



LES NOUVELLES DE BOISSET

PRINTEMPS / ÉTÉ 2017 - N°39

Rendez-vous à
**LA MAISON
VOUGEOT !**

**RAYMOND
VINEYARDS**
à 40 ans

FORTANT
l'esprit Sud

Les Domaines
HENRI MAIRE
dévoilés

HAUTE COUTURE
défilé 2017

**BOUCHARD
AÎNÉ & FILS**
dégustation en
Sous Bois !

MOMMESSIN
le Beaujolais
version rosé

John Legend
en tournée avec
**RAYMOND
VINEYARDS**

LOUIS BOUILLOT,
nouveaux millésimes

SOMMAIRE

ACTUALITÉS 3

Vinexpo 2017
Raymond Vineyards a 40 ans
anniversaire de velours
Prix Robert Mondavi pour le couple Boisset Gallo
Tour de Terroir

LE JURA 4

Domaines Henri Maire
Nouvel univers visuel
Crémant du Jura « Brut jurassique »

LA BOURGOGNE 5-11

J. MOREAU & FILS 5
Le chardonnay « le sans bois »
DOMAINE DE LA VOUGERAIE 6
La biodynamie
JEAN-CLAUDE BOISSET 7
Moins de soufre plus d'élégance
ROPITEAU FRÈRES 8
L'explorateur murisaltien
BOUCHARD AÎNÉ & FILS 9
Vins, Truffes & Champignons de Bourgogne
ANTONIN RODET 10
Ses domaines et châteaux
LOUIS BOUILLLOT 11
Eminent Grand Eminent
Perle d'Or Rose 2014
Perle Rare 2014

LE BEAUJOLAIS 12

MOMMESSIN
Grandes Mises, rosé & magnum
CHÂTEAU DE PIERREUX
Le potager

LE RHONE 13

BONPAS
700 ans d'histoire
BOUACHON
Jardin de Saint Pierre bio

LE LANGUEDOC 14-15

FORTANT
Grands Terroirs AOC 14
Rosés Marinière ou l'esprit sud
Nouvelle gamme Littoral
Fortant Veg 15
Nature de Fortant
Web série saison 2

LES VINS EFFERVESCENTS 16

CHARLES DE FÈRE
Esprit Jura
Dernière création : cuvée Ice
HAUTE-COUTURE 17
L'effervescence française défile

CALIFORNIE 17-19

RAYMOND VINEYARDS 18
Tournée John Legend
BUENA VISTA
Le retour du Tokay
LYETH ESTATE 19
Nouveau vin, nouveau look
WATTLE CREEK 19
Le renouveau

NEIGE 19

Bulles rosées

AGENDA 19

Boisset La Famille des Grands Vins
www.boisset.com - Printemps / Été 2017

ACTUALITÉS

Bourgogne

BELLE SAISON À LA MAISON VOUGEOT

À la belle saison la Maison propose à Vougeot une dégustation apéritive en *afterwork* tous les jeudis de mai à juin. L'occasion de découvrir ce lieu inédit et intimiste dédié aux vins de Bourgogne. Un Crémant de

Bourgogne JCB by Jean-Charles Boisset et d'élégants vins du Domaine de la Vougeraie et de la maison Jean-Claude Boisset sont servis, accompagnés de grignotage selon l'inspiration du jour.



www.lamaisonvougeot.com



Napa Valley

ATELIER EPICERIE FINE ET TRAITEUR

Depuis son ouverture en février 2016 par Boisset Collection, l'épicerie fine Atelier à Yountville, au cœur de Napa, propose désormais un service traiteur. Un chef de renom, qui a travaillé dans les plus grands restaurants américains, Victor Scargle, y propose sa propre ligne de créations culinaires. Des plats raffinés élaborés avec la récolte des potagers biologiques et des produits de la ferme de chez Raymond et deLoach, aux côtés de produits gourmets importés de grande qualité que l'on retrouve en vente, voire même en exclusivité, à la boutique.

Le chef qui élabore les repas des nombreux événements sur les trois sites californiens de Boisset va également dispenser des cours de cuisine. C'est la Californie *lifestyle* !



Le chef Victor Scargle

www.jbcollection.com/atelier-fine-foods



VINEXPO 2017

Les Terrasses de Vinexpo accueillent à nouveau le stand Boisset La Famille des Grands Vins. Une découverte de l'univers singulier et pluriel de maisons et domaines à la double identité française et américaine, mis en scène dans des décors inattendus ! « Si les océans nous séparent, les grands vins nous rapprochent ! »

Les vins Collection, les derniers millésimes et les nouveautés sont présentés dans un espace alliant luxe et convivialité, intimisme et exubérance. Au programme des dégustations : la Bourgogne, le Beaujolais, le Jura, la Vallée du Rhône, le Languedoc et la Californie. L'excellence de ces terroirs est magnifiée par le cristal des verres Château Baccarat !

Des salons de réception Crystal Room, Red Room, Haute-Couture et Cabaret au jardin « à la française », la dégustation prend un sens nouveau, l'expérience !



Jean-Charles Boisset et Gina Gallo reçoivent le prix Robert Mondavi 2017

Le Collins College of Hospitality Management vient de récompenser le couple Boisset Gallo pour sa contribution au développement de l'œnotourisme. Depuis sa création en 1999 avec Robert Mondavi qui lui a donné son nom, ce prix rend hommage aux personnes dont la vision pionnière et le dynamisme ont fait progresser l'industrie du tourisme et de la gastronomie. Le prix a été remis à Los Angeles en mars dernier lors d'une soirée sur le thème la magie des rêves.

www.cpp.edu/~collins/news/Uncorked17Honorees.shtml

La tournée américaine des viculteurs français

Un « tour de terroir » (sic) intense ce printemps pour Grégory Patriat, vinificateur des vins Jean-Claude Boisset, Lucie Depuydt de J. Moreau & Fils et Florent Georger de Mommessin, accompagnés de Jean-Charles Boisset. Au programme, présentation du très attendu millésime 2015 et *master class* à Las Vegas auprès des plus grands restaurateurs. A New York, marathon de sept événements en trente heures incluant *winedinners*, rendez-vous distributeurs, dégustation caviar Bourgogne, célébration du 40^{ème} anniversaire de Raymond Vineyards, présentation de Haute Couture, et même une soirée de sabrage du Crémant de Bourgogne au Capitole, à Washington, à la rencontre de 120 clients... ! Ultime étape : Miami.

40^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE RAYMOND VINEYARDS TENUE DE SOIRÉE : VELOURS !

Le quarantième millésime de Raymond Vineyards a été fêté avec une étonnante bouteille parée d'une étiquette en velours rouge, la toute première du genre pour un vin d'exception, le **cabernet-sauvignon Napa Valley Reserve Selection 2014**. Une matière chère à la maison qui n'est pas sans évoquer la Red Room, lieu de dégustation emblématique de Raymond, et la toute dernière installation du lieu, Le Cabaret, qui met en scène cent bouteilles anniversaire. Le velours symbolise toute la personnalité des vins

de Raymond, leur texture veloutée, dans un style pionnier à Napa mettant en avant la finesse.

