

# Le 180

LE MAGAZINE



EDITION - 01



WWW.LE180.CH

NEW  
HENDRICK'S  
NEPTUNIA



LIMITED RELEASE

PLEASE DRINK THE UNUSUAL RESPONSIBLY



# ÊTES-VOUS PRÊT ?

Notre mission est de vous faire découvrir le vin de manière divertissante et intelligible.

Première étape, Vous allez faire connaissance avec une équipe professionnelle, enjouée, désireuse de vous partager leur passion.

Découvrez dans notre magazine, nos artisans vigneron et nos domaines viticoles. Néanmoins, étant donné que le vin n'est pas qu'une affaire d'hommes, nous sommes engagés à mettre en valeur les femmes qui font évoluer l'image du monde œnologique.

Le monde du vin n'est pas que sérieux, par notre ton décalé, nous souhaitons également vous faire découvrir une vision plus artistique et humoristique, qui nous correspond finalement.

Notre magazine est à consommer sans modération, bonne dégustation !



Omar Lajab



# SOMMAIRE

EDITORIAL 3

LE180 6

L'HISTOIRE DU VIN 8

STEPHANE GROS 12

FOCUS OMAR LAJAB 18

FORADORI 22

LES BIENFAITS DU VIN 28

DOMAINE DE VILLAINÉ 32

CHATEAU ROUGET POMEROL 39

STREET ART 44

DOMAINE LA SOEUR CADETTE 59

EDEN PARK 64

CHATEAU LA LAGUNE 79

LA CITE DU VIN 83

ASTRO VINO 95

ROMANEE-CONTI 98





CAVE A VINS - BAR - RESTAURANT



[WWW.LE180.CH](http://WWW.LE180.CH)



# Le 180

CAVE A VINS - BAR - RESTAURANT

GENÈVE





# #C'EST NOUS

**Le180**, c'est avant tout des copains, un lieu de convivialité qui nous ressemble, celui-ci est inspiré de nos diverses expériences et rencontres. Il est né autour de valeurs communes et des envies de partage. Nous sommes un melting pot d'épicuriens toujours prêt à ouvrir une quille et vous offrir du bonheur avec enthousiasme ! L'équipe se fera un plaisir de vous faire déguster nos dernières pépites afin de vous orienter au mieux dans votre choix.

## **Nos points forts :**

Des professionnels passionnés, complémentaires, qui défendent une certaine idée de la table et de la bonhomie. Autour d'une cuisine de caractère et du vin que nous aimons. Nous voulons un service professionnel libre et instinctif qui s'affranchit des codes usuels.

## **Le Restaurant :**

Le180 offre aux visiteurs une expérience unique. Dans une ambiance moderne et chaleureuse, notre chef propose des saveurs surprenantes pour déguster une cuisine d'auteur unique. Un dîner au restaurant promet un moment singulier, à la gastronomie décomplexée. Un menu en accord mets-boissons avec ou sans alcool vous sera également proposé. Nous avons pour but de vous faire vivre une expérience inoubliable au sein du 180. Pour cela nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire pleinement grâce à des offres originales.

## **Le Bar :**

Vous voilà plongé dans une ambiance captivante ! Des effluves de rhum, d'autres de chartreuse et le spectacle prend forme sous vos yeux. Toute la semaine, nos bartenders s'amusent en créant des cocktails signature et des créations de mocktails. La carte vous séduira avec ses associations osées et fusions ingénieuses.

Citez-nous par exemple un fruit ou une saveur, nous réaliserons une création sur mesure dans les règles de l'art de la mixologie. Nos barmens vous proposent une carte créative et plaisante au fil des saisons. Notre carte de bar comprend également une sélection de vins, de bières locales et de spiritueux. Pour le plaisir des gourmets et des gourmands, régaliez-vous avec notre sélection créative à partager.

## **La Cave :**

Nous vous proposons une sélection de vins suisses et étrangers provenant de grands domaines mais aussi d'artisans vigneron. Notre objectif est de proposer des vins singuliers, valorisés par une conduite culturale impliquée dans la cause environnementale.

Nous aimons les femmes et les hommes respectueux des valeurs du terroir, dont la personnalité, les choix et les vins sont affirmés. Nous accordons une haute importance à une viticulture exercée avec conscience de la nature, de la responsabilité de ce qui sera légué aux générations futures. Puisque nous buvons moins que nos aînés, buvons bon et buvons mieux !

Vous pouvez également déguster votre bouteille coup de cœur directement sur place.

Pour l'accompagner nous vous proposons une carte créative d'assiettes à partager. Votre caviste s'occupe de vous raconter l'histoire du vin et de le servir dans les conditions optimales. Notre caviste est là pour vous accompagner et échanger sur vos envies et vos impressions à la cave.

Notre sommelier digital, sur notre site internet, vous guidera pour vous choisir la bouteille parfaite qui sera livrer chez vous !



## Qu'est-ce que le vin ?

Le Vin, c'est quoi ?

Chacun s'accorde aujourd'hui pour donner du vin la définition suivante : le vin est une boisson obtenue à partir de la fermentation totale ou partielle de jus de raisins frais.

Du point de vue du chimiste, le vin est une solution aqueuse d'éthanol, contenant une part variable de sucres, d'acides, d'esters, d'acétate, de lactates et d'environ 500 autres substances présentes naturellement dans la baie du raisin, ou bien dégagées lors de la fermentation. L'éthanol est un alcool produit par l'action des levures sur les sucres.

L'alcool du vin est obtenu totalement ou partiellement par la transformation du sucre contenu dans le raisin. Un vin possède de 7 à 15% d'alcool (ce qui représente le pourcentage d'alcool pur par volume de liquide), selon les types.

Le vin peut être de couleur blanche, rose ou rouge avec une infinité de variations dans cette palette. Il peut être de sec à doux, selon la quantité de sucres qu'il renferme, et contenir du dioxyde de carbone en des quantités telles qu'il dégage des bulles (vins effervescents). La plante utilisée dans 99% des cas pour produire du vin appartient à la famille *vitis vinifera*.

Le vocable "vin" vient du grec "oinos". Le mot utilisé pour décrire le vin est sensiblement le même dans toutes les langues européennes : "vinum" en latin, "vino" en italien et en espagnol, "vinho" en portugais, "wein" en allemand, "wine" en anglais.

## De la vigne au vin

Dans l'élaboration d'un vin, on distingue trois phases successives :

- la culture de la vigne
- la vinification
- l'élevage

L'élaboration d'un vin commence bien avant le moment de la vendange. Pour comprendre ce qu'est le vin, il faut partir du vignoble et voir dans quelles conditions le raisin est produit, comment la vigne est soignée et traitée, avec quelle attention le viticulteur contrôlera le rendement de son vignoble et sa vendange.

On l'a compris, une grande partie de la qualité finale du vin sera déterminée par la qualité des raisins.

L'utilisation de la machine à vendanger tend aujourd'hui à se généraliser, mais l'on continue à préférer la vendange manuelle lorsqu'on en a les moyens, et que la qualité est le premier objectif.

Une vendange saine et parvenue à pleine maturité est un préalable nécessaire pour réaliser un bon vin.

Les procédés de vinification ont beaucoup évolué au fur et à mesure que l'on progressait dans la compréhension des phénomènes de fermentation. Selon le type de vin que l'on souhaite produire (blanc, rosé ou rouge, effervescent ou tranquille, sec ou doux), la vinification sera bien entendu différente.

Le raisin peut être soit blanc, soit rouge (on dit parfois noir). Les deux couleurs sont capables de produire du vin blanc, à cause du caractère incolore du jus de la plupart des variétés de raisin. A l'inverse, on ne peut faire du vin rouge qu'à partir de raisins rouges puisqu'on extraira alors la couleur de la peau où se situent les matières colorantes.

Les techniques d'élaboration sont très diverses. La fermentation alcoolique est une étape indispensable, mais il existe un deuxième type de transformation, appelée fermentation malolactique qui est parfois réalisée ensuite.





Depuis l'origine, la vigne et le vin ont marqué de leur empreinte la géographie et l'économie, l'archéologie et l'histoire, les mythologies et les religions, les arts et les traditions, le droit et la médecine, les paysages et les architectures.

On peut ainsi rappeler la représentation du dieu Bacchus / Dionysos, par d'innombrables peintres et sculpteurs, dont Michel-Ange, Vélasquez et sur les fresques de Pompéi, entre autres. Le rôle du vin, déjà présent dans les textes bibliques, n'est plus à démontrer dans la symbolique chrétienne.

À l'instar de ces références culturelles et artistiques, les habitudes alimentaires et le commerce témoignent de l'importance du vin. Au fil du temps, c'est ainsi tout un art de vivre qui se met en place, particulièrement en France, pays de référence de la civilisation du vin et patrie de la gastronomie. Au point que Roland Barthes écrit, en 1957 : « le vin est senti par la nation française comme un bien qui lui est propre, au même titre que ses 360 espèces de fromages et sa culture ». (Mythologies)



*« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. »*

- Salvador Dali -









### ***Stéphane Gros, viticulteur propriétaire***

Jeune vigneron prometteur, sollicité par les plus grandes tables, Stéphane s'illustre par son originalité et son talent. Stéphane Gros prend plaisir à vous faire découvrir sa passion, sa récolte et la qualité de son vin. Sa palette est large. Sur les molasses des terroirs de Dardagny, « l'ami Gros » (tel qu'il se décrit lui-même) produit des cuvées de très haute facture, denses, déconcertantes – surtout lorsque l'on a connu par le passé des vins genevois bien souvent trop frêles ou imprécis. Une époque définitivement révolue !

Des jus pleins, au potentiel de garde élevé. S'il joue déjà dans la cour des grands, voilà assurément un domaine à suivre de très près dans les années à venir ! Le vigneron Stéphane Gros règne sur son exploitation de Dardagny.

Il animera avec passion vos événements : présentation et dégustation de ses vins. Vos convives ne pourront pas rester insensibles à son rapport au vin.







Stéphane Gros, à la tête d'un domaine de 6.5 ha dans le village de Dardagny, vinifie des vins de garde racés et puissants. Il est issu de la 7<sup>e</sup> génération de Gros à reprendre l'exploitation familiale. Sa devise : " Le vin se fait à la vigne, 95% de la qualité d'un vin provient de la façon dont les raisins ont été accompagnés durant l'année. Le vigneron, lui, n'a que 5 % de marge pour le mettre lumière avec la vinification. "

Adeptes de rendements confidentiels et d'élevages prolongés, il n'est jamais pressé de mettre en bouteille ses vins et les millésimes sont toujours en décalage avec la majorité de ses collègues.

Précis, méticuleux, presque maniaque, la cave est tellement propre qu'on pourrait manger à même le sol. Parmi les icônes du vignoble dardagnote, ses vins se font souvent rares. Après de multiples pressions et menaces (douces), nous avons réussi à lui faire sortir quelques trésors de sa cave.

Son Sauvignon 2017 est d'une grande fraîcheur et concentration sur le bourgeon de cassis frais, se développant sur les fruits exotiques.

Abricot et pêche blanche juteuse, le Viognier 2017 est sublimé par un travail du bois très élégant.

Fin et équilibré, le Chardonnay 2015 regorge de mirabelles ensoleillées, miel d'acacia et écorces de citron confites avec un touché de bois très bien intégré.

Dense et puissant, Le Gamaret 2017 est une bombe de cerises noires et épices douces sur du velours. L'assemblage Garance 2017, à dominante de Cabernet Franc, s'exprime sur des notes de framboises écrasées et fraises des bois, sur une texture et des tanins souples avec un potentiel de garde très prometteur.

Alliance à dominante de Merlot, Le Carmin 2017 tapisse le palais de tanins soyeux et gourmands avec un retour sur le poivre, fruits des bois et herbes séchées. Exprimé dans sa forme pure, le Merlot 2017 en magnum est un monument de concentration de fruits noirs et de poivre sur un touché de bouche d'une grande finesse. Racé, typé, gourmand et intense, le Cabernet Franc 2017 impressionne par son élégance et ses tanins bien enrobés.



## LA SALAMANDRE TACHETÉE CHASSELAS 2019

### REGION

Dardagny, Genève

### CARACTERES DOMINANTS

Intenses arômes de poires, fleurs blanches, gourmand

### PROFIL DE GOUT

Blanc léger et subtil

### CEPAGE(S)

Chasselas

### DESCRIPTION

"Moi j'aime pas le Chasselas!" Alors, on goûte et après on discute!

Le vigneron genevois Stéphane Gros nous propose ici son interprétation du cépage, sur la fraîcheur et sur le fruit. Savamment élevé sur lies, ce Chasselas atypique exalte d'intenses arômes de poire et de fruits du verger.

La bouche est gourmande, texturée et sapide.

Le gras du vin enveloppe les arômes déjà perçus au nez, un vrai régal pour les papilles.

Un vin pour ceux qui n'aiment pas le Chasselas, ou simplement pour les amateurs de bonnes choses.

Température de service: 8° - 11°A faire goûter à ceux qui n'aiment pas le Chasselas.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





## LA SALAMANDRE TACHETÉE SAUVIGNON 2019

### REGION

Dardagny, Genève

### CARACTERES DOMINANTS

Intenses arômes de poires, fleurs blanches, gourmand

### PROFIL DE GOUT

Blanc léger et subtil

### CEPAGE(S)

Sauvignon

### DESCRIPTION

Sur un millésime de richesse, 2019, ce sauvignon offre volume et intensité. Notes de poire et de fruits mûrs dominant au nez, évoquant une récolte tardive. La bouche, ample et grasse en attaque, suprend par son équilibre d'ensemble.

Un vin juteux et aromatique, avec un élevage présent, mais bien intégré, qui se laisse parfaitement goûter dès à présent mais qui offrira résolument le meilleur de lui-même après quelques bonnes années de garde.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)



*Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un homme, il est le résultat d'une constante et raffinée tradition .  
Il y a plus de mille années d'histoire dans un vieux flacon .*

- Paul Claudel -





1987

CLOS D'AUDIGNAC

1985

ERB D'AUDIGNAC  
VOLNAY 1ER CRU

1981

CAILLERIE  
1976

LES BRAVIERES  
1980

VOLNAY 1ER CRU  
OS DELA ROUSSE D'OR  
MONTROLE

1976  
MISE AU DOMAINE  
DE LA POUSSÉE D'OR

SANTENAY  
1ER CRU

POMMARD  
1ER CRU

CAILLERIE  
1982

SANTENAY  
1ER CRU

1976  
1ER CRU  
POUSSEE D'OR





# FOCUS

L'INTERVIEW UN PEU DÉCALÉE DE MORGANE\_FAN\_FOODIES (INSTAGRAM)

Nous retrouvons Omar Lajab, CEO et propriétaire du 180. Du haut de ces 39 ans, cet homme est habité par son énergie positive. De par sa présence solide et son caractère avenant, il rayonne sur l'équipe. Après plusieurs années au sein d'une grande enseigne comme membre de la direction, la passion s'estompée ainsi que la perte de créativité. Nous le retrouvons désormais épanoui et plus engagé que jamais dans son nouveau « chez lui » pour envisager le futur sereinement. Ce « chez lui » est un lieu pour héberger sa passion et son envie de partage. Le temps est maintenant venu de se consacrer à des rencontres et à des projets créatifs.

La Team du 180 s'accorde pour le décrire comme un homme solaire, chaleureux, calme, serein, généreux, stable et fédérateur.

Comment tout a commencé ?

Comment tout a commencé ? Quand Maman m'a mis au monde... (Rires !)

Plus sérieusement quand j'ai commencé à mettre en doute ma passion, lors de ma dernière expérience professionnelle. Quand les journées de travail n'étaient plus un plaisir, ce qui est contraire à mon mode de fonctionnement. Quand le plaisir n'est plus quotidien, il y a anguille sous roche ou baleine sous gravier comme dirait Alain Ricochon, mon associé et ami. J'ai donc pris la décision radicale et nécessaire de stopper mon activité professionnelle.

