Faire ancestral ou d'exigence de qualité, ce gin perpétue la recherche d'excellence et d'authenticité, propre à toutes les maisons du groupe familial Bollinger. Avec sa recette inédite, il nous marque par sa fraîcheur et son équilibre. Une subtilité sur les fleurs en pointes d'agrumes et d'épices.

"Avec ce Gin, c'est une Ode aux produits de la mer. Coquillages, tartares de poissons se révèlent étonnants."

CITADELLE GIN

CITADELLE GIN JUNIPER DÉCADENCE

Porté par son imagination débordante, Alexandre Gabriel a créé un gin pour célébrer les 25 ans de Citadelle Gin et l'ouverture de la nouvelle distillerie. Cette nouvelle édition limitée, Juniper Décadence, a été vieillie en petits fûts de genévrier grillé. La recette originale de Citadelle Gin et son infusion de 19 plantes ont été conservées, en accentuant les notes d'écorce d'orange douce qui se marient à merveille avec l'arôme fumé et herbacé des baies de genièvre.

"Un beau Gin de dégustation qui invite les mets de cuisine de l'Asie du Sud-Est à se révéler, comme avec le curry Khmer ou encore le porc à la citronnelle."

AHOY GIN

AHOY GIN DÉMON

Élaborer des vins et des spiritueux est une affaire de famille chez les Bernard depuis 4 générations. C'est Lucien Bernard, fondateur, qui le premier se lança en 1928 dans l'élaboration de spiritueux à Bordeaux, avec un credo : ne jamais transiger sur la qualité. Ses descendants perpétuent aujourd'hui cet héritage, avec le souci constant d'améliorer leur savoir-faire. Composé à partir de baies de genièvre, d'hibiscus, de pin mais aussi d'essences régionales de piment d'Espelette (AOC), Ahoy Gin distille des notes florales et épicées. La finition en barriques de vin blanc Domaine De Chevalier, Grand Cru Classé en Pessac Léognan, lui apporte rondeur et complexité.

"Une pépité qui ravit les mets de la Mer, les poissons, et charmante sur les chipirons."



CHRISTIAN DROUIN

LA BLANCHE DE CHRISTIAN DROUIN
EAU-DE-VIE DE CIDRE

En 1942, l'appellation Calvados Pays d'Auge venait d'être créée. Si dans le cahier des charges original, le vieillissement n'était pas spécifié, avec le temps, celui-ci a évolué jusqu'à intégrer un vieillissement de 2 ans minimum en fûts de chêne. La Blanche disparaissait en conséquence. C'est en 2003 que Christian Drouin décide de remettre au goût du jour la Blanche. Et quelle belle idée! Elle est obtenue par double distillation en alambic en cuivre, de cidres issus de plus de 30 variétés de pommes à cidre. C'est une eau-de-vie délicate, expressive sur la pomme, une floralité élégante et un soupir aromatique d'épices suaves.

"Cette Blanche est redoutable en accords, avec un Parmigiano Reggiano, la blanquette de veau et le tartare de Saint-Jacques safrané."

PÈRE MAGLOIRE

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE XO 200 ANS
EDITION LIMITÉE TOQUÉ FRÈRES

2021 marque le bicentenaire de Père Magloire. À cette occasion, Père Magloire dévoile une cuvée exceptionnelle. Elle permet de parfaire l'expression de deux siècles de Savoir-Faire de la maison. Une édition limitée a bénéficié d'une finition inédite en fûts de chêne normand. Rond et fruité, avec des notes de vanille, on embrasse les fleurs, les nuances de pommes gourmandes dans une grande élégance, qui se poursuit dans sa longueur. Sa finale est sublime par un tactil séducteur. Une édition limitée à 200 exemplaires pour marquer les 200 ans d'une histoire très riche qui se traduit aussi bien dans la Petite que la Grande Histoire.

"Un Grand Calvados de gastronomie qui fait rayonner les viandes rouges et blanches. Sublime pour accompagner le pigeon."