Cette cuvée rend avant tout hommage à la famille Raymond et ses cinq générations qui ont su produire des vins d'un très grand équilibre dans l'expression d'un terroir exceptionnel, à St Helena, le cœur même de Napa Valley. Roy Raymond y arriva en 1933 pour la première récolte post prohibitionniste et fit ses armes chez Beringer avant de fonder sa propre *winery*. Pour en savoir plus : bit.ly/2oSq980



UN NOUVEL UNIVERS VISUEL

L'étiquette originale magnifiée avec la vestale et son offrande du précieux raisin, fruit de la terre.

Les Domaines Henri Maire, le Jura dans tout son éclat !

Le nouvel univers visuel des Domaines Henri Maire évoque la ligne d'excellence que s'est fixée la famille Boisset installée ici il y a deux ans.

Les teintes or, bronze, brun illustrent le passage de l'ombre à la lumière. Le brun pour l'ombre de la terre, des fûts et l'obscurité bénéfique des caves en particulier pour le plus emblématique d'entre eux, le fameux vin jaune. La lumière, celle d'altitude du vignoble frais, le chatoiement cristallin des bulles de Crémant, le doré de la noble oxydation du savagnin

qui se dévoile après plus de six ans...

Le sceau rond du porteur de *biou**, illustration traditionnelle, symbolise la métamorphose perpétuelle du travail de la vigne au vin, de l'ombre à la lumière... Y figure la date fondatrice de 1632 revendiquée par Henri Maire.

**le biou est une grappe géante portée en procession en Arbois, ville emblématique du Jura, le premier dimanche de septembre en prémices des vendanges*



Crémant du Jura Brut Jurassique

Ode à l'ère géologique jurassique et fruit de la rencontre entre l'élégance du chardonnay, la finesse du pinot noir et la structure d'une pointe de troussseau, cépage jurassien.

Le Jura est proche de la Bourgogne, cinquante kilomètres les séparent. A l'origine les deux régions ne faisaient qu'une et c'est lors de l'effondrement de la côte qu'elles se sont séparées, la rivière la Saône coule au milieu et marque le schisme. Mais de part et d'autre, c'est un terroir cousin majoritairement composé de calcaire qui offre un substrat d'excellence pour les grands cépages septentrionaux,

que sont le chardonnay et le pinot noir et à fortiori le cépage autochtone troussseau qui se plait en altitude.

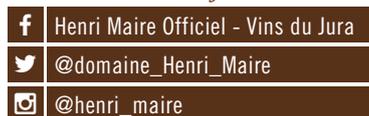
Pour cette cuvée, les raisins ont été vendangés manuellement en caisses percées qui conservent la fraîcheur du fruit puis pressés en grappes entières, élevés douze mois sur lattes pour laisser le temps au vin de s'épanouir.

Le nez frais s'ouvre sur de délicates notes de fleurs blanches et fruits secs. L'attaque est franche, tendue et les bulles couleur soleil illuminent le regard et rafraichissent les papilles.

Ce crémant accompagne volontiers l'apéritif, les cocktails ou les desserts. A essayer sur des toasts de saumon fumé, des filets de sole cuisinés justement au Crémant ou un gâteau au chocolat.

Servir frais, voire entre 6 et 8°C.

www.henri-maire.fr



Boisset La Famille des Grands Vins
www.boisset.com - Printemps / Été 2017



Lucie Depuydt la vinicultrice

LA MAISON DÉVOILE SON CHARDONNAY « LE SANS BOIS »

*A contre-courant des vins ronds et boisés,
voici un chardonnay tout en fraîcheur créé par
Lucie Depuydt, la vinicultrice de la maison icaunoise,
œnologue et experte des sols.*

Lucie a sélectionné le roi des cépages blancs au sein de terroirs frais offrant une similitude avec les sols et le climat de Chablis.

C'est donc une approche géo-climatique qui a présidé à l'élaboration de ce vin de France, des raisins vendangés aux heures les plus fraîches de la journée magnifiés par une vinification à la chablisienne, un pressurage délicat pour extraire en douceur les arômes subtils du chardonnay affiné par un élevage en cuve inox sur lies fines.

Ce vin illustre la démarche de J. Moreau & Fils et de sa créatrice pour qui « la vinification doit révéler mais aussi protéger les arômes très sensibles du chardonnay ».

Le millésime 2016 s'ouvre sur des notes florales et laisse place à un fruité vif et frais de poire et de pamplemousse sur une jolie tension, proche des Chablis. Ce vin exprime le style J Moreau & Fils : charpente et texture, vivacité et minéralité. Il est idéal en apéritif, mais aussi en accompagnement de beaux produits de la mer.



Comme pour toutes les AOC de Chablis de la gamme, la gravure comme un sceau dans le verre de la bouteille bourguignonne pour cette cuvée « Le Sans Bois » met en valeur l'excellence et le savoir-faire de la maison depuis 1814.

www.jmoreau-fils.com

 J. Moreau & Fils, Chablis

Boisset La Famille des Grands Vins
www.boisset.com - Printemps / Été 2017

LA BIODYNAMIE POUR DES VINS PURS ET VIVANTS

Le respect de la nature a toujours prévalu au Domaine de la Vougeraie cultivé en viticulture biologique depuis 1999. La biodynamie est un pas au-delà de la culture biologique et pourrait se définir par l'idée de renforcer la vie grâce à des éléments naturels réactivés ou dynamisés.

Il s'agit de rechercher l'équilibre entre le sol, la plante et l'homme dans le but de valoriser les terroirs. Elle demande beaucoup de temps car toutes les préparations sont faites à la main et déposées ainsi dans les vignes. Elle est appliquée désormais à l'ensemble du domaine.

L'objectif de la biodynamie est de favoriser la vie, d'abord dans le sol où la vigne plonge ses racines et où tout commence. Encourager la biodiversité, multiplier la richesse des micro-organismes qui dégraderont les éléments organo-minéraux afin de les rendre parfaitement assimilables par la plante. Retrouver un vignoble vigoureux et sain résistant mieux aux maladies avec des raisins porteurs de l'empreinte du sol, communément appelé terroir. Un terroir sublimé en quelque sorte et traduit dans le vin. Un vin « pur ».

Ce sont les saisons et les planètes qui guident le rythme de travail. On combine deux traitements : les tisanes de plantes et les préparations à bases d'éléments d'origine minérale et organique « dynamisés ».

La dynamisation

C'est sans doute la part la plus ésotérique du concept et la plus difficile à expliquer scientifiquement mais dont les effets sont révélés dans un certain nombre d'études. L'agronome Claude Bourguignon a ainsi démontré il y a vingt ans les bienfaits de cette pratique avec la présence de deux fois plus de micro-organismes dans le sol travaillé en Biodynamie. Le « dynamiseur » permet de charger en énergies magnétiques et cosmiques les préparations pour les rendre efficaces. Cela consiste en des mouvements alternatifs d'une hélice pendant dix secondes dans un sens puis dix secondes dans l'autre, créant une sorte de chaos, pendant vingt minutes.



MOINS DE SOUFRE PLUS D'ÉLÉGANCE !

En 2017 s'affranchir des sulfites est l'objectif recherché par les vinificateurs et les consommateurs, la bioprotection est un outil alternatif naturel qui permet de réduire ou supprimer les doses de sulfite des vins. Mais il faut toujours être à l'écoute de son vin...