Comme tout beau projet, il est né autour d'une table, sous le soleil de la Rue du Rhône à Genève. L'inspiration est venue entre le ballet des voitures de luxes et les effluves de cigares. Quand tu échanges avec une personne visionnaire, de confiance, qui parle le même langage que toi, tout est simple. Je parle d'Alain. Ce fidèle client, devenu un ami, m'interrogeait sur mon mal-être. Je me suis donc confié à lui parce qu'après 10 ans, on peut tout se dire. Alain a su comprendre ma situation et c'est à ce moment précis qu'il m'a fait une proposition, car il avait déjà quelque chose en tête. Nous nous sommes associés dans les idées pour commencer, puis dans la foulée, nous nous sommes lancés dans de très grandes discussions tardives. Les meilleures décisions se prennent autour d'un espresso. Je précise bien autour d'un café, bon Alain buvait autre chose mais moi j'étais bien au café (Rires !)

Pour moi, c'était une évidence d'embarquer, dans cette aventure, les gens qui m'entouraient et que j'appréciais. Ces gens qui partagent mes valeurs et ma philosophie d'évoluer et de grandir ensemble. C'est quelque chose que je porte en moi et qui m'a été inculqué par ma famille.

Après avoir vidé nos poches et nos fonds de tiroirs, nous avons sollicité notre ami, Jean-François Gobertier, qui a été totalement séduit par la philosophie et la stratégie du 180.

En voyant la politique de la restauration actuelle à Genève, les restaurateurs n'ont pas le choix malheureusement, car les loyers sont exorbitants, c'est donc le client qui en fait les frais. Notre vision est de mettre le client au centre de nos préoccupations.



Pourquoi le 180 ?

Longue histoire. Pour commencer l'arcade du restaurant fait un angle de 180 degrés. De plus, nous allons avoir plus « 104 vins » rares qui seront présents dans notre cave des raretés. C'est un nombre qui m'a toujours suivi lors de ma carrière professionnelle. Mes clients me commandaient des bouteilles par 180, des forfaits à 180 francs ou lors de tombola et de tirages au sort. Une histoire affective autour de ce nombre. Il m'a suivi, une évidence.

Votre différence ?

Notre différence pour Alain et moi se situe dans la gestion d'une entreprise. Un chef d'entreprise doit être avant tout exemplaire de par le respect, l'écoute active, l'honnêteté et la transparence. Il doit laisser libre court à la créativité et à l'expression de chacun.

Depuis des années, j'entends constamment « le plus difficile est de gérer l'humain ». Je comprends, mais je ne suis pas d'accord. Si tu considères l'humain, il te considèrera. On a tous besoin les uns des autres pour construire des bases solides, les fondations. Dans beaucoup d'entreprises, on veut déjà monter les fenêtres alors que les fondations ne sont pas là.

Ce qui me donne la patate c'est de voir les gens heureux. J'ai décidé que plus jamais de ma vie professionnelle il n'y aurait de vouvoiement. Il n'y a pas un patron mais une équipe. On ne gagne pas seul, on gagne ensemble. Je veux qu'on grandisse ensemble.

Plutôt apéro-vin blanc ou café-dessert ?

Café-dessert... (Rires !)

Poisson ou bidoche ?

Plutôt poisson je dois avouer, comme ma mémoire sélective. (Où sont mes clefs ?!)

Sucré ou salé ?

Salé. Un souvenir fort a marqué mon esprit depuis tout petit, le méchoui de Maman à l'Aïd. Gravé dans ma tête puisque c'était compliqué pour elle, car j'étais le seul à ne pas manger pimenté. Je déteste le piment et elle était assez incroyable pour me faire un tajine différent.

Rive gauche ou rive droite ?

La très belle ville qu'est Genève me surprend encore. Tant rive gauche que rive droite. Il faut vraiment s'aventurer, partir en visite. Niveau culinaire je suis les deux, même si je passe plus de temps à gauche.

Lac de Genève ou Lac Léman ?

Lac de Genève ! J'assume ! (Rires !)

Plutôt blanc, rouge, ou rosé ?

Ma religion me l'interdit. Bah quoi ? (Rires !)

Et la suite ?

Le cofondateur LinkedIn, Red Hoffman a dit :

« Un entrepreneur, c'est quelqu'un qui se jette d'une falaise et construit un avion sur le chemin de la descente »

C'est une phrase dans laquelle je me retrouve, je suis vraiment prêt à sauter de toutes les falaises.

Je rêve de pouvoir dire dans 10 ans ou plus, que c'est fait, que j'ai réussi, on est juste ! On a pas changé !

Elle me vient de quelque part cette envie de donner et de partager. Cette ouverture d'esprit reçue de mes parents. Ils viennent d'une région très reculée des montagnes du Maroc. Je suis né dans une chambre de la maison familiale, mis au monde par ma tante. J'ai grandi dans le partage. Les gens autour de moi étaient des gens bons. Ma tante me considérait comme son fils et inversement. Les claques pour tout le monde, pas de jaloux. J'ai reçu tellement d'amour de ma famille, j'ai baigné là-dedans et je veux donner ça autour de moi.

C'est la gorge serrée et le regard rempli d'émotion qu'il termine cette interview.

Bon... C'est l'heure de l'apéro ou du café.



Alain Ricochon & Omar Lajab



BILLECART-SALMON

BRUT



CHAMPAGNE  
BILLECART-SALMON  
BRUT RÉSERVE





Le champagne de la Maison repose, avant tout, sur le savoir-faire unique de ses hommes qui choisissent avec rigueur un domaine de 100 hectares et s'approvisionnent sur une superficie totale de 300 hectares en raisins dans 40 crus de la Champagne.

La plupart des raisins utilisés pour la vinification proviennent d'un rayon de 20 km autour d'Épernay, là où coexistent les grands crus de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier dans les terres de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne.

Tout a commencé ici en 1818, lorsque Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne. Une histoire de famille puisque Louis Salmon, frère d'Elisabeth et passionné d'œnologie, était impliqué dans l'élaboration des vins. Ainsi, depuis 7 générations, chacun des membres de la famille s'attache à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : "privilégier la qualité, viser l'excellence".

Le Clos Saint-Hilaire, une parcelle menée par une conduite et un entretien remarquable de la vigne dans le respect de l'environnement. La Maison Billecart-Salmon a décidé de revenir aux méthodes ancestrales en réintroduisant le cheval de trait et les moutons.

Ces derniers améliorent la porosité et la biodiversité du sol : les racines se développent en profondeur et les minéraux extraits du sol favorisent la pousse de raisins plus petits et concentrés, nous assurant la meilleure expression de ce terroir unique.

Le Clos Saint-Hilaire donne naissance à un champagne d'exception éponyme qui porte le nom du Saint patron de Mareuil-sur-Aÿ. Issu exclusivement de Pinot Noir vinifié en fût, il développe une complexité rare et une fraîcheur étonnante. Chaque millésime ne comportera pas plus de 3500 à 6500 bouteilles, toutes numérotées.

Toujours soucieuse d'améliorer la qualité des vins, la Maison a instauré, dans les années 50, la technique du débouillage à froid, puis l'utilisation de cuves en inox pour une fermentation plus longue à basse température.

Une cuverie concentrée principalement sur des petites cuves thermorégulées (47 hectolitres) qui permettent de respecter une traçabilité des cépages et des parcelles.



Cette vinification cru par cru et cépage par cépage permet de conserver toutes les nuances de l'expression du terroir. En vinifiant à basse température, le processus de fermentation est ralenti, favorisant des arômes aériens, délicats et laissant toute la pureté du fruit s'exprimer. La véritable signature du style Billecart-Salmon.

Plus de 400 fûts et 24 foudres occupent respectivement les 2 chais de la Maison.

Chaque fût a été scrupuleusement choisi et façonné pour révéler toute la richesse et la complexité aromatique des vins. Fidèle à son style et à son savoir-faire, la Maison vinifie à basse température pour garder toute la fraîcheur et l'élégance caractéristique de ses champagnes. Dans un souci de traçabilité permanent, chaque parcelle est vinifiée individuellement.

Ce savoir-faire et cette méthode de vinification ancestrale viennent se conjuguer à la vinification en cuve pour exalter toute l'élégance du style Billecart.

Les caves de craie datant du XVIIème et du XIXème siècle veillent sur les précieux nectars de la Maison. Avec le temps, les vins s'affirment et les arômes s'exaltent, empreints de toute la finesse, de l'équilibre et de l'élégance qui caractérisent la personnalité des champagnes de la Maison.

Durant 3 à 4 années, les champagnes non millésimés s'épanouissent pleinement, soit deux fois plus longtemps que la règle fixée par l'appellation, tandis que les cuvées millésimées patienteront dix années avant de révéler toute leur maturité.



---

FORADORI







# ELISABETTA FORADORI

L'impact d'Elisabetta Foradori sur le monde du vin italien est incontestable. Originaire de la région de Mezzolombardo, perchée dans les Dolomites du Trentin, son nom renvoie automatiquement au teroldego, cépage relativement obscur. Elle a pris de front les tanins potentiellement rustiques et l'acidité légèrement turbulente de ce cépage et les a apprivoisés pour en faire un raisin capable de faire des vins élégants, beaux et complexes. Un profil qui convient à la femme qui les fait.

Elisabetta a été propulsée très tôt dans le monde de la vinification avec la mort de son père en 1985. Elle a repris le domaine familial et a amorcé une grande plantation de pépins de teroldego pour tenter de trouver une diversité de matériel végétal disponible pour le domaine, mais aussi pour toute la région. C'est un projet qui a duré toute la carrière d'Elisabetta.

En 2000, elle a également adopté la biodynamie. Voyant les effets de l'agriculture conventionnelle sur ses vignobles, elle a décidé de commencer à soigner la terre en enrichissant le sol et en rééquilibrant les plantes. Pour créer plus de diversité, d'autres cépages ont été plantés, tels que le manzoni bianco, le pinot grigio, la nosiola et, récemment, la schiava nera.

Aujourd'hui, le domaine est géré par ses trois enfants extrêmement talentueux et dynamiques; Elisabetta les supervisant de près pour les guider et les aider. Le fils aîné, Emilio, est responsable de la production des vins depuis 2013, avec son frère Theo est l'ambassadeur du domaine, voyageant à travers le monde pour promouvoir les vins et partager la philosophie et la vision de la famille. Naturellement, dans la cave, Emilio a gardé l'approche inhérente intacte.

Ça comprend des fermentations spontanées avec des levures indigènes, un minimum de SO2 et une intervention réduite à la vinification, qui privilégie l'élégance et la finesse à la puissance et à l'extraction. Les amphores d'argile fabriquées en Espagne, appelées tinajas, sont également utilisées sur certaines cuvées.

Enfin, on ne peut pas parler de la nouvelle orientation du domaine sans mentionner l'immense contribution de Myrta, la seule fille d'Elisabetta, qui a transformé le domaine en une véritable ferme. Elisabetta s'est d'ailleurs lancée dans la fabrication de fromages avec quelques vaches. En combinant des techniques fondées sur la biodynamie, la polyculture et la permaculture, la famille a réussi non seulement à créer une ferme et un vignoble présentant une biodiversité et une durabilité à long terme, mais aussi une ferme ancrée dans la responsabilité sociale et culturelle. Et d'ailleurs, tout ce qu'ils produisent est plein d'amour et d'âme. Ça se goûte!

Pour Elisabetta, les vigneron ont une grosse influence sur le terroir, chaque vigneron apporte son style et elle trouve que la biodynamie permet de mettre une grosse énergie dans la bouteille tout en demandant de la créativité, car chaque millésime se succède, mais ne se ressemble pas, lorsque dans les vignes les traitements sont limités aux maximums et seulement avec des produits bios et qu'en cave le but est de faire des vinifications au plus proche du naturel.



## V. DELLE DOLOMITI, TEROLDEGO GRANATO FORADORI 2018

### REGION

Italie, Trentin

### CARACTERES DOMINANTS

Le Granato d'Elisabetta Foradori est le plus grand vin rouge du domaine. Il offre une incroyable profondeur et une belle intensité sur la cerise noire. La texture est soyeuse, les tanins fins et juteux et la finale s'étale comme un éventail, elle est longue et précise. C'est un grand vin qui défie le temps.

### PROFIL DE GOUT

Épices, violette, rehaussé d'une touche de menthe.

### CEPAGE(S)

Teroldego

### DESCRIPTION

La vigne et le grenadier ont une origine commune et vont souvent de pair dans la culture méditerranéenne. La grenade a aussi le charme, la beauté et l'intensité du fruit de la vigne. C'est cette union qui a inspiré le nom «Granato», comme un Teroldego fait de concentration et densité, enraciné dans les galets et sables des cinq vignobles de Campo Rotaliano (Morei, Vignai, Sgarzon, Cesura, Regin). Travail intégral des sols, culture en biodynamie.







DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Poyez-Jacquemart

80 ANS DE PASSION





« **Granite** » symbole de solidité, c'est l'assemblage de différents minéraux, mais aussi symbole des 90 ans de mariage ou Aujourd'hui l'assemblage des trois cépages, d'une douzaine de Crus issus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs depuis 90 ans. Notre Cuvée « Granite » représente la mémoire du Champagne PLOYEZ-JACQUEMART, nous avons créé une Cuvée Unique avec l'assemblage de grands millésimes : 1976 -1982-1983-1988-1990-1995-1996-1999-2000-2004-2011-2012- et 2013 Tous ces grands millésimes vont apporter une puissance et une très grande complexité. Pour équilibrer la richesse de ce Champagne, 41 % de l'assemblage est sans fermentation malolactique. Un dosage extra Brut laisse le vin exprimer tous ses arômes, sa grande richesse et sa fraîcheur. Autour de cet assemblage d'exception de belles rencontres, des connivences, des complicités entre sommeliers, passionnés de grand vins, de belles choses, artiste japonais amoureux de Champagne. Une belle histoire écrite ensemble pour la Création de « Granite »

### Notes de dégustation

Délicate teinte jaune or habillée de reflets dorés effervescence subtile de bulles fines donnant naissance à une mousse crémeuse.

Puissance et richesse aromatique au premier nez sur des notes de pâtisseries fraîches et de fruits secs (abricot et raisin).

Prémices d'une belle évolution encore mesurée caractérisé par des notes de pâte d'amande et de liqueur de noisette.

En laissant le temps à ce Champagne de s'ouvrir encore d'avantage, la fraîcheur des arômes d'eucalyptol et de fleurs fraîches (rose et acacia) vous saisira.

Bel équilibre en bouche entre vivacité et rondeur. La fraîcheur perçue dès la mise en bouche, par une attaque franche de citron jaune, assure une excellente linéarité à ce Champagne.

### Assemblage

31% Pinot Noir

8% Meunier

61% Chardonnay

Dosage sucre de canne : ~4.75 Gr/litre



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)

# LES BIENFAITS INATTENDUS DU VIN ROUGE POUR LA SANTÉ







## ***Croyez-le ou non : un verre de vin rouge par jour aurait des effets bénéfiques sur la santé !***

De nombreuses études plébiscitent les vertus des antioxydants présents dans cet alcool, qui aideraient à lutter contre certaines pathologies. Mais ne rêvez pas... le vin n'est pas près d'être remboursé par les mutuelles santé. Des études scientifiques prouveraient les bienfaits du vin rouge sur l'organisme : à condition de ne pas dépasser 1 à 2 verres par jour, la boisson contribuerait à prévenir certaines maladies cardio-vasculaires, à renforcer le système immunitaire ou encore à ralentir les symptômes de la maladie d'Alzheimer.

### **1. Lutter contre la maladie d'Alzheimer**

Une étude américaine, publiée en février 2015 dans la revue anglophone « Scientific Reports », souligne l'effet du resvératrol, antioxydant contenu dans la peau du raisin, sur la préservation de la mémoire. Il serait particulièrement efficace pour traiter les troubles de la mémorisation après 60 ans et chez les patients atteints de la maladie d'Alzheimer.