LE BIRLOU

LIQUEUR
LE BIRLOU EDEN

Le Birlou, c'est la liqueur « maison » créée par Henri Monier, et servie à ses clients dans son échoppe du Veinazès dans le Cantal. À l'origine, la recette est un mélange de crème de châtaignes et de sirop de pommes, additionné de bière, d'où son nom Bir pour bière, Lou en rappel du « pelou », nom donné dans le Massif Central à la bogue piquante de la châtaigne. Face au succès rencontré, Henri décida de développer la commercialisation du produit au-delà de son terroir d'origine. Pour les 20 ans de la marque, elle lance Eden, un véritable péché originel, une Sainte Goumandise de pomme rencontrant le mystère de la châtaigne.

"Le Birlou est un dessert à lui seul! Gourmand, onctueux, charmeur, à la table, le boudin noir, l'Oussau Iraty, les cailles aux four et le jambon de Parme, deviennent irrésistibles."

MAISON DE LA MIRABELLE

MIRABELLE DE ROZELIEURES
EAU-DE-VIE DE MIRABELLE DE LORRAINE

Cette eau-de-vie est issue de l'appellation d'origine "Mirabelle de Lorraine". Distillée à partir de mirabelles récoltées dans les vergers de Rozelieures, avec une distillation en deux passages. Elle exprime une belle gourmandise suave sur le fruit, les épices douces et les fleurs sauvages. Sa bouche est vibrante, avec une belle lumière qui illumine sa longue finale.

"On adore sa profondeur, qui se dévoile sous d'autres facettes en gastronomie. La gastronomie de l'Asie du Sud-Est la sied, tout comme un rôti de porc à la moutarde, et la volaille aux aromates."

GRANDES DISTILLERIE PEUREUX

LIQUEUR SCHRICK

Les producteurs de Kirsch de Fougerolles dévoilent une liqueur originale qui mêle du Kirsch de Fougerolles à de l'eau, du sucre et du distillat de macération de bourgeons de sapin. Une générosité qui mêle le fruité du Kirsch de Fougerolles AOC avec la fraîcheur des alpages. Une découverte qui place le Kirsch de Fougerolles dans un autre univers.

"On l'apprécie autour des planches de charcuterie, des poissons fumés et surprenant sur la choucroute."



DOLFI

LIQUEUR DE FRAISES DES BOIS

Créée en 1929, Dolfi est la liqueur de Fraise des Bois par excellence. Cette gourmandise juteuse, éclatante, est royale sur le fruit avec un grand caractère suave. Une liqueur qui nous glisse dans la nostalgie et l'émotion. Celle d'un temps passé, où dans la nature, nous cueillons des fraises bien mûres dans les montagnes.

"Gourmande à souhait, elle fera des merveilles en mixologie et surprendra à table. On pense par exemple aux gibiers à plumes comme le faisan, le pigeon, ou le canard mais aussi au jambon de Parme."

DISTILLERIE MASSENEZ

POIRE PRISONNIÈRE

EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS

La mise en bouteille des Poires nécessite un savoir-faire unique. Ce procédé exigeant nécessite toute l'expertise coordonnée de l'arboriculteur et du Maître Distillateur. Chaque année, les variations climatiques et les caprices de la nature confèrent à chaque bouteille son caractère unique. Coté dégustation, on plonge dans un univers frais sur la poire et en grande gourmandise avec des nuances florales suaves.

"Digestive par nature, elle livre également de beaux accords. On l'adore avec le Morbier Fruité, la Flammekueche et un gravelax de saumon à l'aneth. "

Vigneron & Dis
bons vins que
vie de caractèr
du chocolat et
retrouver celui-
Branja joue ain
Poire Williams.
qui livre et déga
et les pires péri

"Dessert p
peut égalem
de canard,
d'Auvergne



BRANA

LIQUEUR DE CACAO

distillateur au Pays Basque, Brana fait d'aussi
de belles liqueurs, du gin et des eaux-de-
vie. Comme Bayonne est dite la capitale
du Pays Basque, il semblait normal de
travailler ici dans les créations de la maison. Martine
a voulu tester l'association du cacao à l'eau-de-vie de
poire. En découle une gourmandise attachante,
douce et lumineuse, même par les pires temps
d'hiver. Un réconfort cacaoté fantastique!

Par excellence, cette liqueur
fait rayonner les magrets
et les desserts lactés et le Bleu
dans une autre facette."