L'un des enjeux des vinifications dans les années à venir pour atteindre *la nature* profonde du vin, son empreinte de terroir, sa personnalité unique, est de réduire à la fois pesticides et doses de soufre. Ainsi dès 2012 la maison Jean-Claude Boisset lançait sa première cuvée baptisée **Nature**. Un Bourgogne rouge sans soufre ajouté à la vinification mais cependant protégé avec une dose infime à la mise en bouteille.

Si le soufre, le si décrié SO₂, évite aux bactéries et aux mauvaises levures de prendre le dessus et de faire tourner le vin en vinaigre, il présente deux inconvénients majeurs. D'une part il modifie sensiblement le caractère du vin avec une tendance à renforcer les tannins, rendre le vin plus austère, modifier la couleur, et d'une certaine manière **dénaturer** le vin, et d'autre part en excès celui d'être mal toléré par l'organisme.

C'est pourquoi Grégory Patriat qui vinifie les vins de la maison depuis quinze ans avec intransigeance, dans un style de vins droits, précis et soyeux s'oriente clairement vers une élaboration plus respectueuse de la *nature* du vin avec moins de soufre. Le vin gagne nettement en pureté, en qualité de tannin, et surtout on retrouve le velouté en bouche : ces vins ont un surplus d'élégance, de finesse et d'éclat, un rendu plus précis de la notion de terroir.

Voilà ce qu'il en dit : « Contrairement aux idées reçues, les vins sans soufre ne sont pas le fruit de créateurs *cool*... C'est tout le contraire ! Travailler sans soufre c'est comme travailler sans filet ! C'est

un choix très risqué qui ne se fait pas à la légère, il exige un très grand professionnalisme. Il faut être encore plus rigoureux, très précis, très vigilant. En fait ces vins ne supportent pas l'à peu près, sinon ils deviennent vite déviants. L'hygiène de la cave doit être irréprochable. Et s'il y a une chose que je ne supporte pas, c'est l'odeur de poney ! » Il faut comprendre « d'écurie » (!), signe d'un vin qui court à sa perte !

Depuis l'antiquité, on n'avait pas trouvé mieux et le soufre semblait irremplaçable. Or l'une des avancées les plus prometteuses pour le contourner semble être la **bioprotection**, une découverte toute récente et qui œuvre dans l'esprit de « **protéger le vivant par le vivant** ». Une technique qui permet de favoriser les bons éléments, on occupe le milieu, on ne laisse pas la place aux mauvais. Techniquement il s'agit de levures non fermentescibles dont le seul rôle est d'empêcher les éléments non désirables des bactéries et levures de se développer. Du coup on pourrait réduire les doses, voire supprimer le SO₂, sachant que moins on en met plus il est actif. Précurseur et enthousiaste, le vinificateur a donc décidé de tester cette nouvelle approche cette année.

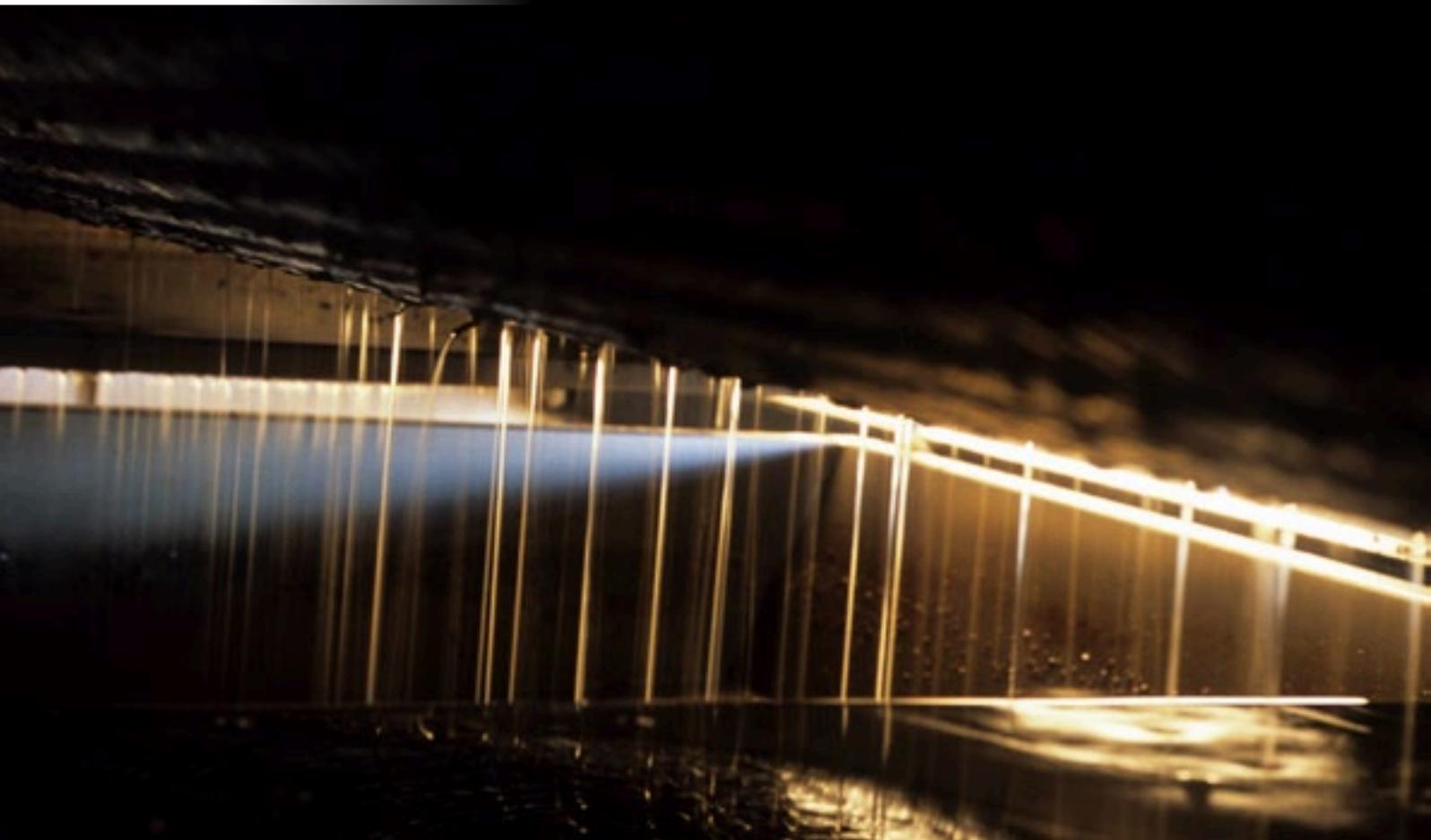
Ainsi 2017, le sixième millésime de Nature risque-t-il bien de se passer de soufre ou en tout cas d'être proche de zéro, dans le but avoué, selon les résultats, de s'étendre rapidement à d'autres vins « Nature » signés Jean-Claude Boisset... A suivre !



Grégory Patriat le viniculteur de la maison

www.jcboisset.com





Le pressurage des raisins.
À ce stade encore un jus de fruit...