### **2. Prévenir les maladies cardio-vasculaires**

Le resvératrol serait également une solution aux problèmes cardio-vasculaires. Selon l'Organisation mondiale de la Santé, il réduirait à lui seul 40 % des risques d'accident cardiaque et d'infarctus. Les propriétés vasodilatatrices de cet antioxydant augmentent le diamètre des vaisseaux sanguins et facilitent ainsi la circulation du sang.

### **3. Réduire les risques de cancer du poumon**

Une consommation modérée de vin rouge réduit le risque de cancer du poumon chez les hommes, selon un rapport publié dans une des revues de l'Association américaine pour la recherche sur le Cancer. En moyenne, chaque verre de vin rouge consommé par mois réduirait le risque de cancer du poumon de 2 % chez un homme d'âge moyen, et de 60 % chez un fumeur buvant un ou deux verres par jour.

### **4. Allonger l'espérance de vie**

Les hommes qui boivent un verre de vin par jour auraient une espérance de vie supérieure de 3,8 années par rapport à ceux qui n'en boivent pas, selon une étude menée par des chercheurs hollandais en 2007. Leur risque de démence sénile se révèle également inférieur de 85 %. Une consommation modérée de vin rouge pourrait donc non seulement prolonger la durée de vie, mais aussi celle de l'âge actif.

### 5. Limiter les effets secondaires de la radiothérapie

Le vin rouge comme traitement chez les malades du cancer ? C'est ce que suggère une étude clinique italienne, qui montre que les femmes traitées pour un cancer du sein par radiothérapie ayant une consommation modérée de vin ont moins d'effets indésirables que les femmes qui n'en boivent pas. Le vin rouge aiderait à reconstituer les cellules de la peau et donc à lutter contre les radiations.

### 6. Diminuer le stress

Un petit verre de rouge aiderait bel et bien à se détendre ! Une étude de l'Université de Californie a démontré les propriétés relaxantes du vin. Une enzyme découverte dans la peau du raisin désactiverait le système de réponse cellulaire au stress. Les endorphines augmentent et la tension diminue, provoquant un effet de relaxation quasi-immédiat.

### 7. Traiter les troubles érectiles

Les hommes buvant du vin régulièrement seraient moins susceptibles d'éprouver des troubles érectiles. Une étude conjointe des universités d'Harvard et d'East Anglia livre cette étonnante conclusion. Tout le mérite revient aux flavonoïdes, pigments qu'on retrouve principalement dans les bleuets, les mûres, les radis et le vin rouge.

### 8. Éliminer les bactéries

Gencives irritées ou dépôt de tartre peuvent se soigner chez le dentiste ou avec un verre de vin. Il a la capacité d'éviter l'apparition des streptocoques et des bactéries responsables des caries, en plus d'être très efficace contre la gingivite et les maux de gorge. Il faudrait tout de même 60 % à 80 % d'alcool dans le sang pour éradiquer totalement un virus (ce que nous ne vous recommandons évidemment pas d'essayer !).

### 9. Activer la perte de poids

Loin de représenter un apport calorique supplémentaire, le vin rouge active un gène empêchant la formation de cellules graisseuses et aidant à éliminer les graisses existantes. Le Massachusetts Institute of Technology a démontré ses effets sur la silhouette dans plusieurs revues scientifiques, en précisant que les résultats sont plus visibles si le vin est consommé dans le cadre d'un régime équilibré.

### 10. Combattre la fatigue

Le resvératrol contenu dans le raisin permettrait d'atténuer la fatigue et de redonner un coup de boost à l'organisme au cours d'une journée particulièrement éprouvante, selon une étude parue dans The FASEB Journal. Mais attention : si un verre de vin a des effets stimulants, passé 2 verres, vous risquez de somnoler au contraire !







# DOMAINE DE VILLAINÉ

NOUVEAUX MILLÉSIMES ET NOUVEAUX CRUS



**P**ropriété de Aubert de Villaine, le domaine est installé à Bouzeron, le premier village de la Côte Chalonnaise au Sud de Beaune, situé entre les villages de Santenay, Rully et Mercurey. Dès le Moyen-Age, les moines de Cluny habillèrent de vignes ce petit vallon ensoleillé qui jouit d'un terroir exceptionnel. Depuis des siècles, on y produit, notamment à partir du cépage Aligoté, des vins à forte personnalité et de qualité étonnante.

La famille de Villaine s'est installée dans la région en 1973. Elle a choisi de sélectionner dans les très vieilles vignes de Bouzeron, des variétés dites "dorées" qui, par opposition aux types dits "verts", donnent de plus petits rendements et des vins aromatiques plus fins. Aujourd'hui, Aubert de Villaine, est aussi propriétaire du Domaine de la Romanée-Conti. Dans les deux propriétés cet homme, passionné, travaille dans le plus grand respect du terroir.

Les vignes sont cultivées exclusivement en coteaux, jouissant ainsi de belles expositions.

Les sols maigres, à forte teneur en calcaire assurent une bonne maîtrise des rendements et donnent au vin sa vivacité et sa minéralité typiques.

Le microclimat chaud favorise le mûrissement des raisins.

Les fruits, issus d'agriculture biologique, font l'objet d'une grande attention le but étant d'en extraire l'expression la plus représentative de Bouzeron et la plus pure. Il en résulte un vin fruité et frais dans sa jeunesse qui gagnera en texture (charnu et complexe) au fil du temps.

Reconnue en 1997 à part entière au sein des appellations Villages de Bourgogne, l'Appellation d'Origine Contrôlée Bouzeron honore le cépage qui a fait sa notoriété : l'Aligoté. Très affirmée ici, sa personnalité est justement distinguée.

En Côte Chalonnaise, au nord de la Saône-et-Loire, séparé de Santenay par la vallée de la Dheune, ce village de coteaux est tout proche de Rully et de Chassagne-Montrachet. Il connaît une vie active depuis la nuit des temps : le site a donné son nom à une civilisation de la préhistoire, celle des Chasséens, qui étaient déjà de grands artistes.

Ce Bouzeron est issu de vignes d'Aligoté situées sur les meilleurs coteaux de l'Appellation.

Depuis l'installation du domaine à Bouzeron en 1973, ils ont sélectionné, dans les très vieilles vignes de Bouzeron.





En 1971, Aubert de Villaine prend la succession de son père à la co-direction de la Romanée-Conti. Après son mariage avec Pamela, rencontrée aux Etats-Unis, il crée avec elle, dès 1973, le Domaine Aubert et Pamela de Villaine à Bouzeron, le premier village au nord de la Côte Châlonnaise avant ceux de Rully, Mercurey, Givry et Montagny.

Dès ces années-là, commence un travail ambitieux de mise en valeur des terroirs châlonnais, particulièrement celui de Bouzeron avec le cépage Aligoté Doré, et l'ambition de lui redonner la splendeur de goût d'avant le phylloxéra, quand il était travaillé sur un pied d'égalité avec le chardonnay et le pinot noir. Les pieds sont sélectionnés, replantés sur les coteaux (et non dans les plaines trop fertiles où il fut trop longtemps cantonné) et le cépage est vinifié avec un savoir-faire incomparable, qu'Aubert de Villaine a appris, au fil des années, à la Romanée-Conti.

L'aligoté redevient ce qu'il était, un vin à part entière, si bien que l'appellation Bouzeron est reconnue en 1997.

Autre point d'ancrage du Domaine, c'est bien sûr la pratique culturelle biologique et bio-dynamique, adoptée ici dès la fin des années 1980.

Un élément essentiel dans cette philosophie qui guide Monsieur de Villaine depuis longtemps, celle d'une harmonie retrouvée entre la vigne, son terroir et l'homme qui la cultive.

En 2001, le neveu d'Aubert de Villaine, Pierre de Benoist reprend les rênes du domaine, prolonge et affine le travail initié avant lui. Les vins produits aujourd'hui, aussi bien à base d'aligoté que de chardonnay, présentent toute la finesse, la force et la délicatesse qui signent les grands blancs de Bourgogne. Ils possèdent en outre ce supplément d'âme et d'énergie interne que leur confère une viticulture bio-dynamique exigeante. Interprétation vivante de leur terroir et de leurs origines, ils ont su conquérir un public passionné aux quatre coins de la planète. Fort de cette reconnaissance amplement méritée, le domaine ne cesse d'aller de l'avant, dans son souhait d'explorer les mille facettes des terroirs de la Côte chalonnaise.

En 2015, il se portait acquéreur de nouvelles parcelles sur plusieurs premiers crus très réputés de Rully, dont Les Margotés et Montpalais (après une incursion sur la Côte de Beaune, du côté de Saint-Aubin depuis 2014). Le millésime 2018 marque un tournant important : en acquérant, fin 2017, les vignes du Domaine Saint-Michel, propriété de la famille Bodard depuis le 19<sup>ème</sup> siècle, Pierre de Benoist et Aubert De Villaine se retrouvent à la tête d'un des plus beaux patrimoines de crus sur les coteaux de Rully.

Intégrant désormais les premiers crus du versant Nord du coteau, Rabourcé, Raclot et Cloux, leurs vignes couvrent toute la diversité d'expression du célèbre finage, de son extrémité septentrionale, du côté de Saint-Jacques en allant vers Chagny, à sa pointe méridionale avec le 1<sup>er</sup> cru Margotés. Qui plus est, la grande cuverie et les anciennes caves voûtées du Domaine Saint-Michel permettent à Pierre et son équipe de vinifier et d'élever dans les meilleures conditions cette formidable collection de crus. Le millésime 2018 (dont sont issus les premiers crus que nous vous proposons aujourd'hui) fut un vrai bonheur de vigneron.

On a tendance à penser, à juste titre, qu'une météo sèche donnera un millésime solaire et des vins plutôt chaleureux, alors qu'une météo plus froide et humide donnera un millésime dont les vins afficheront un profil plus droit, tendu et frais. Pour reprendre les mots de Pierre de Benoist : « 2018 réunit le meilleur de ces deux visages. »

Les précipitations exceptionnelles de l'hiver ont nourri la terre, et la sécheresse estivale qui a suivi a permis de relier le monde d'au-dessus à celui d'en-dessous ». En d'autres termes, la vigne a su puiser en profondeur son « eau de terroir », fraîche et nourrissante, et ainsi ne pas souffrir de stress hydrique.

Au contraire, la plante et les grappes ont pleinement profité d'un ensoleillement exceptionnel pour mûrir de façon bien homogène, quel que soit le cépage, chardonnay ou aligoté doré.

Quant à 2019, dont nous vous présentons en particulier l'emblématique et insurpassable Bouzeron, il montre avec une belle assurance à quel point une vigne en pleine santé peut faire montre d'une incroyable résistance face aux excès du climat.

On a pu craindre le pire, jusqu'à ces pluies salvatrices survenues autour du 10 août. L'enracinement profond des vignes et leur âge moyen élevé, mais aussi la qualité des pratiques culturelles et des soins bio-dynamiques régulièrement prodigués ont permis une récolte, certes peu abondante, mais très qualitative : si les peaux étaient épaisses, les jus se révélaient merveilleusement équilibrés, frais et aromatiques.

Le résultat aujourd'hui surpasse nos attentes et nous montre, une fois encore, combien le millésime 2019 est grand en Bourgogne !



Créé en 1950 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le TASTEVINAGE est un label qui sélectionne les vins les plus représentatifs de la grande Bourgogne viticole, du Chablisien aux crus du Beaujolais.

Composé d'un jury d'experts de la filière vin: vignerons, négociants, courtiers, sommeliers, oenologues, distributeurs et journalistes, le TASTEVINAGE consiste en un examen minutieux où chaque vin est dégusté à l'aveugle dans le but de préserver l'impartialité des jurés.

À l'issue de cette sélection, le sceau du TASTEVINAGE est décerné aux vins qui définissent au mieux le caractère de leur appellation et de leur millésime, le gage d'une garantie d'authenticité et de plaisir pour le consommateur.



## DOMAINE DE VILLAINÉ

### BOUZERON ALIGOTÉ 2019

#### REGION

Bourgogne

#### CARACTERES DOMINANTS

Sensations de vivacité avec un nez franc, puissant, s'accordant entre des notes de craie, de fleurs de haies telles que aubépines, acacias et des notes poivrées, ou encore celles du croissant et de la brioche dorée.

#### PROFIL DE GOUT

Rond, dense

#### CEPAGE(S)

Aligoté

#### DESCRIPTION

Notre Bouzeron est issu de vignes d'Aligoté situées sur les meilleurs côteaux de l'Appellation. Depuis notre installation à Bouzeron en 1973, nous avons sélectionné, dans les très vieilles vignes de Bouzeron, où elles étaient de tradition, des variétés dites "dorées" qui, par opposition aux types dits "verts", donnent de plus petits rendements et des vins aromatiques plus fins.

Notre Bouzeron est un vin vif et fruité comme le veut le cépage, mais il présente aussi une finesse et une "rondeur" qui tiennent au caractère original du terroir. Il faut apprécier ses qualités de fraîcheur et de "fruit" en le buvant jeune dans ses deux à trois premières années. Puis, avec le temps, notre Bouzeron prend du "gras", de l'ampleur et peut se garder une dizaine d'année. Il faut le servir autour de 12 degrés, en apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et de nombreux fromages: chèvre, cantal, beaufort, parmesan, roquefort.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





# DOMAINE DE VILLAINES

## RULLY, 1<sup>ER</sup> CRU «CLOUX» 2018

### REGION

Bourgogne

### CARACTERES DOMINANTS

Situé à l'extrême Sud d'un des coteaux les mieux exposés de l'Appellation Rully, au Sud-Est. Cela donne des vins au caractère franc et fruité, parfois minéral, mais possédant toujours un bouquet fin et dense.

Ce vin très charmeur, vinifié en foudre bois et fûts, surprend par sa finesse, la légèreté de son nez et la concentration en bouche qui reste fraîche, gourmande et appétente.

C'est un vin que l'on a envie de "manger" plus que boire.

### PROFIL DE GOUT

Fin, dense

### CEPAGE(S)

Chardonnay

### DESCRIPTION

Notre Rully 1er Cru blanc "Cloux", situé sous nos deux autres 1ers Crus "Raclot" et "Rabourcé", est cultivé sur une pente accentuée dont l'inclinaison (Est et Sud-Est) en fait l'un des plus beaux Climats de l'Appellation Rully.

Avec un nez frais et intense associé à des notes minérales et florales, une bouche nette, fine et élégante rehaussée par une salinité le rendant digeste et parfaitement équilibré, ce vin se révélera maintenant ou pleinement dans les 3-5 ans à venir. Ne pas servir trop froid : entre 12° et 14° avec des viandes blanches ou fromages à pâte dure.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





*Les femmes sont comme le vin, si vous n'êtes pas un vrai connaisseur,  
vous les voyez toutes pareilles...*



CHAMPAGNE  
**BILLECART  
SALMON**



Un champagne de coeur

Les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la Maison BILLECART-SALMON et se transmettent depuis sept générations. Elle est le fruit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir vinifié en rouge.