SALERS

GENTIANE - LIQUEUR DE GENTIANE

C'est en 1885 que le distillateur Alfred Labounoux a eu l'idée d'utiliser la gentiane jaune d'Auvergne, récoltée sur les pentes du Puy Mary proche du village de Salers, afin d'en faire une liqueur apéritive inédite. La Salers connaît dès sa création, un vif succès dans toute l'Auvergne et dans le Limousin. Pendant l'entre-deux-guerres, portée par les Corrèziens et les Auvergnats de Paris, elle va dans le même élan, faire la conquête de la capitale où elle installera des entrepôts à la Garenne-Colombe puis à Puteaux. En 1938 Salers est un des principaux partenaires du Tour de France. Depuis, elle incarne une identité régionale avec une signature unique qu'il fait bon découvrir ou retrouver.

"Étonnante sur les fromages bleus, la Salers Gentiane peut également en dessert, casser le surplus de sucrosité dans les meringues et les amener dans la grande gastronomie."

DISTILLERIE DE GRANDMONT

AMER GENTIANE

Cet pépite est issue de grains bio, gentianes fraîches et sèches de 25 ans, plantes et fruits naturels ou sauvages faisant revivre l'intensité de l'authentique gentiane. Amer Gentiane offre fraîcheur et complexité aromatique en soulignant l'intensité florale de la gentiane sauvage, le tout relevé par des notes fruitées, épicées et végétales. Il s'en dégage une grande finesse quasi-poudrée. La bouche nous plonge dans les amers nobles avec une longueur remarquable.

"Cet ode à la tendre amertume s'infiltrer avec élégance à table autour des jambons persillés. Cet Amer Gentiane est étonnant avec une crème brûlée à la vanille en pointe de sel. Irresistible pour celles et ceux qui savent comprendre les amers et ce qu'ils nous apportent. Une gentiane terriblement classe!"

LIQUORISTERIE DE PROVENCE

LIQUEUR FLEUR DE THYM

La Liquoristerie de Provence a pour vocation de remettre au goût du jour des recettes ancestrales ou de créer de nouvelles recettes, en s'inspirant des grands spiritueux, classiques ou revisités avec la façon provençale. C'est ici que nous retrouvons un coup-de-cœur: l'une des rares liqueurs de thym qui n'utilise que les sommités fleuries de la plante. Un bal aromatique raffiné très agréable avec une belle fraîcheur.

"Les Fromages frais de chèvre, les charcuteries et le gravelax de saumon à l'aneth en deviennent exquis."

DISTILLERIE MEYER

F. MEYER LIQUEUR DE GÉRANIUM

Aux portes du Val de Villé dans le piémont des Vosges alsaciennes, s'ouvre La Maison du Distillateur, un espace muséographique dédié aux eaux-de-vie et au whisky alsacien. Une grande première initiée par la Distillerie Meyer, entreprise familiale et indépendante la plus primée de la région. Entre tradition et modernité, d'alambics en bornes tactiles, La Maison du Distillateur retrace l'histoire des bouilleurs de crus, fameux dans ce coin d'Alsace depuis deux siècles. Cette grande qualité se traduit dans les créations de la distillerie, notamment avec cette grande liqueur de géranium. Une liqueur fine obtenue par la macération et la distillation de fleurs de Géranium. Son floral enjôleur ne manque pas de raffinement et fait la joie des mixologues.

"Son bal de géranium très délicat embrasse la gastronomie et enjôle le carpaccio de Saint-Jacques, la cuisine asiatique et la tarte aux framboises."

DISTILLERIE LACHANENCHE

GENEPI BIO

Le génépi blanc est une fleur que l'on trouve dans les Alpes à partir de 2000 mètres d'altitude. Cette plante utilisée par les montagnards depuis toujours est reconnue pour ses vertus digestives et toniques. Aujourd'hui sa cueillette sauvage est réglementée et limitée. La distillerie artisanale Lachananche se fournit en d'Artemisia Mutellina exclusivement dans la vallée de l'Ubaye, à plus de 2000 mètres d'altitude. Il s'en dégage une grande finesse aromatique et se positionne comme l'un des meilleurs que nous ayons goûté à ce jour.

"Sa grande finesse fait des émules avec les charcuteries fines et les terrines. D'autres l'oseront même sur de la truite fumée ou revisité en dessert façon Baba."