Nicolas Burnez, le viniculteur

L'EXPLORATEUR MURISALTIEN

Il s'en passe des choses dans le secret des caves de Meursault. Sans doute l'effet Triangle d'Or, ou des bonnes vibrations, ou des courants d'énergie tellurique... Qui sait ? Toujours est-il que le viniculteur de la maison Ropiteau Frères, connu pour sa discrétion légendaire nous a dévoilé quelques essais en court qui en disent long sur son travail de recherche incessant et sa quête du Graal, l'excellence de ses grands vins de Bourgogne. Un perpétuel approfondissement de la connaissance qui motive sa démarche depuis plus de dix ans maintenant dans ces caves de Meursault où il fait plus qu'élaborer des vins, il veut en percer le mystère, les pousser dans leur retranchement pour en extraire le meilleur.

Deux confidences, deux pistes de réflexion.

La première sur la dynamisation des jus. En biodynamie, on apporte de l'énergie aux préparations en les dynamisant, autrement dit en les mélangeant et en les brassant selon un rythme particulier, dans un mouvement de vortex, à l'instar du domaine de la Vougeraie, pour rendre plus efficaces leurs propriétés. Nicolas Burnez a initié dès 2015 une dynamisation de ses jus avec des premiers essais, poursuivis en 2016 à plus grande échelle. Il affine son matériel

en espérant qu'en 2018 la plus grande partie de la production soit ainsi dynamisée. Le but que les plus cartésiens pourraient qualifier d'ésotérique est d'apporter un niveau vibratoire plus élevé aux divins nectars, que leurs personnalités vivantes s'expriment avec encore plus d'intensité. Comment ne pas adhérer à cette motivation. Le vin vivant. Le vin vibrant... On n'en saura pas plus pour l'instant. On peut juste déguster et ressentir...

La seconde plus abordable -à priori- pour le commun des mortels, porte sur des essais de fûts. Si l'on a depuis longtemps testé les origines des chênes de diverses provenances dans le monde, il est plus rare d'en tester les essences. A côté du noble bois de chêne, le vinificateur a entrepris de décrypter l'apport d'autres variétés, à commencer par un acacia français. Un bois assez répandu qu'il teste depuis deux millésimes sur les vins de Chablis, antithèse stylistique des vins de Meursault ! Il s'agit de sélectionner pour ce bois spécifique des raisins particuliers en fonction de la personnalité du millésime. On devrait également faire entrer dans ce projet d'étude la coupe du bois selon le calendrier des semis en biodynamie. L'adéquation des trois paramètres permettra d'évaluer la différence de cet élevage inédit... A suivre...

www.ropiteau.com

 Ropiteau Frères, Meursault France

Boisset La Famille des Grands Vins
www.boisset.com - Printemps / Été 2017

« SOUS-BOIS »

VINS, TRUFFES & CHAMPIGNONS DE BOURGOGNE

*Comme chaque automne depuis 2008,
pendant le week-end de la vente des Hospices de Beaune,
la maison invite à un voyage au pays des sens
avec des accords mets et vins inédits.*

Cette année, c'est à une promenade dans les bois de Bourgogne que vous convie Bouchard Aîné & Fils. Une dégustation qui marie ses vins au parfum si particulier des champignons qui fait parfois écho à celui des vins de Bourgogne dans leur maturité.

Un exercice de style pour surprendre et charmer vos papilles, ou comment le goût *terreux* de la truffe de Bourgogne se fond en un mariage harmonieux avec les crus de Côte d'Or, deux trésors d'un même terroir.

La cave du XVIII^{ème} siècle sera décorée sur le thème de la dégustation, un cheminement très nature à travers la Bourgogne des vignes et des forêts où se mêlent contes et légendes.

Dégustation samedi 18 et dimanche 19 novembre, caves de l'Hôtel du Conseiller du Roy, Beaune.

De 10 h à 18 h.

www.bouchard-aine.fr

Bouchard Aîné & Fils

@Bouchard_Aine

@bouchard_aine_fils



Anne-Laure Hernette, la vinicultrice



Les vignes en lyre du Château de Mercey

SES DOMAINES ET CHÂTEAUX

La maison Antonin Rodet exploite 85 hectares de vignes à travers le Domaine de la Bressande, le Château de Rully et le Château de Mercey. Le vignoble est réparti en côte chalonnaise, côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune, avec une particularité peu commune en Bourgogne : des vignes en lyre sur le vignoble du Château de Mercey. Autre rareté, un monopole, le Rully Premier Cru Clos La Bressande Château de Rully.

La côte chalonnaise, berceau de la maison depuis sa naissance en 1875, propose une gamme de quatorze vins, en rouge et en blanc, en appellations Mercurey village et premiers crus, Rully village et premiers crus avec le Château de Rully et le Domaine de la Bressande.

Les vins du Domaine de la Bressande

- Mercurey blanc et Mercurey rouge
- Mercurey Premier Cru En Sazenay
- Rully blanc et Rully rouge
- Rully Saint Jacques
- Rully Premier Cru Préaux
- Rully Premier Cru Chapitre

Les vins du Château de Rully

- Rully blanc et rouge Château de Rully
- Rully Premier Cru La Pucelle
- Rully Premier Cru La Bressande Monopole
- Rully Premier Cru Molesme blanc et rouge

Le domaine viticole du **Château de Mercey** situé au sud de la Côte de Beaune produit trois vins rouges :

- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (vignes en lyre)
- Maranges Premier Cru Les Clos Roussots
- Santenay

Et un vin blanc :

- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune (vignes en lyre)

La vinicultrice Anne-Laure Hernette et son chef de culture Georges Piazzon conjuguent leur talent pour faire naître de chaque parcelle un vin tout en délicatesse et pureté, expression des terroirs variés de la Bourgogne du sud.



Vernissage parisien à l'accent bourguignon

Louis Bouillot fut la *guest star* du vernissage du 16 mai au Rosie, un tout nouveau bar parisien avec un cocktail spécialement créé pour l'occasion, le « Punch *bourguignon* », à base de Perle d'Ivoire, crème de mûre, gin et fruits frais. Une exclusivité au succès aussi grand que celui de l'artiste peintre, Jérôme Royer. Egalement servi à la flûte Perle Rare 2012 : opération séduction réussie !

EMINENT ET GRAND EMINENT



Une nouvelle classification pour le Crémant de Bourgogne

Pour valoriser leur production, les élaborateurs de bulles AOC bourguignonnes ont choisi d'adopter un nouveau label et un cahier des charges très précis pour leurs précieux Crémants de Bourgogne :

Le Crémant **Eminent** dont le vieillissement est de 24 mois minimum.

Le Crémant **Grand Eminent** qui aura vieilli plus de 36 mois et qui sera élaboré uniquement à base des premiers jus de presse de pinot noir et chardonnay, notamment.

Cette indication garantie par un organisme indépendant affiche la montée en gamme des Crémants de Bourgogne qui représentent aujourd'hui 10% de la production des vins de Bourgogne.

La maison de Crémants de Bourgogne Louis Bouillot qui élabore depuis toujours des crémants de très long vieillissement, sera l'une des premières à commercialiser des cuvées portant cette nouvelle mention avec, en juillet prochain, son Perle d'Or Rose 2014 Eminent et Perle d'Or 2009 Grand Eminent.