# CHÂTEAU ROUGET

POMEROL







## GRANDS TERROIRS DE POMEROL

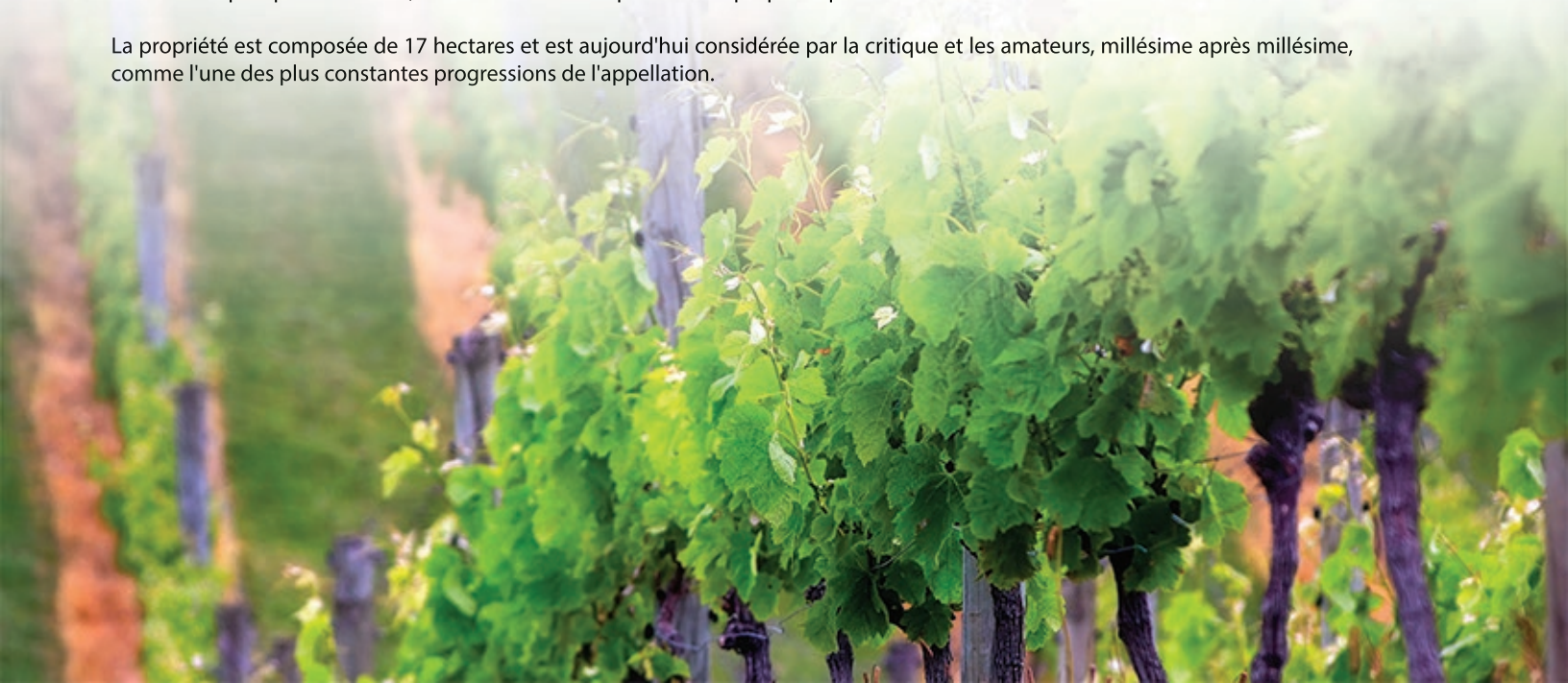
À la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, un classement des vins de Pomerol place Rouget parmi les cinq meilleurs crus de l'appellation. Ce jugement flatteur tient sans doute de cette remarquable constance de la part des propriétaires successifs du Domaine qui ont toujours œuvré dans l'unique but de produire des vins d'exception. En 1992, la famille Labruyère découvre Rouget et tombe sous le charme d'une appellation dont on dit qu'elle est « la plus bourguignonne du bordelais ». Persuadée de la qualité de son terroir, elle se fixe pour mission de redonner au Château Rouget ses lettres de noblesse.

## L'HISTOIRE

L'histoire de Château Rouget trouve ses racines il y a plusieurs siècles. Reconnus dès la fin de l'Empire romain, les terroirs du Château se confondaient alors avec ceux de Saint-Emilion. Château Rouget apparaît dès 1700 dans les archives et au cadastre, et est considéré comme l'un des plus anciens crus officiels de Pomerol. C'est en effet à cette période qu'est bâti le château par la famille Bayonne. Son dernier représentant, Pierre Bayonne, fut maire de Pomerol sous le Consulat et le Premier Empire. Viticulteur chevronné, il entreprit durant toute sa vie de faire de Rouget la vitrine de son savoir-faire.

Au fil des ans, elle a choisi de s'implanter dans d'autres grandes régions viticoles de France, reconnues pour leurs terroirs d'exception. C'est ainsi qu'elle est devenue propriétaire de Château Rouget en 1992. A sa tête, Jean-Pierre Labruyère avait pour ambition de restaurer la gloire d'antan de cette propriété qui avait été identifiée dès 1868 comme l'un des meilleurs crus de Pomerol. Depuis plus de 20 ans, la famille s'attache à placer cette propriété parmi les leaders de la Rive Droite.

La propriété est composée de 17 hectares et est aujourd'hui considérée par la critique et les amateurs, millésime après millésime, comme l'une des plus constantes progressions de l'appellation.





# CHÂTEAU ROUGET

POMEROL

## CHÂTEAU ROUGET, POMEROL AOC 2013

### REGION

France, Bordeaux

### PROFIL DE GOUT

Se présente très délicatement dans le palais. De subtils arômes de fruits noirs, de prunes, vous tapissent les papilles tout en gardant une fraîcheur très vivifiante en fin de bouche.

### NEZ

Élégant, sur des fruits noirs avec des notes raffinées d'épices et de truffe.

### CEPAGE(S)

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

### DESCRIPTION

Durant tout le cycle végétatif, nous avons lutté contre les éléments, les maladies, les caprices de la vigne. Rarement les hommes de Rouget ont passé autant de temps à refaire ce que la pluie, les orages ou le vent avaient défait. Ainsi, le principe de viticulture élémentaire en 2013 fût le bon sens paysan. Il fallait savoir lire le ciel, comprendre les réactions de la vigne et anticiper les maladies sous peine de se faire sanctionner immédiatement.

Ereintés mais heureux du travail réalisé d'avril à septembre, nous avons débuté les vendanges début octobre avec nos merlots. A aucun moment l'état sanitaire de notre vignoble n'a dicté notre agenda, nous cherchions



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





## *Mes vins racontent toujours une histoire*

« Parce qu'il n'existe pas de grands vins sans grands raisins, aux Domaines Paul Jaboulet Aîné, la culture de la vigne est le cœur de notre métier chaque cep doit pouvoir faire mûrir ses raisins dans les meilleures conditions et puiser dans le sol le goût du terroir. Soucieux de préserver la qualité de nos sols et la diversité de nos terroirs, nous pratiquons depuis longtemps une viticulture douce, et l'intégralité de notre vignoble est en conversion officielle vers l'Agriculture Biologique depuis 2013.

Les efforts réalisés pour minimiser notre impact environnemental nous ont valu d'obtenir, en 2012, la certification ISO 14 001, et notre travail autour de la biodiversité, la certification exploitation à Haute Valeur Environnementale, en 2015. L'excellence des cuvées Paul Jaboulet Aîné repose sur des fruits de très haute qualité, sublimés par une vinification minutieuse et un élevage d'une grande finesse. Car sur les plus belles appellations de la vallée du Rhône, c'est dans l'expression la plus pure du terroir que naissent les grands vins, leur équilibre, leur complexité, leur longévité. ».

Caroline Frey, Œnologue et Propriétaire





*Millésime grandiose tout en puissance, aujourd'hui d'une complexité envoûtante...*

## HERMITAGE LA CHAPELLE AOC PAUL JABOULET AÎNÉ 2005

### REGION

France, Rhône

### EN BOUCHE

L'attaque en bouche est franche, sur des tannins présents, serrés et d'une superbe jeunesse, signes d'une superbe garde. Le milieu de bouche est parfaitement bien équilibré laissant s'exprimer au plus juste la puissance et la race majestueuse de cette cuvée tout en se complétant avec une longueur intense, pure, profonde et d'une grande complexité.

### AU NEZ

Le nez est sublime, dévoilant une grande jeunesse via des arômes de fruits mûrs, bien épicés avec de légères touches de lard fumé et quelques pointes boisées donnant une matière intéressante pour l'avenir.

### CEPAGE(S)

100% Syrah

### DESCRIPTION

À croire que tous les dix ans, certaines similitudes reviennent dans les grands vins du Rhône. En effet, ce millésime 2005 dont l'hiver fut relativement sec est cependant bien complexe. Une acidité et une couleur rouge intense seront remarquées assez rapidement lors des premières dégustations tandis qu'une concentration telle 1995 apparaît également. La finale de ce vin est superbe, elle est à la fois riche, ample, fine et délicate.

Sachez patienter plusieurs années pour déguster ce vin qui vous délivrera alors magnifiquement toute sa complexité.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)



# AVEC LE **STREET ART** ET **LES GRAFFITIS**

BACCHUS ET LE VIN S'EMPARENT DES MURS DES VILLES DU MONDE



IN VINO VERITAS - Restaurant Le Bistrot d'à côté, Croix-Rousse, Lyon

Le Street Art se développe dans la rue et dans les endroits publics sous différentes formes : le graffiti, les stickers, les posters, la projection vidéo, les installations de lumière. Depuis cinquante ans, le graffiti se manifeste de plus en plus dans les grandes villes : sur les murs, les trottoirs, les rues, dans les parcs ou sur les monuments, voire dans d'anciennes carrières. La peinture aérosol et les marqueurs sont les outils les plus utilisés. Certains perçoivent le graffiti comme indésirable, d'autres considèrent qu'il est, dans ses approches les plus élaborées, une forme d'art méritant l'attention.

L'exposition couvre un large spectre thématique : Bacchus, promotion du vin, ivresse, dégustation. Plusieurs graffiti proviennent de l'ancienne carrière de pierre de Comblanchien de Villars-Fontaine, sur les Hautes Côtes de Nuits, en Bourgogne. Ils ont été réalisés en 2016 et 2017, lors du Festival Street Art on the Roc. Les street artistes évoquent le vin en référence aux Climats du vignoble de Bourgogne (les terroirs viticoles) classés par l'Unesco en 2015 au patrimoine mondial de l'humanité.





Street artiste  
Mark - Imola, Bologne,  
Émilie Romagne, Italie



BACCHUS. Street artistes  
Pichi et Avo - Valence





LA FEMME AU RAISIN.  
Street artiste : Hopare, 2017 -  
Ancienne carrière de Villars-Fontaine,  
Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne



FEMME AU VERRE DE VIN.  
Street artiste : Graffmatt

Street artiste :  
Levalet - Paris















# DOMAINE DE L'HORTUS

PIC SAINT-LOUP, VAL DE MONTFERRAND



**VALFLAUNÈS**

100 HECTARES





## *L'histoire*

Le Domaine de l'Hortus est créé en 1978 par Marie-Thérèse et Jean Orliac.

### **AUJOURD'HUI**

Ils sont rejoints par leurs enfants. François s'occupe du vignoble, Yves du commercial, Marie s'attèle à la gestion juridique et à la comptabilité, et Martin est responsable des vinifications.

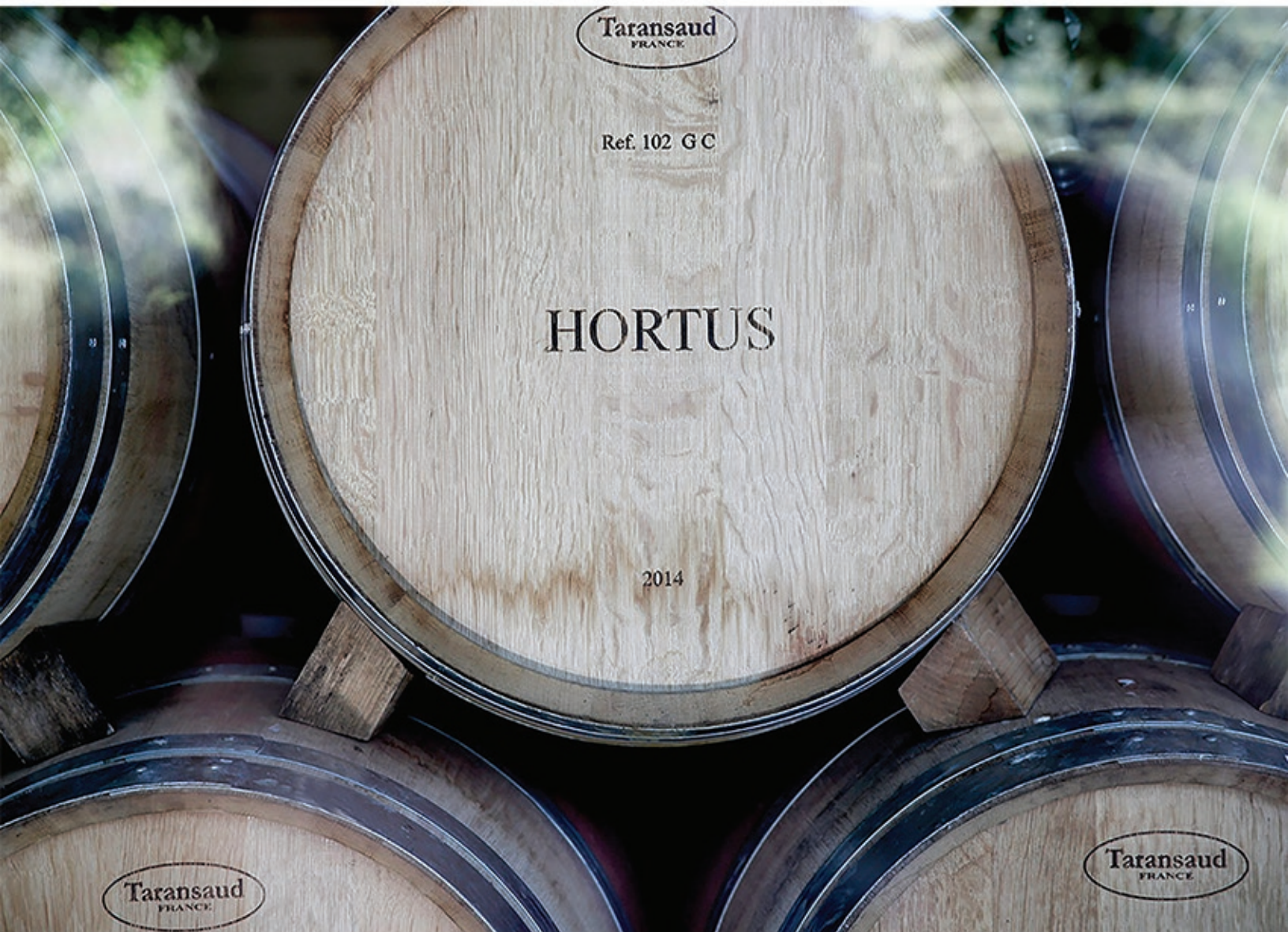
### **L'ESPRIT NOVATEUR**

Les nouveaux bâtiments terminés en 2016 sont la concrétisation du projet rêvé par Marie-Thérèse et Jean Orliac il y a 40 ans, des bâtiments à la hauteur du vignoble, dans lequel ils ont beaucoup investi. La nouvelle structure permet un chai à barriques séparé de la vinification, un stockage de bouteilles et des nouveaux bureaux.

En juillet a lieu au Domaine un festival de musique, pour « associer musique, vin, produits du territoire et de la nature, montrer que le territoire peut être vu comme une source de proposition culturelle et comme un lieu de convivialité ».

L'AOP PIC SAINT LOUP est officiellement reconnue le 2 février 2017, 14 ans après l'introduction de la 1ère demande, pour ses vins rouges et rosés, une reconnaissance pour le terroir.





La famille Orliac cultive aujourd'hui deux vignobles, dans un très bel environnement : le plus grand des deux (55 hectares), le Domaine de l'Hortus, créé le premier sur des terres abandonnées, est situé sur des pentes d'éboulis au pied de deux grandes falaises, entre le Pic Saint Loup et le Mont Hortus.

Cave et maison, en bois, dessinées par une sœur architecte dans un style épuré ont été construites par les Orliac eux-mêmes, des bâtiments qui reflètent bien l'esprit pionnier de la famille.

A 25 km de là, le second vignoble, celui du Clos du Prieur, existait déjà quand la famille l'a repris. Plus petit (10 hectares), il entoure le très vieux village de Saint-Jean-de-Buèges dans une vallée grandiose au pied du plateau du Larzac. La cave en pierres, en bordure du village, est située dans un clos authentique de 6 hectares.