CHÂTEAU CASTIGNO
EAU DE LÉONCE - EAU-DE-VIE DE VIN

Signée par la Distillerie du Petit Grain à St Jean-de-Minervois, cette Eau de Léonce est une eau-de-vie de vin. Elle dévoile des notes lactiques, florales, en soupçon de beurre salé et étonnement, une âme céréalière quasi-terreuse. Son onctuosité en bouche reprend les notes du nez en y insufflant un soupir fruité intéressant.

"On l'aime sur les grillades, la cuisine méditerranéenne et sur les fromages à pâte molle."

DOMAINE JACQUES TISSOT
MACVIN DU JURA

Le macvin du Jura est une mistelle : un vin de liqueur. Il est le produit de l'assemblage de moût et d'eau-de-vie de marc du Jura, et présent dans la tradition jurassienne depuis le XIV^{ème} siècle. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis le décret du 14 novembre 1991. Au Domaine Jacques Tissot, il est issu du mariage d'un jus de raisin frais pour 2/3 et d'une eau de vie de Marc égrappée de plus de 4 ans d'âge pour 1/3. Il s'en dégage un nez de fruits à noyaux, jaunes et bleus en pointes florales et gourmandes, presque torréfié avec ses petits fruits secs. En bouche, une belle fraîcheur et on retrouve l'esprit du nez, plus aromatique dans l'expression avec une sacrée longueur.

"De l'apéritif au dessert il fera des émules. Le foie gras poêlé au vinaigre balsamique, les charcuteries et les tartes aux fruits caramélisés livreront de joyeux accords, tout comme certains fromages.

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN

MARC DE PROVENCE EAU-DE-VIE DE MARC

Élaboré à partir des rafles de l'ensemble de cépages du Château de Saint-Martin dans les Crus Classés de Provence, la distillation de cette eau de vie se fait dès la réception du marc pour en retirer toutes les qualités aromatiques et gustatives. L'alcool distillé, appelé « marc » en Provence, est vieilli en fûts de chêne neufs dans un premier temps, pour en extraire la couleur, et dans un second temps dans des fûts de chêne plus anciens de façon à assouplir l'alcool. Ode aux fruits à noyaux gourmands de tous types et de fruits confits, sa floralité lui offre des nuances de géranium en fine épice.

"On l'aime sur les gibiers à plumes et le tataki de thon. Ce marc de Provence est inattendu sur le lièvre à la royale."

CHAMPAGNE GRATIOT-DELUIGNY

FINE DE LA MARNE EAU-DE-VIE DE VIN

Délicate et harmonieuse, cette eau-de-vie d'Appellation d'Origine Réglementée (AOR) est obtenue par la distillation traditionnelle de vins provenant exclusivement du vignoble champenois de la Marne. Cette eau de vie à 50° est issue de la distillation du vin de champagne avec une année de vieillissement en fûts de chêne. Ceci lui offre une robe jaune pâle. Il s'en dégage un floral poivré et une minéralité saisissante dès le nez. La bouche va jouer sur une rondeur florale qui ne manque pas de puissance mais tout en restant équilibrée.

"On l'utilisera principalement en digestif et en cuisine. D'autres pourront l'oser sur un Baba, la daube de sanglier, le pavé de cerf et en accord gorgonzola."





DOMAINE TARIQUET

MONTREUR D'OURS - BAS-ARMAGNAC HORS D'ÂGE

Montreur d'Ours est un Bas-Armagnac Hors d'Âge rare. Un assemblage d'eaux-de-vie de vin âgées de 10 à 20 ans issues du très confidentiel Plant de Graisse, de l'Ugni Blanc et du Baco. Cette cuvée rend hommage aux aïeux de la famille Grassa-Artaud, originaires d'Ercé, un petit village de la montagne ariégeoise au pied des Pyrénées et qui entretenaient la tradition de Montreur d'Ours. Ils achetèrent en 1912 le Domaine Tariquet en Gascogne qui produisait de l'Armagnac depuis 1683. La famille Grassa a réimplanté le cépage Plant de Graisse en 2001. C'est un vieux cépage oublié de l'Armagnac. Il offre des eaux-de-vie d'une étonnante longueur en bouche, d'une extraordinaire amplitude et d'une formidable élégance. Avec ce Bas-Armagnac Montreur d'Ours, on navigue dans une complexité florale de fruits confits, d'épices douces et de bois nobles avec une grande finesse qui se traduit également à table.