Perle Rare 2014, tout en puissance et finesse

Parmi les trois cuvées millésimées Louis Bouillot, Perle Rare est probablement la plus sophistiquée. Élaborée exclusivement dans les années propices à une cuvée d'exception, la sortie du 2014 était très attendue, après l'élégant et riche millésime 2012.

Alliance des quatre cépages de Grande Bourgogne, chardonnay, pinot noir, gamay, et aligoté, Perle Rare 2014 est d'abord un vin d'une grande finesse. Sa couleur est dorée, de beaux reflets séduisent l'œil, et un parfum complexe, aux arômes frais de tilleul et de chèvrefeuille ravit le nez. C'est ensuite au tour des subtiles notes de pain et de miel de sublimer le voyage olfactif qu'offre ce nouveau millésime. A la dégustation, Perle Rare 2014 se révèle puissant. Des arômes gourmands d'agrumes puis des notes de fruits du verger comme la pêche blanche ou l'abricot font de cette cuvée un Crémant de Bourgogne plaisir, équilibre parfait entre acidité et douceur, délicatesse et personnalité.

Ce dernier millésime de Perle Rare est prometteur, laissant présager d'un beau potentiel de garde. Cette cuvée portera la mention « Eminent » indiquant un élevage de plus de 24 mois.



2014, nouveau millésime Perle d'Or Rose

Tout comme son prédécesseur, le millésime 2013, Perle d'Or Rose 2014 est un Crémant de Bourgogne d'exception. Avec cette cuvée, la maison Louis Bouillot nous fait découvrir, une fois de plus, la surprenante métamorphose d'un rosé fruité en un rosé frais, laissant présager un excellent potentiel de garde. Un rosé à l'aube de son apogée, né d'un assemblage délicat (pinot noir et chardonnay) et de l'épanouissement d'un élevage de plus de deux ans sur lattes, dont une petite partie en fût de chêne anciens.

Sa teinte est fraîche, rose saumon aux reflets éclatants. Son nez, élégant, suggère des notes florales complexes de rose, d'iris et de fleur d'oranger, suivies de touches plus profondes et crémeuses.

En bouche, l'attaque est vive et l'on savoure de jolis arômes de petits fruits rouges, cerise, framboise. Ce Crémant de Bourgogne millésimé illustre parfaitement l'équilibre harmonieux, entre grande finesse et gourmandise subtile, auquel la maison nuitonne tient tant.

Perle d'Or Rose 2014 est disponible dès juillet 2017.

www.louis-bouillot.com



LES GRANDES MISES

Un rosé du Beaujolais

Le rosé est devenu un vin à part entière en quelques décennies, et celui-là a l'originalité de provenir du Beaujolais, donc 100% gamay. L'excellence de ses origines le fait entrer dans la collection des Grandes Mises en millésime 2016.

Gras, rond avec une palette aromatique complexe, c'est clairement un rosé de gastronomie qui s'associe avec l'envie du moment : poissons ou viandes grillés, crustacés, fromages, tarte aux fruits.

L'excellence du Beaujolais en magnum

L'esprit Mommessin est depuis 1865 l'alliance du Beaujolais et de la Bourgogne dans un style fruité et puissant. En 2014, la maison lançait Les Grandes Mises, des cuvées beaujolaises vinifiées et élevées à la bourguignonne, des grands vins structurés et complexes.

A grand millésime, grand format !

2015, millésime exceptionnel, de garde digne du format magnum pour l'ensemble de la gamme :

Saint Amour, Morgon Côte de Py, Morgon Les Charmes, Morgon Grand Cras, Côte de Brouilly, Juliéna, Fleurie, et pour les blancs Pouilly-Fuissé Les 2 Terroirs et Saint-Véran La Grande Bruyère.

Disponibles en édition limitée.

www.mommessin.fr



Château de Pierreux

LE CHÂTEAU DE PIERREUX CULTIVE SON POTAGER

Avec son étang, ses vignes, son poulailler, son verger, son potager hérités du domaine de Pierreux et de l'époque bien lointaine où chaque seigneurie se devait être autonome et vivre en autarcie, le château revendique aujourd'hui encore ses vertus agricoles.

Il est resté de ce âge féodal un potager biologique qui n'a cessé de nourrir la population locale, jadis les habitants et aujourd'hui les hôtes de passage, heureux de déguster les fruits et légumes biologiques du jardin, cuisinés sur place, les œufs des poules, le miel des ruches, les poissons d'eau douce.

Une nature préservée, un environnement paisible hors du temps, où le fruit du labeur des hommes prend tout son sens et vibre de la saveur de la terre sablonneuse et rose de cette ancienne place forte. Déguster Pierreux c'est déguster ces saveurs vraies, les accompagner du jus de raisin savamment fermenté dans le cuvage, le vin violet d'ici, agrémentées d'une touche d'éternité et d'un supplément d'âme...

www.chateaudepierreux.com

 Château De Pierreux

Boisset La Famille des Grands Vins
www.boisset.com - Printemps / Été 2017

DES VINS ET UNE HISTOIRE DE 700 ANS !

Le sceau officiel reprenant les armes de la Chartreuse de Bonpas apparaît dans des documents d'archives datés de 1320. La maison s'en est inspirée et une adaptation est désormais gravée sur les bouteilles.

En 1318, le Pape Jean XXII (second pape installé en Avignon) donne aux Chartreux un monastère fortifié situé aux environs d'Avignon, à un endroit stratégique pour traverser la Durance. C'est de là que vient le nom de la maison puisque « bonpas », du latin « bonus passus », signifie « bon passage ».

Les vins signés Bonpas proposent une déclinaison de la vallée du Rhône dont chacune des appellations est en lien avec un chapitre de l'histoire de ce lieu prestigieux :

Croix de Bonpas Côtes du Rhône Villages, Réserve de Bonpas Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape

Bonus Passus, Vacqueyras Grand Cartulaire, Gigondas Grand Prieur, Plan de Dieu, Costières de Nîmes Les Hauts de Bonpas ou encore Grande Réserve des Chalières Ventoux et enfin Les Portes de Bonpas IGP Méditerranée.

Des vins réalisés avec les vignerons partenaires, au style plutôt épicié et velouté, issus majoritairement d'une sélection de vieilles vignes de grenache noir cultivées sur les fameux sols de galets roulés. Ils se démarquent par leur caractère fruité ainsi que par la douceur de leurs tannins.



www.chartreusedebonpas.com



JARDIN DE SAINT PIERRE 2015

Une nouveauté bio de la maison Bouachon

Bouachon, installé à Châteauneuf-du-Pape depuis 1898, présente sa cuvée **Jardin de Saint Pierre** : un Côtes du Rhône issu de la culture biologique et de vieilles vignes de grenache noir, syrah et mourvèdre, situées dans la partie sud-est de la vallée du Rhône et plantées en terrasses sur des galets roulés.

Fidèle au style de la maison sur le fruit et la fraîcheur, un vin idéal pour accompagner une daube à la provençale, un agneau de Sisteron ou des fromages affinés.