L'altitude et la pluviométrie sont plus élevées et les températures plus basses qu'au Domaine de l'Hortus, tout en restant dans les deux cas dans la partie septentrionale du Languedoc, à savoir dans un climat subméditerranéen frais et humide.

Au Domaine de l'Hortus, toutes les couleurs sont représentées avec Domaine de l'Hortus Grande Cuvée et Bergerie de l'Hortus, « seconds vins issus des vignes les plus jeunes du Domaine associées avec quelques vignes soigneusement sélectionnées chez nos confrères du Pic Saint Loup ». Au Clos du Prieur, un seul vin rouge est vinifié, assemblage de vieux Grenache et de Syrah.

Appellations  
Pic Saint-Loup, Terrasses du Larzac

Famille ORLIAC – Domaine de L'Hortus





DOMAINE de  
L'HORTUS



## HORTUS VDP DU VAL DE MONTFERRAND BERGERIE DE L'HORTUS BLANC 2019

### REGION

Languedoc-Roussillon

### ELEVAGE

En cuve, puis mise en bouteille après collage au blanc d'œuf et filtration.

### PROFIL DE GOUT

Frais, agréable et expressif

### CEPAGE(S)

30 % roussanne, 30 % sauvignon, 20 % viognier,  
10 % chardonnay, 5 % petit manseng, 5 % bourboulenc.

### DESCRIPTION

La Bergerie de l'Hortus Blanc 2019 réunit tous ces cépages disparates dans un vin remarquablement harmonieux.

Viognier et Muscat apportent des arômes floraux et épicés au nez, tandis que la bouche mi-corsée à corsée est charnue et fruitée, avec des touches d'ananas, de pêche, de goyave et de figue, tout en finissant vif et citronné.»



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)



*"Rien n'égale la joie de l'homme qui boit, si ce n'est la joie du vin d'être bu".*

- Charles Baudelaire -





# SUPERNOVA

LES FRÈRES DANJOU



## DEUX FRÈRES, UNE VISION !

Qui sont ils ?

Direction le Roussillon à la découverte du domaine de Sébastien et Benoit DANJOU. Ils sont basés à Espira de l'Agly dans les Pyrénées Orientales et suite à l'initiative de Benoit, vigneron passionné, ils reprirent le vieux vignoble hérité de leur grand-père.

**Dans le pays catalan, les frères DANJOU sont incontournables, tous deux sont passionnés et très engagés envers leur terroir. Le respect des sols, de leur héritage est leur priorité, pour cela ils ont décidé de travailler les cépages de leur région en les travaillant séparément et de manière non interventionniste, à la vigne comme à la cave.**

Le domaine de 20 hectares qui fut à l'époque dédié aux rivesaltes s'est peu à peu tourné vers la production de blancs et de rouges. Des sols composés d'argile, de calcaire, de schiste également qui donne tant de pureté aux vins. Leur domaine compte aujourd'hui parmi les indispensables de la région.

**En Bref ! On vous conseille de goûter les yeux fermés, les vins sont vivants et vibrants tels que les vignerons qui les produisent. L'agriculture bio et biodynamique a toute sa place ici et les deux frères ont une approche sincère et paysanne de leurs vins. A travers une mosaïque de terroirs, les vins se dessinent, pleins de sensibilité.**





© Michel Joly

# SUPERNOVA

LES FRÈRES DANJOU

## DOMAINE DANJOU BANESSY MUSCAT SUPERNOVA, VDF, 2020

### REGION

France, Languedoc Roussillon

### PROFIL DE GOUT

Un vin à la fine acidité désaltérante, avec une belle accroche de tanins et une fine amertume en finale

### NEZ

Fruits exotiques, arômes de fleurs, thé earlgrey, poivre blanc, muscat

### CEPAGE(S)

Muscat d'Alexandrie (100%)

### DESCRIPTION

Elles ont le vent en poupe et pourtant ce procédé existe depuis toujours, il s'agit des macérations ou autres vins oranges. (Même s'ils ne le sont pas toujours, oranges). Et en voici qui réglera les amateurs et les plus curieux de vins vivants ! Issu d'un 100% Muscat d'Alexandrie, légèrement perlant (tout à fait normal à carafier pour celles et ceux qui souhaitent absolument enlever le gaz, mais nous vous recommandons de le garder). Un très joli vin floral aux notes exotiques, des amers maîtrisés et une tension qui réveille les papilles.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





# 1006

VINS DE LOIRE



La Loire parcourt 1006 kilomètres de sa source à l'océan.

Du raisin au verre de vin, 1006 façonne dans son chai urbain à Angers, des vins vivants, reflets des régions viticoles de la Vallée de la Loire.

**1006** c'est l'aventure de Pauline Lair, une vinificatrice angevine amoureuse de la Loire. Chez elle, les raisins sont en vendanges manuelles, les vinifications pas interventionnistes et effectuées grâce à des levures indigènes. Ses différentes cuvées sont les reflets des différentes régions viticoles de la Vallée de la Loire. Grâce à des partenariats durables avec des vigneronnes et vignerons travaillant dans le respect du vivant et selon un cahier des charges Bio, elle révèle ces différents terroirs Ligériens. La vinification est faite de manière naturelle, grâce aux levures indigènes du raisin, avec pas ou peu d'intrants (soufre), sans dogme pour autant, dans le but de faire bon et vivant.

Vendangés à la main, nos raisins sont acheminés avec soin dans notre chai urbain dans le centre-ville d'Angers. 1006 interprète des terroirs de Loire en sélectionnant et en suivant toute l'année les parcelles dédiées à ses vins.



PAULINE LAIR  
Fondatrice & vinificatrice

"Amoureuse de la Loire, ce qui m'anime est de façonner des vins digestes, sincères et reflétant leurs terroirs d'origine.

Je vinifie de manière naturelle les raisins de mes partenaires. Cela s'entend, grâce aux levures indigènes du raisin, avec pas ou peu d'intrants (soufre), sans dogme pour autant, dans le but de faire bon et vivant. Santé !"





## SMALT IGP VAL DE LOIRE, 1006 - 2020

### REGION

France, Loire

### PROFIL DE GOUT

Exotique, rond, fruitée

### CEPAGE(S)

Sauvignon

### DESCRIPTION

Parcelle de Sauvignon Blanc située à La Tour-Saint-Gelin, en Touraine.  
Sols de sables sur socle argilo-calcaire.  
Climat tempéré à influence océanique.

Vignes âgées d'une dizaine d'années.  
Viticulture respectueuse du vivant, première année de conversion en  
Agriculture Biologique.

Vendange manuelle, pressurage lent, fermentation alcoolique  
et malolactique spontanées.

Élevage en cuve pendant 7 mois.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)



# DOMAINE LA SOEUR CADETTE

VALENTIN MONTANET







## VALENTIN MONTANET

Valentin a pris la suite de ses parents, Jean et Christine, qui ont créé le domaine en 1987 sur ce terroir sur lequel l'implantation de la vigne remonte à l'époque romaine.

Après avoir défriché et replanté 12,5 hectares de vignes en coteaux, le domaine La Soeur Cadette s'est étendu à 20 hectares et a obtenu en 1997 l'appellation Bourgogne Vézelay pour les vins issus du cépage Chardonnay. Aujourd'hui, le vignoble est réparti sur 18 parcelles sur les 4 communes en appellation : Asquins, Saint-Père, Tharoiseau et Vézelay. L'originalité du terroir vient du soulèvement des couches calcaires par le massif granitique du Morvan lors de sa création. Le vignoble est lui situé sur les couches calcaires plus anciennes datant du Bajocien, du Bathonien et du Jurassique (Lias). Les vignes sont orientées du sud-est au sud-ouest, celui-ci convenant particulièrement au Chardonnay car favorable à l'atteinte d'une bonne maturité. Ce cépage compose avec le Pinot Noir la majorité de l'encépagement, mais le Melon de Bourgogne est aussi présent.





Valentin Montanet et ses parents, Jean et Catherine, sont des vignerons sans prétention, mais à prendre très au sérieux. A l'heure de la "luxurisation" de la Bourgogne, qualité, buvabilité, agriculture biologique et vinification non-interventionniste restent les maîtres-mots de toutes leurs cuvées. C'est assez rare dans la région pour le souligner! Après une école d'ingé, un an dans un vignoble en Suisse et un voyage d'études en Californie, Valentin revient au Domaine de ses parents en 2010, convaincu qu'ils appliquent les bonnes méthodes. Le domaine de La Cadette, cultivé depuis 1987, en bio depuis 1999, est situé dans le Vézelay, au Sud de Chablis.

Les Montanet prennent soin d'une vingtaine d'hectares de Chardonnay et de Pinot Noir, les deux cépages stars de la Bourgogne, ainsi que d'un peu de César et de Melon de Bourgogne. Vendanges manuelles, levures indigènes, pas de chaptalisation, très peu de sulfites...

*La Cadette a tout d'une grande!*

La philosophie de la maison est très claire : composer des vins avec une climatologie, un sol, une topographie, des cépages et une vie microbienne. « C'est à dire, élaborer avec ce que l'on a, en apportant ce que l'on est » dixit Jean Montanet. Le travail à la vigne est fait sous certification AB, avec un travail du sol à base de labours et de binage et des vendanges réalisées à la main. Le processus de vinification est, à l'image du travail de la vigne, réalisé sans ajouts ou manipulations inutiles. Élevés sur lies en cuves, parfois en fûts, les vins du Domaine La Sœur Cadette sont droits, d'une franchise d'expression remarquable et d'une grande régularité. Et ils ont du caractère !!



# DOMAINE LA SOEUR CADETTE



## MÂCON-CHARDONNAY, MÂCON-VILLAGES 2019 DOMAINE DE LA SOEUR CADETTE

### REGION

France, Bourgogne

### VITICULTURE

Biologique

### PROFIL DE GOUT

Frais, fruité, agréable et expressif

### CEPAGE

Chardonnay

### DESCRIPTION

Sol argilo-calcaire, caillouteux. Orientation Sud / Sud-Ouest.  
Débourbage naturel par gravité.  
Fermentation alcoolique en cuve inox avec les levures indigènes  
Elevage sur lie entre 8 et 10 mois  
La sapidité de ce vin ouvre l'appétit, idéal en toutes occasions!



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)



A still life photograph featuring a dark green wine bottle with a red foil-wrapped neck and a snifter glass filled with amber-colored wine. The bottle and glass are positioned on a dark wooden surface against a warm, textured, light-brown background. The lighting is soft, highlighting the glass textures and the liquid in the glass.

*« J'aime le vin d'ici, mais pas l'eau de là »*

- Pierre DAC -





# Eden Park

P A R I S

Gal Jean-Malbuisson 8, 1204 Genève, Suisse





# Eden Park

**E**voquer la marque Eden Park sans parler de rugby relève d'une mission impossible. Et pour cause : les deux cofondateurs Franck Mesnel et Eric Blanc sont d'anciens internationaux du XV de France et joueurs du prestigieux Racing Club de France (aujourd'hui Racing 92).

En 1987, les deux hommes font partie de l'épopée qui conduit les Bleus en finale de la première coupe du monde de rugby, en Nouvelle Zélande. Leur parcours s'achève en finale, contre les All Blacks, dans le stade d'Auckland, qui porte le nom d'Eden Park. Cette même année, le Racing joue aussi la finale du championnat de France face à Toulon.

Si la défaite est encore au rendez-vous, les Racingmen se sont distingués par leurs tenues au moment d'entrer sur le terrain. En plus du traditionnel maillot ciel et blanc, les joueurs arboraient un étonnant noeud papillon rose !

A cette époque, le rugby est encore un sport amateur, pratiqué par de vrais passionnés. Mais une autre passion anime justement Franck Mesnel et Eric Blanc, et le duo se lance un nouveau défi : créer une marque de vêtements haut de gamme pour homme. Le nom était tout trouvé, le logo aussi : Eden Park était né !

On aurait tendance à penser qu'une marque créée par des rugbymen ne s'adresse qu'aux rugbymen. Mais halte aux clichés, messieurs ! Certes, Eden Park demeure une excellente référence pour les hommes corpulents, mais les plus « gringalets » d'entre vous pourront aussi trouver leur bonheur dans les collections qui font la part belle au look « sportif chic ».

Inspiration rugbystique oblige, la marque évoque le French Flair pour parler de son style, ce petit truc en plus souvent évoqué par les Anglo-saxons pour évoquer les rugbymen tricolores et ce même savoir-faire créatif qui rend les collections Eden Park si, françaises !

Aujourd'hui, la marque réalise un chiffre d'affaires de 57 millions d'euros (64 millions de francs) avec une présence dans 34 pays. «En France, nous avons 18 boutiques en propre, 25 via des franchisés et 40 corners dans les grands magasins. Et hors de France, ce sont environ 30 boutiques auxquels s'ajoutent environ 150 points de vente et corners», précise Franck Mesnel.







La boutique Eden Park, située à la galerie Jean-Malbuisson à Genève. Cette première boutique suisse est une franchise prise par René Haus, dont la famille exploite une arcade dans cette galerie depuis plus de soixante ans.



## RENÉ HAUS

### COMMERÇANT GÉNÉREUX

René Haus, Directeur de la boutique, avait pour souhait de renouveler l'univers mode pour sa fidèle clientèle, c'était donc un choix réfléchi que d'ouvrir la première boutique de la marque Eden Park à Genève.

L'objectif était de refléter un style pouvant allier élégance, modernité tout en conservant une qualité irréprochable des matières, aspect important selon lui et pas si simple à trouver.

René Haus se dit heureux d'avoir réussi à amener une marque pouvant répondre à la demande de ses clients exigeants. On notera l'accueil généreux de Monsieur Haus, suivi par des conseils sincères et avertis d'un professionnel de la mode masculine.

L'adresse de la boutique est tout aussi réfléchie. Le passage Malbuisson se trouve en plein coeur de la ville et est situé entre la rue du Marché et la Rue du Rhône, là où se croisent toutes les générations confondues.







**René Haus, décrivez-vous en trois mots.**

Sensible, résilient et tourné vers les autres.

**Votre péché mignon ?**

La gourmandise ! Je suis un épicurien, j'ai de la peine à résister aux bonnes choses.

**Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?**

Je suis un commerçant dans l'âme, et ce métier m'anime depuis des années. Cette passion m'a sans doute été transmise par mes parents. Mon père était commerçant – chemisier – et son atelier d'alors est devenu mon bureau d'aujourd'hui. Lorsqu'il est parti, ma mère a repris le commerce. Le commerce c'est le partage, la communication, et le rapport aux autres est très important. Au fil des années beaucoup de clients sont devenus des amis.

**Qu'est-ce qui vous fait vous lever le matin ?**

L'odeur du café et la passion pour mon métier.

**Votre plus bel accomplissement personnel et professionnel ?**

J'ai la chance de faire un métier qui me plaît, et cela n'a pas de prix. Travailler avec une marque comme Eden Park, qui place également au centre de son produit des valeurs qui me sont chères. La famille, le sport, le partage, la responsabilité sociale, et écologique. Ma famille est également au centre de ma vie, j'ai la chance d'avoir une épouse qui reste mon pilier et ma meilleure conseillère, et mes enfants qui sont une joie de toute une existence.

**Votre meilleur souvenir professionnel ?**

J'ai beaucoup de bons souvenirs, et la rencontre avec Franck Mesnel, ex-joueur international de rugby et fondateur d'Eden Park est certainement un événement qui marquera ma carrière. C'est un homme exceptionnel, tant sur le plan humain que professionnel. Il m'a donné l'opportunité de développer une marque magnifique à Genève, et d'en être l'ambassadeur. C'est un vrai privilège.

**Quelles sont les qualités essentielles pour exercer votre métier ?**

Il faut avoir le goût de la découverte, car la mode évolue constamment. Et il faut aimer les gens ! Et savoir également se remettre en question en permanence, être agile et ne rien prendre pour acquis. Le doute est selon moi un bon compagnon.