"On l'aime sur les gibiers à plumes et à poils, et il nous surprend sur les huitres."

DARTIGALONGUE

UN-OAKED ARMAGNAC - BLANCHE ARMAGNAC

Dartigalongue produit de très beaux armagnacs. Le Double-Oaked est l'une des grandes nouveautés de la Maison avec ses deux passages en fûts et mérite amplement le détour. Pourtant aujourd'hui nous vous parlons de la Blanche Armagnac de Dartigalongue. Elle est issue des cépages Baco 22A, Ugni Blanc et Folle Blanche, et distillée dans un alambic armagnacais à colonne à 58% volume de l'alcool. Puis, par une réduction progressive du degré jusqu'à 43,2°, elle est stabilisée en cuve inox pendant 3 mois minimum, d'où son nom « UN-OAKED » pour signifier non vieilli en fûts de chêne. Il s'en dégage des notes de fruits blancs gourmands dans un verger en fleurs. Son onctuosité savoureuse nous glisse des notes pâtisseries de frangipane avec une belle fraîcheur.

"On l'adore sur les fromages frais, les viandes blanches et même les poissons au four."

LE RHUM

Qu'on l'appelle rhum (pour le rhum français), rum (anglais) ou bien ron (espagnol), cette eau-de-vie de canne à sucre reste le dénominateur commun des îles des Caraïbes et des pays d'Amérique du Sud.

Chacun est empreint d'une culture et de traditions pourtant bien distinctes.

Découvert à la faveur des conquêtes coloniales espagnoles, françaises et anglaises, le rhum était à l'origine la boisson des esclaves et des marins. Au milieu des années 2000, plus de cent pays cultivent la canne à sucre et au premier rang figurent le Brésil, l'Inde et la Chine. Selon son type de distillation et selon son vieillissement, le rhum affiche une diversité de profils aromatiques qui le placent en tête d'affiche de la carte des spiritueux.

A 1710

RHUM BLANC MARTINIQUE - LA PERLE

Si « A » symbolise l'artisanat, « 1710 » rend hommage à l'année où les ancêtres d'Yves Assier de Pompignan, son fondateur, sont arrivés en Martinique. Dans l'histoire de la Martinique, 2016 marquera l'ouverture de A 1710, une nouvelle distillerie destinée à l'élaboration de rhums agricoles d'exception. Sur cette île des Antilles françaises, réputée aux quatre coins de la planète pour la qualité de ses eaux-de-vie de canne, cela n'était pas arrivé depuis plus d'un siècle ! Depuis, la Martinique peut se targuer de compter huit distilleries produisant des rhums issus de vesou dont une petite pépite nommée A 1710. La Perle est un rhum blanc pur jus de canne distillé en alambic de cuivre au terme d'une fermentation de cinq jours. On aime son caractère qui reprend presque l'aromatique de la truffe noire dans un floral où se mêlent les fruits exotiques et les épices douces. Sublime avec finale savoureuse finement iodée.

"Il fonctionne extrêmement bien avec des desserts lactés, des gambas à la plancha et du Bò bún."



A-1710

LA Perle

RHUM EXTRAORDINAIRE

RHUM BLANC PUR JUS DE CANNE
DISTILLÉ À L'HABITATION DU SIMON
LES FRANCOIS - MARTINIQUE



LA PERLE

5-6 FÉVRIER 2022

CRAMANS

SOIRÉE
PRESTIGE

VENDREDI
04.02.22



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Jura
LE DÉPARTEMENT

Vins du
Jura
LE DÉPARTEMENT

Jura
Tourisme

Vignobles &
découvertes

CRAMANS

Le Val d'Amour
Communauté
de communes

Dole
du Jura

g GRAND DOLE
Communauté d'agglomération

Lons le Saunier

Ville de Poligny

Poligny

S.B.
SAINTS LES BAINS

LE
GPI



La PERCÉE du VIN jaune

Billetterie en ligne
www.percee-du-vin-jaune.com



JuraFlore
Fort des Rousses

Crédit Mutuel



+X BANQUE POPULAIRE
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Groupama

LE PROGRÈS
Annonces

3 bourgogne
franche-comté



VOIX DU JURA




Hilton
PARIS OPERA

"Inspired by the past, Designed for the future"