NATURE DE FORTANT

*L'expression
directe du terroir*

Nature de Fortant est né de parcelles choisies avec soin, cultivées en bio dans le respect de la faune et de la flore, pour des vins authentiques, gourmands et complexes. Une vinification en douceur et un élevage sur lies fines soulignent leur délicatesse, sans soufre pour laisser vivre le vin sans contrainte.

La gamme disponible dès juin se compose de trois vins IGP millésimés :

- Merlot bio 2016
- Chardonnay sans sulfites 2016
- Cabernet-sauvignon sans sulfites 2016



FORTANT VEG



Fortant, pionnier des vins de cépages premium millésimés et Jean-Luc Rabanel chef étoilé « inventeur de la greenstronomie » se sont associés pour créer des vins singuliers issus de la culture biologique et qui s'accordent avec la cuisine végétale du chef.*

La naissance de la gamme Veg de Fortant est l'histoire d'une rencontre. Celle de deux créateurs pour lesquels l'émotion naît du plaisir gustatif. Les quatre vins ont été élaborés avec Jean-Luc Rabanel, dans un style frais et gourmand pour créer une harmonie avec les compositions du chef en saveurs mêlées entre les plats et les vins aux arômes végétaux tels que l'herbe coupée ou le bourgeon de cassis.

« En tant qu'inventeur de la Greenstronomie, c'était une évidence, pour moi, de signer la première cuvée Vegan avec la maison Fortant. Amoureux

du terroir, comme moi, nous avons ainsi pensé cette cuvée singulière pour accompagner les meilleurs légumes. »

Les quatre vins de la collection

En blanc Fortant Veg IGP Pays d'Oc 2016 et Coteaux d'Aix en Provence 2016

En rouge Fortant Veg IGP Pays d'Oc 2016 et Saint Chinian 2016

*Chef de l'Année 2008, Chevalier des Arts et des Lettres & Maître Cuisinier de France.

FORTANT DE FRANCE TERROIR LITTORAL RENFORCE SON IMAGE MARITIME

Fortant, ancrée à Sète depuis 1920, offre sa vision pionnière du Sud de la France depuis près de cent ans avec des vins singuliers qui se sont toujours démarqués.

La gamme Littoral de Fortant de France a été redessinée pour mettre en avant ses liens sétois et méditerranéens : cinq vins de cépages millésimés évoquent par leur habillage l'histoire maritime de Sète et de son berceau, la Méditerranée.

Des vins de caractère, sur le fruit et la fraîcheur issus des vignobles influencés par la grande bleue : cabernet-sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon, et grenache pour le rosé.

Disponibles à partir de septembre 2017.

ROSÉ MARINIÈRE

Ou l'esprit Sud

La mer Méditerranée, le soleil, une chaise longue... et les vins rosés de la Maison Fortant !

Un rosé de Provence 2016 à savourer les pieds dans le sable et un rosé effervescent brut pour *buller* à l'ombre des palmiers de la Côte d'Azur !

Des vins gourmands et festifs à la robe pétale de rose, rose, un bouquet de petits fruits rouges croquants et une envolée de fraîcheur en bouche.



SIX GRANDS TERROIRS, SIX CRUS DU LANGUEDOC

Le vignoble du Languedoc, l'un des plus vastes du monde, n'est pas un mais multiple. C'est l'un des seuls qui combine une telle diversité géologique, géographique et climatique : roches calcaires, schistes, granits ou encore basaltes, côtoient les influences maritimes, les plaines et les montagnes où les vents de Méditerranée croisent ceux du Massif Central. Une mosaïque de cépages s'y exprime.

Révéler et faire découvrir les crus et terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude, telle est la vocation de cette gamme de six vins d'appellation :

Picpoul de Pinet

La singularité de ce terroir réside dans son cépage local et historique aux caractéristiques uniques, le piquepoul blanc. La sélection parcellaire est orientée autour des terroirs principaux : sur sols argilo-calcaires du crétacé pour la finesse et la minéralité et sur sols sédimentaires fluviaux, pour la fraîcheur aromatique et la gourmandise.

Dégustation : un vin à la robe jaune pâle aux reflets verts, au nez gourmand sur des notes d'agrumes et d'aubépine. La bouche est fraîche et gourmande, avec de belles saveurs citronnées et une finale tout en vivacité.



St Chinian

Ce terroir révèle l'expression aromatique et minérale de la syrah sur schistes. Grenache et mourvèdre sur sols calcaires du secondaire apportent structure et fraîcheur du fruit.

Dégustation : Un vin à la robe rouge profond, un bouquet fin et complexe sur des notes de laurier, tapenade et poivre noir. La bouche riche et suave, s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, d'épices douces avec une belle finale veloutée.

Minervois

L'expression riche et complexe de la syrah sur calcaires lacustres du secondaire. Syrah sur sols de calcaires durs et caillouteux du secondaire apportent richesse aromatique et finesse des tannins, grenache sur sols calcaires du secondaire velouté et fraîcheur du fruit.

Dégustation : Une robe rouge foncé, un bouquet intense et complexe des notes de cassis, réglisse et cacao poivré. La bouche est riche et intense, révélant des saveurs de fruits noirs, d'épices fraîches avec une finale longue et suave.

Pic St Loup, Minervois La Livinière et St Chinian Berlou seront quant à eux commercialisés en 2018.



Saison 2 « Fortant la Grande Nuit »

La saison 2 est diffusée depuis le mois de mai 2017 sur la chaîne Youtube de Fortant. Sept épisodes mettent en scène les vins et leur genèse. Les internautes peuvent suivre la suite des aventures de Fortant et partir à la découverte de la Terre de Fortant.

Les épisodes

1. Une vendange tant attendue
2. A la mémoire du Père
3. Menaces
4. L'Origine
5. L'inconnu
6. La Grande Nuit
7. Le nouveau départ

www.fortant.com

	Fortant
	Fortant_FR
	@fortant_en
	Fortant_FR



Dernière création

MY PARIS SECRET JEAN-LOUIS

L'élaborateur français de mousseux premium présente son dernier né, **Jean-Louis My Paris Secret**. Deux cuvées, en blanc et en rosé, avec un dosage dry tout en fraîcheur et fruit.

Clin d'œil à Paris, la ville des lumières, ces deux cuvées telles un tourbillon joyeux et frais se dégustent à tout moment de la journée ou jusqu'au bout de la nuit. Pour en percer le secret il suffit de les servir sur glace dans un grand verre à vin pour révéler leur caractère fruité.

My Paris Secret Blanc de Blancs dry

Assemblage de cépages blancs choisis pour leurs arômes de fruits mûrs et d'agrumes. Les bulles éveillent les papilles avec suavité et légèreté et transportent dans un verger de pêchers.

My Paris Secret Rosé dry

Farandole de bulles qui mettent le rose aux joues. Assemblage de cépages blancs et noirs qui crée une robe d'un rose délicat sur des notes de petits fruits rouges gourmands.

ESPRIT JURA



Un nouveau venu dans la gamme *Les Grandes Cuvées*, un crémant du Jura **Grands Crêts Brut**, l'expression jurassienne et pétillante du pinot noir et du chardonnay. Avec un pressurage doux en grappes entières et un élevage de douze mois sur lies, ce Crémant révèle toute la minéralité et la fraîcheur de son terroir de naissance.