**Si vous deviez décrire votre métier en une image ?**

En 2 images : comme une pièce de théâtre, il faut monter sur scène tous les matins pour répondre aux besoins de la clientèle, en oubliant ses propres tracas, et 2 fois par année c'est Noël avec une nouvelle collection qui remet tout en jeu.

**De quelle réalisation êtes-vous fier ?**

De tout ce que j'ai accompli quand je regarde derrière moi, les succès et les échecs, qui nous rendent plus forts. Et de tout ce que j'ai encore envie d'accomplir quand je regarde devant.





BILLECART-SALMON

2008

CHAMPAGNE  
BILLECART-SALMON

*Elisabeth Salmon*

BRUT ROSÉ 2008



DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

# Ployez-Jacquemart

80 ANS DE PASSION

## Champagne EXTRA BRUT PASSION

Ployez-Jacquemart est une maison familiale créée en 1930 par Marcel Ployez et son épouse Yvonne Jacquemart. L'âme de la maison, caractérisée par une très grande rigueur dans l'élaboration des vins, est désormais représentée par Laurence, troisième génération de la famille, qui succède à ses parents Gérard et Claude Ployez. Perpétuant ainsi les valeurs fondatrices de la Maison: Passion, Tradition et Exigence, elle a pour vocation de tirer le meilleur de chaque vendange afin de produire de grands vins de prestige.

Élaboré pour la première fois en 2004 en vue de célébrer le 80ème anniversaire de la Maison, le champagne Extra Brut Passion est désormais l'une des cuvées les plus emblématiques de notre gamme. Proposant un assemblage non millésimé plus riche et élevé minimum 6 années dans nos caves, il est issu de l'union de trois cépages sélectionnés parmi nos premiers et grands Crus: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

Afin de lui apporter davantage de complexité et de structure, nous avons intégré à cet assemblage 25% de vins élevés en fûts de chêne n'ayant pas subi de fermentation malolactique, et 75% de vins de la vendange annuelle. Nous les gardons sur pointe pour limiter le contact avec les levures en conservant les avantages du vieillissement avant le dégorgement. Tous nos Champagnes sont dégorgés au plus tard afin de leur permettre de garder une plus grande fraîcheur.

## Notes de dégustation

Vin floral, friand, vibrant légèrement toasté. Très belle complexité, riche mais d'une grande finesse aromatique. Long en bouche sans pour autant être lourd ou épais, avec un final miellé très élégant. La partie de l'assemblage en bois apporte une grande structure sans que le bois ne marque.

## Flaconnage

L'Extra Brut Passion est disponible en bouteille, magnum et jéroboam.

## Assemblage

44% Pinot Noir 18% Pinot Meunier  
38% Chardonnay



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)







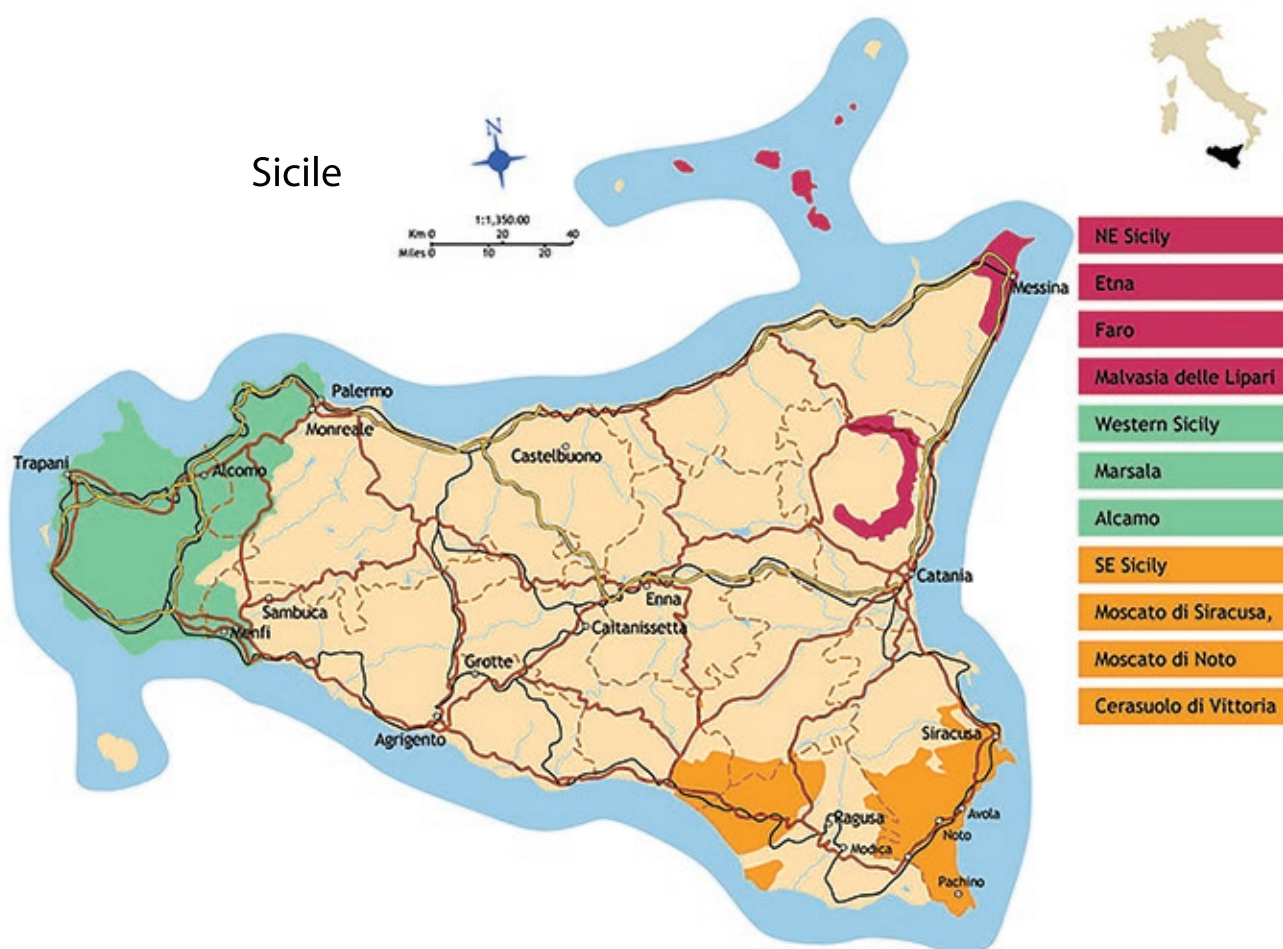


ARIANNA  
OCCHIPINTI



ELLE EST SUR TOUS LES MÉDIAS, **ON SE L'ARRACHE...**





## Géographie, sols et climat

Les vignes d'Arianna Occhipinti sont toutes sises sur la zone d'Appellation du Cerasuolo di Vittoria (en jaune sur la carte ci-dessous), la première DOCG de Sicile, une appellation à laquelle Giusto Occhipinti a grandement contribué dans sa création et dont Arianna occupe aujourd'hui la vice-présidence du Consorzio. La « Plaga Mesopotamium » qui héberge aujourd'hui cette zone est une plaine naturelle et verdoyante qui se situe au sud de la Sicile, entre les villes d'Agrigento et Syracuse, protégée des vents d'Est par la chaîne des « Monti Iblei », centrée autour de la ville historique de Vittoria.

Cette plaine limoneuse et argilocalcaire, située de 250 à 300 mètres d'altitude, s'étend sur près de 2000 hectares et repose sur une assise de calcaires rouges ferrugineux. Elle a été formée sous l'influence de deux rivières, le Dirillo et l'Ippari qui rendent les lieux très fertiles. La viticulture y règne aujourd'hui en maître, favorisée par un climat sec et chaud, marqué par la forte ventilation du Sirocco ainsi que par de fortes variations de température entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'obtention de vins élégants, minéraux, possédant de très belles acidités et des degrés alcooliques faibles pour une latitude aussi chaude.

Mais plus encore, le climat sec, les nuits fraîches et la forte ventilation permettent l'établissement d'une résistance naturelle importante aux maladies de la vigne. Cette résistance ainsi que la fertilité des couches supérieures ont fait qu'historiquement cette région (comme souvent en Sicile) a résisté à l'usage intensif tant des engrais que des pesticides, faisant que la plupart des terres sont nativement « propres » et ne nécessitent pas de revitalisation.

Les sols du vignoble sont couverts de sables rouges qui tapissent à peine la puissante assise calcaire ferrugineuse où les racines plongent profondément, ce qui donne aux vins une dimension très minérale, le sable permettant une meilleure gestion des équilibres hydriques tout en favorisant la protection des vignes contre les maladies. Les sols calcaires participent aussi à l'élégance et la finesse aux vins avec des notes très florales et fraîches pour des vins du Sud.

## Viticulture

Les vignes sont majoritairement disposées en « espalier » à raison de 5000 pieds par hectare et, dans une moindre mesure, en « albarello » (en arbustes autour d'un pieu) à raison de 8000 pieds à l'hectare, une taille en buisson autour d'un pieu central à laquelle Arianna est très attachée, car elle permet de travailler tout autour et, plus que tout, elle permet au vent d'assécher plus facilement la vigne en cas de forte humidité et prévenir ainsi mieux les maladies.

Les grappes sont situées en moyenne entre 50 à 70 cm du sol.





# OCCHIPINTI



## SANTA MARGHERITA "SM", DOC SICILIA 2020

**REGION**

Italie, Sicile

**VITICULTURE**

Biodynamique

**PROFIL DE GOUT**

Elégance

**CEPAGE(S)**

Grillo

**DESCRIPTION**

La nouvelle cuvée d'Arianna Occhipinti, est un 100% Grillo issue d'une parcelle à 490 mètres d'altitude sur des sols de marnes calcaires-sableuses de couleur blanchâtre, alternant avec des sables blanc-jaunâtre et des calcarénites. Ces sédiments marins remontent au Pléistocène inférieur.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





# CITATIONS ORIGINALES

**Le vin est une source d'inspiration pour les écrivains, les hommes politiques et même les monarques !  
Voici 3 citations marquantes...**



**1) "Je fis, adolescente la rencontre d'un prince enflammé, impérieux, traître comme tous les séducteurs : le Jurançon"**

Originaire de Bourgogne, la célèbre écrivaine Colette auteur des romans "Chéri" et "Sido", était une grande amatrice de vin. Loin d'être chauvine, elle nourrissait un goût certains pour les vins de Bourgogne mais également pour le Jurançon. La preuve...



**2) "Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre"**

Voilà qui illustre parfaitement le bon vivant qu'était Henri IV : très célèbre pour la fameuse poule au pot qui était son plat préféré, le roi originaire du Sud-Ouest a également un lien particulier avec le Jurançon.

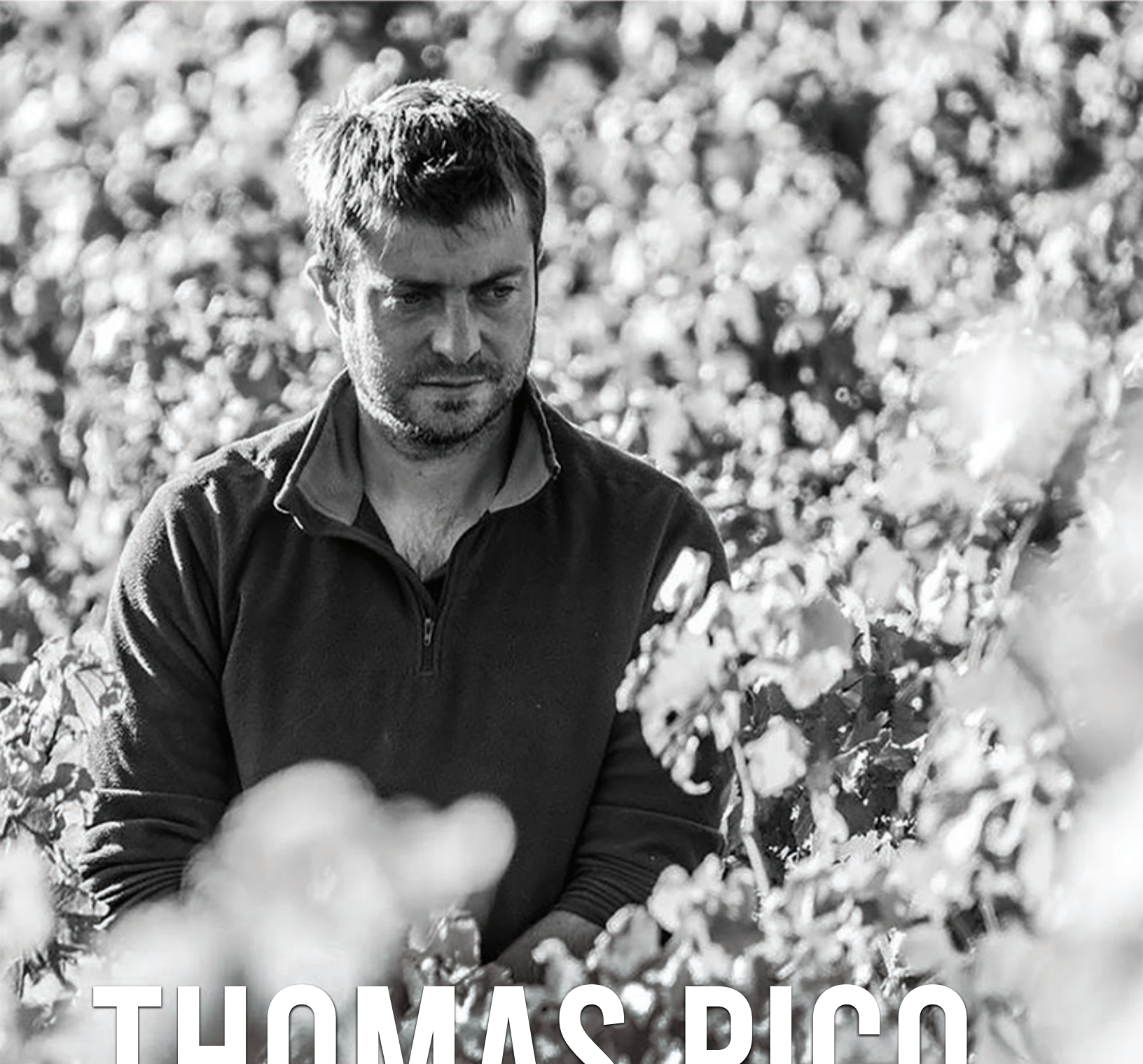


**3) "En matière de vin, je suis un homme facile : je me contente toujours du meilleur"**

On sait tous que Winston Churchill a dirigé le Royaume-Uni durant la Seconde Guerre Mondiale en tant que premier ministre britannique. Mais Churchill était également un homme de lettres et un grand amateur de vins. Il disait d'ailleurs que "la première qualité d'un grand vin, c'est d'être rouge". Il avait également un faible pour le Champagne puisqu'il aurait déclaré ne pouvoir vivre sans, car il le "méritait" en cas de victoire et en avait "besoin" en cas de défaite ! De sages paroles qu'il aurait empruntées à un certain Napoléon...



D O M A I N E  
Pattes Loup



THOMAS PIGO

LES CÉLÈBRES « VENT D'ANGE »



## Thomas Pico est un « vigneron-jardinier »

Il possède un petit domaine (moins de trois hectares), pas de crus illustres, mais il cultive sa vigne avec conviction comme un jardin. Pas de machine à vendanger, tout petits rendements, vignes en bio, sols bien travaillés, le tout aidé par son père avec les conseils de ses amis Alice et Olivier de Moor.