Le climat frais et la minéralité des sols du Jura apportent la vivacité mais aussi une palette aromatique riche et gourmande. Le vin s'ouvre sur des notes de verveine et de pêche de vigne auxquelles s'ajoutent des arômes plus suaves tels que le coing et le miel. La finale est souple soulignée par une touche minérale.

Parfait à l'apéritif ou avec un poisson grillé.



HAUTE COUTURE

L'effervescence française défile à Vinexpo !

Un salon or et noir aux murs effet résille pour s'immerger dans l'univers de ces bulles françaises qui revendiquent leur côté cousu main et affirment un air séducteur et décomplexé avec quatre vins proposés dans deux formats (75cl et demi-bouteille) et la griffe d'un dosage affirmé.

Méthode Traditionnelle Rosé Dry 750ml

L'élégance du pinot noir qui règne en maître donne cette robe rose tendre sur une mousse crémeuse, un nez gourmand aux effluves d'été, cerise, mûre et framboise nés du cépage. Une bouche acidulée sur une finale ronde, très Moulin Rouge !

Méthode Traditionnelle Blanc Dry 750ml

Silhouette jaune pâle et brillante aux bulles fines et cordon persistant cousues telles des petites perles de rocaille. Le nez est expressif, dominé par la poire et la pêche de vigne, le pain grillé.

Une bouche pleine et généreuse, bien équilibrée entre le fruité et la douceur sur une jolie traine gourmande.

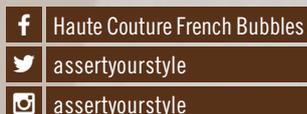
Vin Mousseux Rosé Dry 187ml présenté en étui de deux bouteilles

Cette fraîche couleur pamplemousse rose est signée du dominant pinot noir. Un nez vineux, complexe, entre l'agrume et les petits fruits rouges. Une effervescence douce et agréable pour un vin structuré, sur la gourmandise de la grenadine et de la fraise, délibérément froufrou.

Vin Mousseux Blanc Dry 187ml présenté en étui de deux bouteilles

Robe jaune pâle. Nez élégant sur des notes de fleurs blanches et une touche exotique. Effervescence douce et voluptueuse d'une bouche gourmande sur la pêche blanche et l'acacia, qui évoque la robe de mariée de fin de défilé !

www.hautecouturebubbles.com



John Legend et Jean-Charles Boisset préparent l'assemblage de Red Blend

JOHN LEGEND TOURNÉE MUSICALE ET VINEUSE

Les vins élaborés en collaboration entre Raymond Vineyards et l'artiste John Legend ont été présentés lors de la tournée de printemps du chanteur. Les trois cuvées cabernet-sauvignon, chardonnay et le nouvel assemblage Red Blend ont été dégustés pendant les concerts dans près de trente villes américaines dans un espace inspiré de la Red Room de Napa.

www.raymondvineyards.com



RETOUR DU TOKAY CHEZ BUENA VISTA !

Après cinq ans d'absence, voici de retour le Tokay chez Buena Vista, l'ancien domaine du Comte Agoston Haraszthy, le vin hongrois emblématique qui lui a tant manqué, après avoir quitté son pays natal 1840. Ce **Tokaji Aszú**, grand vin millésimé 2008, est un liquoreux de garde qui doit sa couleur vieil or à son élaboration avec des raisins atteints de pourriture noble et à un long vieillissement en fût. Un nectar importé directement de Hongrie.

Les Aszú sont vinifiés selon une tradition qui remonte à 1631. Le vin est mis en vieillissement pendant trois ans minimum et le *puttonyos* correspond à la quantité de grains nobles incorporés dans le vin clair, le niveau six étant le degré le plus élevé dans la hiérarchie de ces vins premium. Les raisins proviennent des vignobles réputés de Lőcse, Diókút et Omlás au nord de la Hongrie.

Le millésime 2008 a réuni les conditions parfaites pour la production d'Aszú. Cette année sèche mais avec de la pluie en fin d'été a permis le développement du botrytis et l'alternance temps sec et humide favorisé le développement de la pourriture noble avec le niveau d'acidité élevé recherché.

Cet or doré exhale des arômes complexes de miel, d'abricot sec et de fleur d'oranger : un bouquet opulent, une bouche suave équilibrée grâce à une belle acidité, se prolonge sur une finale très longue. Un très beau flacon !



www.buenavistawinery.com



Boisset La Famille des Grands Vins
www.boisset.com - Printemps / Été 2017

Lyeth Estate, nouveaux vins nouveau look



Au royaume d'alors, celui du vin de cépage (sous-entendu mono-cépage), Lyeth Estate fondée en 1981 par Chip Lyeth a été l'une des toutes premières en Californie à explorer l'assemblage de cépages bordelais, en particulier du cabernet-sauvignon pour offrir des vins d'une plus grande complexité, créant la catégorie « meritage » autrement dit l'alliance de « mérite » et « héritage » qui rassemble aujourd'hui nombre de producteurs régulièrement primés.

La nouvelle création de Lyeth, le cabernet-sauvignon Sonoma County est accompagné de trois nouveaux habillages : le Sonoma County Meritage revient à ses origines en sérigraphie, le California cabernet et le California Red Blend portent quant à eux une étiquette dessinée par l'artiste Jeffrey Caldewey, lui-même à l'origine de certaines cuvées de l'époque, renouant ainsi avec une image plus contemporaine et élégante d'une marque connue pour son excellent rapport qualité-prix.



Wattle Creek, le renouveau

La renaissance de Wattle Creek Winery est en marche ! Un nouveau site internet, de nouveaux habillages pour des vins haut de gamme. Le logo figure le papillon qui se nourrit du pollen du *wattle* (nom d'un acacia australien) et qui a donné son nom à la marque.

Le salon de dégustation propose désormais de nombreux événements : le premier, une dégustation sur fût et le service traiteur de l'Atelier en présence de la vinificatrice Katie Carter a attiré plus d'une centaine de visiteurs et membres du club. Prochains rendez-vous une session d'assemblage, la présentation du chardonnay Sonoma Coast et d'Alexander Valley Red Blend.

Juin

- 9/06-9/07 Le Mois des Climats, Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 15 Les Jeudis Chics, La Maison, Vougeot
- 16-18 Aspen Food & Wine, Buena Vista Winery, DeLoach Vineyards, Raymond Vineyards Ca. USA
- 17 Summer Solstice, DeLoach Vineyards, Ca. USA
- 17 Pinot Days San Francisco, DeLoach Vineyards, Ca. USA
- 17-18 Déjeuner terroir, Antonin Rodet, Mercurey
- 18-21 Vinexpo, Bordeaux
- 22 Les Jeudis Chics, La Maison, Vougeot
- 24 Rosé Fest, DeLoach Vineyards & JCB, Ca. USA
- 27 Garden Party, NEIGE, Jardins du Ritz, Paris
- 29 Les Jeudis Chics, La Maison, Vougeot