Installé à Courgis, Thomas Pico travaille depuis 2004 des vignes qu'il a immédiatement converties en agriculture biologique. Le domaine s'est progressivement agrandi et Thomas a désormais également la charge de la propriété familiale (Domaine de Bois d'Yver), dont sont issues ses vignes. Il refuse la machine à vendanger, s'impose le travail intégral des parcelles, situées sur la rive gauche du Serein (quatre premiers crus), et limite les rendements, lorsque ce n'est pas la nature qui s'en charge comme en 2015, 2016 et 2017... Vinifications en levures indigènes, construction d'un nouveau chai en 2014 : les vins ont progressé rapidement. Les derniers millésimes brillent d'un éclat singulier, avec des durées d'élevages prolongées.

Les vins offrent des équilibres bluffants avec des niveaux de soufre minimes. Vent d'Ange a connu 30 mois d'élevage : nez de poire et d'orge frais dans ce vin étincelant, caressant et plein d'une saine vitalité. Le caractère solaire du millésime est

admirablement intégré et renforce la constitution du vin. Matière plus charnue mais réservée dans Vaillons, superbe de rectitude et de justesse de saveurs, qui mérite quelques années de cave : sa tension saline laisse la bouche fraîche et parfumée. Subtil et citronné, Côte de Jouan se fait plus élancé, adossé à une finale lancinante. Un vin rayonnant, à la pureté éblouissante.

Complexe, Butteaux diffuse une énergie contagieuse mais apaisée, regorgeant de saveurs de fruits blancs et jaunes : un régal !



### Encépagement et vignoble

Nombre de bouteilles par an : 70000  
 Surface plantée : 22 hectares (Blanc : 22)  
 Mode de vendange : Manuelle  
 Âge moyen des vignes : 40  
 Achat de raisin : Oui





D O M A I N E  
**Pattes Loup**

## CHABLIS VENT D'ANGE MISE TARDIVE 2018

### REGION

Bourgogne

### ELEVAGE

Cuve inox et béton pendant 18 mois

### PROFIL DE GOUT

Minéralité tranchante et rafraîchissante

### CEPAGE(S)

100% Chardonnay

### DESCRIPTION

La cuvée Chablis Vent d'ange 2018 du domaine Pattes Loup est issue de vignes de Chardonnay plantées sur sol calcaire du Kimméridgien. Ce Chablis provient de trois lieux dits, "Pattes Loup", "les Menardes" et "les Malentes". Comme chaque année Thomas Pico nous gratifie d'un Chablis Vent d'Ange 2018 de haute volée. Le Domaine Pattes loup poursuit son sans faute avec un millésime 2018exceptionnel en Bourgogne et notamment à Chablis. Avec la mise tardive de cette cuvée, Thomas Pico conserve une partie de sa production en cuve avec un élevage de 12 mois supplémentaires soit 3 ans au total. Il élabore ainsi un Chablis encore plus complexe, profond et à la texture remarquable.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)









## *"Mes vins racontent toujours une histoire."*

Fortune faite dans l'immobilier (les zones commerciales autour des villes), Jean-Jacques Frey s'est offert La Lagune en 1999, en même temps que la marque de champagne Ayala (à qui appartenait le château depuis le début des années 60). Sa fille Caroline, jeune diplômée d'œnologie, en a pris les rênes en 2004, épaulée par le professeur Denis Dubourdiou. Dès le rachat, le vignoble a été agrandi, ce qui a permis, en 2004, de créer une nouvelle marque Mademoiselle L, un haut-médoc produit sur le village de Cussac.

Entre 2002 et 2004, un nouveau cuvier a été érigé, doté d'une technologie de pointe, complété depuis 2010 par un système de tri optique. Parallèlement a été conduit un programme de replantation. Il devrait permettre au cru d'aller encore plus haut.

C'est en 2000 que la famille Frey arrive à la tête du domaine et y effectue de gros investissements tant dans le vignoble que dans les chais car ils font le pari de l'excellence. Château la Lagune élabore un 3e Grand Cru Classé de Bordeaux, un second vin appelé Moulin de La Lagune et depuis 2004 une 3e Cuvée appelée Mademoiselle L.

Le domaine compte 120 hectares de vignes, on y retrouve les cépages emblématiques du Haut-Médoc : Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot. Caroline Frey, qui est à la tête du vignoble, a beaucoup œuvré à la mise en place d'une viticulture respectueuse de l'environnement basée sur des pratiques issues de l'agriculture biologique et la biodynamie. C'est un point essentiel pour elle car préserver le Terroir, le sol, la vigne est gage de qualité et de goût des grands vins. Les vins que Caroline élabore sont à son image, élégants, structurés, précis et raffinés.

Caroline marque par son courage, sa ténacité, son sens du détail, sa minutie et sa sensibilité. La connaître est une chance, l'entendre parler est passionnant et déguster ses vins est un grand moment de plaisir et de partage.

Tant en termes de communication que de qualité des vins produits, La Lagune a fait un bond spectaculaire en l'espace d'une décennie. Denses et élégants, les vins sont les plus réguliers et les meilleurs du secteur. La marque s'est positionnée dans un créneau plus haut de gamme.





Caroline Frey passe de l'équitation à l'oenologie. Cette jeune champenoise, issue d'une riche famille d'affaires, membre de l'équipe de France junior d'équitation, laisse tomber les chevaux pour se lancer dans des études de chimie à Reims, puis d'oenologie à Bordeaux.

Des études qu'elle termine avec brio, sortie major de sa promotion à la faculté de Bordeaux en 2003. Le diplôme d'oenologue en poche, l'aventure peut commencer. Caroline se retrouve alors en 2004 propulsée à la tête du Château La Lagune, Haut-Médoc, 3e grand cru classé en 1855 et acheté, pendant ses études, par son père Jean-Jacques Frey en l'an 2000.

Elle prend alors en charge toute la gestion du domaine de A à Z. Depuis la taille jusqu'à la mise en bouteille, elle assure la communication comme l'accueil, elle organise des dégustations et elle parcourt le monde pour en assurer la commercialisation. Cette jeune fille bouillonnante d'activité a réussi à se faire connaître en un temps minimum par le sérieux de son travail et son savoir-faire, bien qu'aujourd'hui elle est citée parmi les plus grands noms dans le milieu vinicole.

Tout ce qu'elle touche vaut de l'or. Aussi, elle sait s'entourer et se fait épauler dans son travail par son ancien professeur et oenologue réputé, Denis Dubourdieu. Avec son équipe, elle s'engage à 200%, d'appliquer la science méthodique de la viticulture, qu'elle a acquise sur les bancs de la faculté de Bordeaux. Taille des vignes, travail du sol, augmentation de la surface foliaire, etc., si bien que le succès est immédiat. Rapidement le domaine reprend de la hauteur et elle parvient en un temps record à redresser sensiblement l'image de marque bien en recul. L'élaboration du millésime 2006 est une réussite totale, qui a fait l'admiration des plus grands critiques professionnels.

Côté investissement, des travaux de replantation ont été entrepris, le vignoble comprend actuellement une superficie de 80 ha, augmentation de la surface foliaire, ainsi qu'un nouveau cuvier a été installé. Ces travaux vont bien sûr augmenter le potentiel de réussite, car il n'y a pas de bon vin sans valorisation du terroir avec une technologie adaptée.

La Lagune, depuis des nombreuses années, a été dirigé par une femme, Mme Boyrie, une autre la succède, Mlle Caroline Frey. Probablement, que les dames font le bonheur de la Lagune, en tout cas, c'est ce que cette jeune femme a déjà prouvé. La Lagune a bien de la chance d'être à nouveau dans de si bonnes mains.





# CHATEAU LA LAGUNE

## CHÂTEAU LA LAGUNE HAUT MEDOC AOC 2015

### REGION

France, Bordeaux

### VITICULTURE

Biologique

### PROFIL DE GOUT

L'expression aromatique est franche, pure, ample et fraîche sans manquer de finesse. Cassis, mûres écrasées, notes vanillées et parfum de violette sont de concert pour exprimer tout l'éclat aromatique de ce vin.

### CEPAGE

Merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot.

### DESCRIPTION

Les vendanges 2015 se déroulent sous un temps clément et ensoleillé, alternant avec des nuits fraîches. Ces conditions sont idéales pour atteindre une maturité optimale et développer l'expression aromatique.

Une attaque dynamique laisse place à une bouche élancée, ronde et pleine avec une grande fraîcheur. La trame tannique séduit par densité ainsi que son toucher soyeux et délicat. Charnu et fruité, ce vin d'une grande précision dévoile au fil de la dégustation des arômes faisant écho au nez.

La finale est complexe et puissante avec une grande persistance.





[www.le180.ch](http://www.le180.ch)





# LA CITÉ DU VIN

## UN MONDE DE CULTURES

Tantôt définie comme le phare de l'oenotourisme bordelais ou le totem de Bordeaux, La Cité du Vin n'en finit plus de séduire ses visiteurs. Depuis l'ouverture en 2016, déjà plus de 1 500 000 personnes ont poussé la porte de cette architecture unique, qui dévoile toutes les richesses et la diversité viticole mondiale.

National Geographic classe le lieu en 7e position parmi les meilleurs musées du monde ! La Cité du Vin est un équipement culturel inédit dédié au vin comme patrimoine culturel, universel et vivant. Elle offre un voyage spectaculaire autour du monde, à travers les âges, dans toutes les cultures.

La Cité du Vin est incluse dans le Bordeaux City Pass ! Pour bénéficier de la gratuité, validation impérative du City Pass avant 12h pour obtenir le ticket d'accès au parcours permanent et au belvédère pour une dégustation de vin. Supplément de 5€ pour une entrée après 12h (à régler sur place)

La Cité du Vin est le seul équipement au monde à proposer pour un large public une telle approche du vin. C'est un lieu accessible au plus grand nombre et ouvert à tous : personnes en situation de handicap, familles, touristes internationaux (signalétique trilingue et compagnon de visite disponible en 8 langues).

L'architecture est un voyage en elle-même :

- La rondeur de la forme extérieure se ressent dans les volumes et les espaces
- Elle offre une sensation de mouvement et de flux ininterrompu
- La flèche de 55 mètres de haut impose La Cité du Vin dans le ciel bordelais
- La voûte en bois du tore rappelle la charpente d'un bateau
- L'impact environnemental du bâtiment est maîtrisé



## UN LIEU À VISITER

Au deuxième étage, le parcours permanent constitue le cœur de La Cité du Vin. C'est un voyage à travers le temps et l'espace à la découverte du vin dans ses dimensions culturelle, civilisationnelle, patrimoniale et universelle : 3 000 m<sup>2</sup> avec près de 20 espaces thématiques interactifs

Une visite d'une durée entre 2 et 3 heures mais les plus passionnés peuvent y passer la journée entière !

- 4 parcours thématiques d'une heure
- Un parcours disponible en 8 langues
- Plus de 120 productions audiovisuelles
- Près de 100 experts et personnes qualifiées interviewées pour réaliser les contenus

Le compagnon de visite : un outil numérique qui accompagne le visiteur pour une découverte personnalisée.



**Les expositions temporaires :** la salle des colonnes, espace de près de 700 m<sup>2</sup>, est conçue pour accueillir des expositions temporaires rythmant la saison culturelle. Elle reçoit régulièrement les œuvres d'art des plus grands musées internationaux. Le belvédère à 35 mètres de haut offre une expérience de découverte des vins du monde unique, où vous pourrez profiter d'un verre de vin avec une vue panoramique sur Bordeaux et ses alentours.

**Une programmation culturelle riche et variée :** l'auditorium Thomas Jefferson et les espaces de réception accueillent spectacles, concerts et projections 3 espaces dont un espace polysensoriel immersif sont dédiés aux ateliers de dégustation.

**Le salon de lecture :** accessible gratuitement, offre une très large sélection d'ouvrages multi-supports autour de l'univers du vin.

**La boutique :** concept store de 250 m<sup>2</sup> moderne et design en accès libre, propose une sélection d'objets, livres, articles en séries limitées, cadeaux et souvenirs.

**2 espaces de restauration :** l'espace Latitude 20 en rez-de-jardin et le restaurant panoramique Le 7.

Les jardins en libre accès, espaces végétalisés qui créent le lien entre La Cité du Vin, la Garonne et l'origine sauvage de la vigne.







## UNE ÉTAPE INCONTOURNABLE

Étape incontournable d'un séjour à Bordeaux, mais aussi lieu de vie et de sortie pour les habitants de Bordeaux et sa région, La Cité du Vin est un lieu à voir, à vivre et à visiter.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### **Horaires**

Du lundi au vendredi hors vacances de 10h à 18h. Week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 10h à 19h.

### **Tarifs**

Billet simple, pass, abonnement : La Cité du Vin vous propose une offre complète et variée, pour vous permettre de vivre l'expérience la mieux adaptée à vos envies.

### **Comment s'y rendre**

134 Quai de Bacalan, 33300 Bordeaux







# LOUIS XIII

*Rémy Martin*  
GRANDE CHAMPAGNE COGNAC

Déguster les arômes du temps. Chaque carafe est l'accomplissement d'une vie pour des générations de Maîtres de Chai. Né en 1874, le cognac LOUIS XIII est un assemblage unique d'eaux-de-vie de vin, qui peuvent atteindre le nombre de 1200, issues exclusivement de Grande Champagne, le premier cru de la région de Cognac. Chaque eau-de-vie vieillit doucement en fût de chêne.

Chaque carafe est numérotée et sa ligne est inspirée d'une flasque de métal datant du XVI<sup>e</sup> siècle, découverte sur le site de la bataille de Jarnac en France. Depuis des générations, ces carafes uniques sont soufflées par les Maîtres cristalliers les plus réputés. Véritable incarnation d'un savoir-faire ancestral, celle-ci est l'accomplissement d'une vie pour des générations de Maîtres de Chai.

Depuis ses origines en 1874, chaque génération de Maître de Chai sélectionne, dans les caves, les eaux-de-vie les plus anciennes et les plus prestigieuses pour assembler le cognac LOUIS XIII. Aujourd'hui, Baptiste Loiseau, Maître de Chai, choisit les meilleures eaux-de-vie qu'il laissera en héritage à ses successeurs. L'expression absolue de la maîtrise du temps.

Au fil des décennies, la communion mystérieuse entre l'air, le bois et les eaux-de-vie se voit couronnée d'une explosion de saveurs et d'arômes, évoquant, entre autres, la myrrhe, le miel, la rose séchée, la prune, le chèvrefeuille, le cuir, la figue et le fruit de la passion. LOUIS XIII développe des arômes intenses qui persistent plus d'une heure en bouche. La myriade de reflets et de couleurs révèle des teintes dorées flamboyantes, ainsi que de merveilleux reflets acajou ou encore rouge feu.

Spécialisée dans les Cognacs Fine Champagne, exclusivement issus de l'assemblage d'eaux-de-vie de Grande Champagne et de Petite Champagne, la marque Rémy Martin se fournit auprès de 900 viticulteurs qui lui confient le fruit de leur savoir-faire. La maison, fondée il y a près de trois siècles par le vigneron Rémy Martin, distille sur lies dans de petits alambics en cuivre, pour produire des eaux-de-vie équilibrées, aux arômes de fruits, de fleurs, de bois et d'épices. Purs, élégants, ces Cognacs offrent une grande richesse de texture.







# FV FRANÇOIS VILLARD

CONDRIEU - SAINT-JOSEPH - CÔTE-RÔTIE  
SAINT-PÉRAY - CROZES-HERMITAGE - CORNAS

## LE DOMAINE

Aujourd'hui, le Domaine François Villard compte 30 hectares et une vingtaine de cuvées. Ce passionné de vin a réussi à mener ce domaine au sommet et est devenu l'un des leaders de la Vallée du Rhône Nord, un succès bien mérité au vu de la forte demande des cuvées François Villard.