Juillet

- 1-31 Dégustation vins rosés, L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 1 Independence Day BBQ, Raymond Vineyards, Ca. USA
- 4 Independence day, L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 5 Soirée « Mois des Climats », L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 6 International Wine Challenge, Londres, GB
- 7 Tour de France, arrivée d'étape, Nuits-St-Georges
- 7-9 Sommelier Selection Blending, Raymond Vineyards, Ca. USA
- 8-11 Festival Sons d'une Nuits d'Été, Nuits-St-Georges
- 15 Living History Fair, Buena Vista Winery, Ca. USA
- 22 White Party & Secret Indulgence, Raymond Vineyards, Ca. USA
- 28 Cave Series Dinner, Buena Vista Winery, Ca. USA
- 29 Lobster Feast, DeLoach Vineyards, Ca. USA

Août

- 9-13, 16-20 Shakespeare Festival, Buena Vista Winery, Ca. USA
- 19 Giants Game Box, Buena Vista Winery, DeLoach Vineyards, Raymond Vineyards Ca. USA
- 26 Santa Rosa Marathon Expo, DeLoach Vineyards, Ca. USA
- 31/08-3/09 Mundus Vini, Allemagne

Septembre

- 2-3 Taste of Sonoma, DeLoach Vineyards & Buena Vista Winery, Ca. USA
- 7 The Ritz-Carlton 2nd Anniversary, JCB, Ca. USA
- 9 Hands Across the Valley, Buena Vista Winery, DeLoach Vineyards, Raymond Vineyards Ca. USA
- 16 Sonoma Harvest Wine Auction, DeLoach Vineyards & Buena Vista Winery, Ca. USA
- 16-17 Journées du patrimoine, La Chartreuse Bonpas
- 21 Soirée « Permis de Bourgogne », L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 23 Collectors Experience, Wappo Hill, JCB, Ca. USA
- 23 Collectors Fall Barrel Tasting, Raymond Vineyards, JCB, Ca. USA
- 23 Harvest Brunch, DeLoach Vineyards, Ca. USA
- 24 Crush Brunch, Buena Vista Winery, Ca. USA

Octobre

- 5 Projection des best-of CEnovidéo, L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 7 Progressive Dinner, Buena Vista Winery, Ca. USA
- 7 Harvest Brunch, Raymond Vineyards, Ca. USA
- 8 Pick-up Party, Wattle Creek Winery, Ca. USA
- 13-14 Championnat du Monde de Dégustation, Jean-Claude Boisset, Nuits-St-Georges
- 14 Bubbles and Oysters, JCB, Ca. USA
- 14-15 Lyon Tasting, Château de Pierreux, Mommessin, Lyon
- 21 Masquerade Ball, Buena Vista Winery, Ca. USA
- 28 Crystal Cellar Costume Ball, Raymond Vineyards, Ca. USA

Novembre

- 4-5 Stellar Cellar Sale, Buena Vista Winery, DeLoach Vineyards, Raymond Vineyards Ca. USA
- 8-12 Napa Valley Film Festival, Raymond Vineyards Ca. USA
- 15-17 Effervescents du Monde 2017, Dijon
- 15-19 Les Sarmantelles de Beaujeu, Beaujolais
- 16 Soirée Beaujolais Nouveau, L'Imaginarium, Nuits-St-Georges
- 18-19 Bouchard Aîné & Fils, Dégustation « SOUS-BOIS » Vins, Truffes & champignons de Bourgogne spécial
- Vente des Vins des Hospices de Beaune
- 29/11-3/12 Ventas Privées Antonin Rodet, nocturne le 30, Mercurey

Décembre

- 1-2 Grand Tasting, Jean-Claude Boisset, Paris
- 2 Open House, DeLoach Vineyards, Ca. USA
- 2 Open House, Wattle Creek Winery, Ca. USA
- 3 Open House, Buena Vista Winery & Raymond Vineyards, Ca. USA
- 9 Sparkling Event, JCB Ca. USA

Publication : Boisset La Famille des Grands Vins

Rédaction : **actuelles** N. Boisset,

V. Desmazure, L. Delmas - contact@actuelles.biz

Réalisation : www.agence-panama.com

Impression : Imprimerie Boisset

Québec

Bulle de Neige Rosé

Le Bulle de Neige Rosé est, tout comme le Bulle de Neige, dosé avec le cidre de glace Neige Première. La version rosée est directement issue de la chair rose de la pomme Geneva. Les fruits sont cueillis à la main dans les vergers du Domaine Neige au Québec.

En vente à la cidrerie du Domaine Neige et dans le réseau des SAQ (Société des Alcools du Québec) cet automne.



www.domaineneige.com

Domaine Neige

@NEIGEpremiere

@neigepremiere





BOUCHARD AÎNÉ & FILS

BEAUNE - CÔTE D'OR - FRANCE

SOUS-BOIS

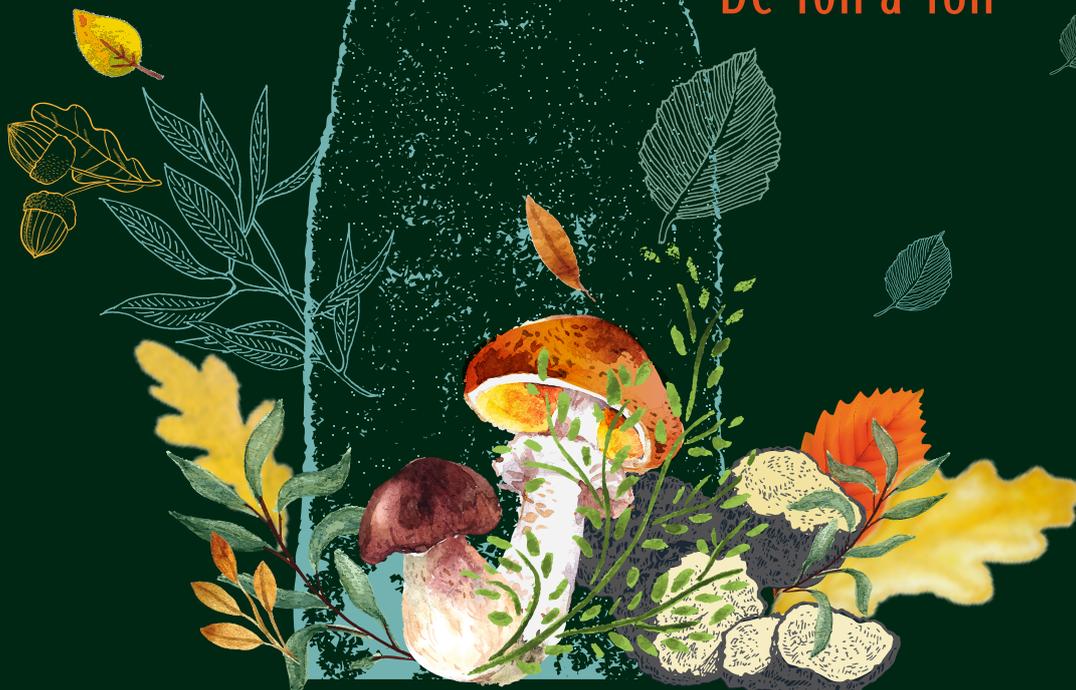
Vins, Truffes
et Champignons de Bourgogne

157ème

Vente des Vins
des Hospices de Beaune

Dégustation inédite

18 et 19 novembre 2017
De 10h à 18h



Réservation : magasin@bouchard-aine.fr - 03 80 24 06 66

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