## FRANÇOIS VILLARD, LA PASSION DU BON VIN

François Villard, cuisinier de formation, mais passionné par le vin, a commencé à acquérir ses premières terres, au printemps 1989, sur la commune de Saint Michel (lieu-dit Poncins) en appellation Condrieu. Au préalable, il se forme à la sommellerie à Tain l'Hermitage et obtient un brevet "viti-œno" à Mâcon. Son stage chez Yves Cuilleron lui permet d'agrandir le Domaine François Villard à 8 hectares en 1990 puis 12 en 2005. Ces 400 premières bouteilles sont en vente en automne 1992. Son achat de vignes à Saint-Péray en 2006 ainsi que son négoce de raisins lui permettent d'élaborer des Vins de Vienne.

## LE BIO S'INSTALLE PETIT À PETIT AU DOMAINE VILLARD

Le Domaine François Villard est géré d'une main de maître, en tant qu'autodidacte François Villard aime les vendanges concentrées et tardives, pour aller chercher non pas la surmaturité, mais la parfaite maturité. François Villard souhaite tendre davantage vers le bio, mais le travail du sol rend la chose parfois difficile puisqu'il s'agit de terrasses très difficiles à labourer. Le Domaine Villard a donc tenté une autre approche et de faire des choses différemment dans la mesure du possible, ainsi les traitements et désherbants sont supprimés sauf sur certaines parcelles qui nécessitent un effort particulier.

## VIN FRANÇOIS VILLARD, L'INGENIOSITE VINICOLE À L'ETAT PUR

Les nombreux vins François Villard sont sous différentes appellations telles que Condrieu avec le désormais fameux Le Condrieu Villard, Saint Joseph, Côte Rôtie ou encore Saint Péray. François Villard travaille avec le viognier, mais aussi plus récemment la syrah, ce qui donne un bon potentiel de garde. Chaque millésime l'inspire. Tant dans les jeux de mots pour baptiser les cuvées, que pour en créer de nouvelles. Ce qui explique la multiplication des étiquettes (jusqu'à 18!), qui a de quoi faire perdre son latin de cave au plus éclectique des œnophiles.





## DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

### "CONTOURS DE DEPONCINS" (VIOGNIER) BLANC SEC 2018

#### REGION

Vallée du Rhône

#### CARACTERES DOMINANTS

Les Contours de Deponcins Domaine François Villard blanc possède des notes de pêche blanches et d'agrumes qui accompagnent le mielleux et la grande fraîcheur de cette magnifique cuvée.

Élevage : 11 mois sur lies sans soutirage, en fûts de 3 à 5 ans d'âge

#### PROFIL DE GOUT

Élégant, Belle rondeur

#### CEPAGE(S)

100% Viognier

#### DESCRIPTION

François Villard est l'un des virtuoses de l'appellation Condrieu.

Il nous livre un superbe Viognier hors appellation issu de vignes situées aux abords de la parcelle Deponcins, elle-même située en appellation Condrieu.

Les Contours de Deponcins est un vin plein de fraîcheur, pur et minéral à l'aromatique intense.

Un petit bijou aux allures de Condrieu !



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





# BRUNO GIACOSA

**A**vec le décès de Bruno Giacosa, le monde du vin perd un titan. Les réalisations de Bruno Giacosa au cours d'une carrière qui a duré huit décennies sont presque trop nombreuses pour être énumérées. Giacosa laisse derrière lui un héritage riche et éternel de vins brillants et de souvenirs inoubliables pour ceux qui ont eu la chance d'avoir passé du temps avec le Maestro du Nebbiolo.

Bruno Giacosa était un pilier de la génération qui a vu le Piémont passer de la pauvreté extrême des années 1950 à la prospérité économique d'aujourd'hui. Il était également un innovateur dans de nombreux domaines qui sont maintenant considérés comme une pratique courante. Giacosa a été le premier producteur du Piémont à adopter sans réserve la philosophie du vignoble unique, cru Barolo et Barbaresco, l'un des premiers vigneron à disposer d'une cave à la pointe de la technologie avec contrôle de la température, un des premiers à adopter le chêne français et parmi les premiers producteurs d'envoyer des vins dans un laboratoire pour analyse technique. Pour ces raisons, Bruno Giacosa a toujours été, à nos yeux, le premier producteur moderne et progressiste du Piémont.

Mais en fin de compte, il s'agit des vins. Les années 1961 et les années 1964 sont toujours sublimes. Les 1971 sont tout en finesse, tandis que les 1978 sont encore étonnamment jeunes. J'ai toujours admiré la précision des années 1982 et le parfum exotique des années 1989.

Les années 1996 de Giacosa commencent à peine à entrer dans leurs zones de prédilection. Les 2001, 2004, 2005 et 2007 raviront ceux qui auront la chance de les posséder pour les années et les décennies à venir. Mais Giacosa excellait également dans des millésimes moins riches. Ses 1969, issus d'une récolte pluvieuse et oubliée depuis longtemps, ont magnifiquement vieilli, tandis que les 1986, l'un de nos millésimes préférés (et une année que Giacosa lui-même a préférée aux 1985 plus en vogue) restent sous les joyaux du radar.

Bruno Giacosa est né en 1929 dans une famille de vigneron. Les archives historiques montrent que les vins en bouteille de Giacosa remontent à la fin des années 1800. Au moment où Giacosa a commencé à travailler dans l'entreprise familiale à l'âge de 16 ans, les Giacosa étaient passés de la vie plus difficile de la vente de vin en bouteille au commerce de courtage de contrats de raisin entre les agriculteurs et les grands embouteilleurs de l'époque, tels que Borgogno, Pio Cesare, Serafino et autres.

Les Giacosa étaient pour la plupart des *mediatori* (courtiers), bien qu'ils fabriquaient et vendaient également un peu de vin en vrac. Au cours de ces années, en parcourant les Langhe avec son père, Giacosa a rapidement appris quels vignobles produisaient les meilleurs raisins.



Vers 1960, Giacosa décide de se lancer à son compte et d'embouteiller des vins sous sa propre étiquette, tout comme son grand-père l'avait fait auparavant. Cela ne convenait pas au père de Giacosa pour un certain nombre de raisons, notamment le conflit d'intérêts inhérent à la famille qui existait à la fois dans le courtage de raisins et dans la conservation de certains des fruits (probablement les meilleurs) pour eux-mêmes.

Giacosa a défié son père et s'est quand même installé. Le reste, comme on dit, « eh bien » le reste commence par un majestueux Barbaresco Riserva Speciale 1961 qui reste passionnant à ce jour. Ce vin a été suivi de nombreux chefs-d'œuvre qui ont rendu des vignobles tels que Collina Rionda, Falletto, Villero, Santo Stefano di Neive et Asili, entre autres, célèbres dans le monde entier.

À cette époque et pendant de nombreuses années, les vins de Giacosa n'étaient connus que d'une poignée de fidèles amateurs du Piémont.

Fondée à Neive, au cœur de Barbaresco, en 1900, la cave est une véritable icône du vin italien. Acteur passionnant du Nebbiolo, Giacosa a acheté parmi les parcelles les plus performantes de toute la région.

La grandeur pénètre et persuade toutes les étiquettes, d'un Rabajà majestueux au Valmaggiore, un Nebbiolo digne des prix les plus prestigieux, jusqu'à un Arneis que vous découvrirez un champion au premier goût.



## UN NOM ASSOCIÉ AU NEBBIOLO

Son nom est souvent associé au cépage du Nebbiolo ainsi qu'aux deux grands vins rouges italiens qui en sont issus, le Barbaresco et le Barolo. Il est aussi connu pour son Roero Arneis, un vin blanc sec du Piémont. En 2012, Bruno Giacosa avait été le premier à recevoir le titre de docteur honoris causa de l'université des sciences gastronomiques de Pollenza (Nord). Diminué depuis plusieurs années par la maladie, il avait transmis le relais de l'entreprise familiale à sa fille Bruna.





# BRUNO GIACOSA



## ROERO ARNEIS DOCG BRUNO GIACOSA 2020

### REGION

Piémont, Italie

### CARACTERES DOMINANTS

Nez riche et complexe aux notes de fruits exotiques, d'abricot, de litchi et d'agrumes avec des notes florales d'acacia.

### PROFIL DE GOUT

Bouche juteuse et harmonieuse où de discrètes nuances d'amande viennent compléter l'impression de fraîcheur fruitée; délicate note minérale dans la finale persistante.

### CEPAGE(S)

Arneis 100%

### DESCRIPTION

Le fameux producteur et véritable créateur de vins Bruno Giacosa est réputé pour son Roero Arneis.

Jaune moyen, accents dorés, il s'accorde particulièrement bien avec les gressins, la ricotta, les terrines, les poissons pochés, les pâtes aglio e olio et les gratins de toutes sortes.

Il est également délicieux avec les biscuits "langue de belle-mère" ou les plats de fromages.

Conseils de service: Frais, entre 8 et 10 degrés



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





*The*  
**MACALLAN**

HIGHLAND SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

EST. 1824



The Macallan a été fondé en 1824 et est connu dans le monde entier pour ses whiskys single malt uniques. Leur qualité remarquable et leur caractère exclusif révèlent l'excellence sans compromis poursuivie par The Macallan depuis sa fondation par Alexander Reid sur un plateau du nord-est de l'Écosse, dominant le fleuve Spey.

FROM  
EXTRAORDINARY  
OAK CASKS





# MAXIME MAGNON

## Campagnès, un vin rouge naturel des Hautes Corbières produit par Maxime Magnon.

Originaire de Bourgogne, Maxime Magnon s'est formé auprès de grands vignerons naturels, dont Thierry Allemand en vallée du Rhône et Philippe Valette à Mâcon. Il s'est installé en 2002 à Villeneuve-les-Corbières et y exploite un domaine de 14 hectares sur les magnifiques terroirs de la Vallée du Paradis, dans le sud de l'appellation, non loin de Fitou.

Maxime travaille ces sols à dominante d'argilo-calcaires et de schistes à la main et au chenillard, sans utilisation de produits phytosanitaires et laisse également brebis et vaches jersiaises pâturer dans les vignes durant l'hiver, dans l'idée de favoriser la vie microbienne des sols. Cette solution évite les labours d'automne qui sont cause de ruissellement et d'érosion sur les côteaux, et limite le tassement des sols.

Les cuvées de Maxime Magnon se distinguent par un style bien en place, qui conjugue fruité, fraîcheur, digestibilité, finesse de texture, précision et équilibre. C'est un vrai bonheur que de redécouvrir l'appellation Corbières sous ce visage neuf qui rend un digne hommage à ce beau terroir.

Cette grande cuvée de Maxime Magnon est issue de vignes de Carignan centenaires. Après des vendanges manuelles en caissettes, les grappes entières fermentent à basse température, sans soufre et grâce aux seules levures indigènes. Puis, la vinification se poursuit de façon traditionnelle, avec quelques pigeages. Les vins sont élevés en fûts de chêne. Ils sont mis en bouteille sans collage ni filtration et avec une dose homéopathique de soufre lorsque c'est nécessaire.

Campagnès séduit par la finesse de ses tanins et par son élégance qui tranche par rapport aux vins que l'on a l'habitude de boire sur l'appellation. Un fruit intense, épicé et un toucher de velours...

Incontestablement un grand vin du Languedoc, qui évoluera superbement sur les 5 à 10 années à venir !





## CAMPAGNÈS, CORBIÈRES 2019

### REGION

France, Languedoc-Roussillon

### CARACTERES DOMINANTS

Robe : Violacée  
Nez : Fruité, Epicé  
Palais : Epicé, Velouté

### PROFIL DE GOUT

Elégant, structuré, long en bouche

### CEPAGE(S)

Carignan

### DESCRIPTION

Cuvée emblématique du domaine, ce vin issu de carignan centenaires est un petit bijou. Une cuvée suave, aux notes épicées et de garrigue, qui étonne par sa bouche au velouté sans égal. Une grande cuvée qui vous fera aimer le carignan!



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)





## QUEL VIN SELON MON SIGNE ASTRO ?

### À CHAQUE SIGNE ASTROLOGIQUE, SON VIN !

Êtes-vous plutôt vin blanc, rouge, rosé ou pétillant ? Préférez-vous les vins légers et délicats ou plus corsés et puissants ? Craquez-vous pour des arômes fruités, sucrés ou épicés ? Découvrez tout de suite quel type de vin est fait pour vous selon votre signe astrologique .

On vous attend pour trinquer !



**BELIER**  
du 21 mars au 20 avril

#### 1. Bélier : un vin rouge de caractère

Pour ce signe astrologique de caractère, il lui faut un vin à son image : robuste et puissant ! Il trouvera son bonheur avec un vin épicé comme le vin espagnol Ribera del Duero. Avec des notes de réglisse, fruits noirs et une pointe de vanille, il ne pourra que succomber à ses arômes.



**TAUREAU**  
du 21 avril au 20 mai

#### 2. Taureau : un vin rouge puissant

C'est bien connu, le Taureau est l'épicurien du Zodiaque. Et forcément, la dégustation de vin fait partie des moments de partage qu'il préfère ! Pour ce signe, il faut un vin puissant au nez et en bouche afin de satisfaire tous ses sens. Et pour ce faire, quoi de mieux qu'un bon Bordeaux ?



**GEMEAUX**  
du 21 mai au 21 juin

#### 3. Gémeaux : un vin blanc audacieux

Le Gémeaux aime les vins légers mais généreux. Parce qu'il est ample et charnu, le pinot gris saura le séduire pour son équilibre. La bonne nouvelle ? Lui qui raffole des mets sucrés-salés sera ravi d'apprendre que c'est un vin idéal pour accompagner ce type de plat !



**CANCER**  
du 21 juin au 23 juillet

#### 4. Cancer : un vin blanc léger

Du vin oui mais surtout pas tannique ! En effet, le Cancer, préfère les vins légers et rafraîchissants. Le Riesling d'Alsace sera, pour lui, une valeur sûre. Avec ses notes florales et délicates, ce vin blanc peut vite devenir son meilleur allié !





### 5. Lion : du champagne et rien d'autre !

Pas question de boire n'importe quoi pour ce signe astrologique ! En effet le Lion ne jure que par les bulles. Vous l'avez compris, le champagne est son breuvage fétiche et toutes les occasions sont bonnes pour sortir une bonne bouteille.



### 6. Vierge : un vin blanc fruité

Comme pour le reste, la Vierge a ses petites habitudes quant au choix du vin. Et puisqu'elle n'aime pas changer, elle opte toujours pour un classique dont elle ne se lasse pas. Quoiqu'il en soit, elle préfère le vin blanc au rouge et est attirée par les vins aux arômes floraux et d'agrumes comme le Tariquet.



### 7. Balance : un vin blanc pétillant

Sociable et pétillante, la Balance sera charmée par la convivialité du vin pétillant italien : le Prosecco. Ses fines bulles lui apportent le côté festif qu'elle aime tant. Et parce que c'est une adepte des cocktails, elle peut même l'utiliser pour faire un Spritz !



### 8. Scorpion : un vin rouge complexe

Ce n'est un secret pour personne, le Scorpion ne sait pas faire dans la demie-mesure. Avec le vin, c'est pareil ! Pour satisfaire ce signe excessif, il faut un vin à la fois complexe et corsé. Il sera charmé par les vins de Côtes du Rhône dont les arômes peuvent varier entre la truffe, le cacao, la violette, le réglisse, les fruits rouges.



### 9. Sagittaire : un vin du bout du monde !

Même s'il est tenté de goûter à tout (comme le vin de riz en Asie par exemple) lors de ses aventures à l'autre bout du monde, le Sagittaire a une préférence en matière de vin. Il s'agit des Shiraz australiens. Avec ses parfums exotiques, c'est un véritable voyage gustatif que lui offre ce type de vin !



### 10. Capricorne : un vin rouge de prestige

Conventionnel comme nul autre signe astrologique, le Capricorne aime les grands classiques. Et il n'hésite pas à mettre le prix quand il a envie de se faire plaisir ! Car, pour lui, rien ne vaut un bon petit plat accompagné d'un grand cru de bordeaux comme un Saint-Émilion.



### 11. Verseau : un rosé fruité

Pour ce signe extraverti et fêtard, un vin rosé type Côte de Provence fera parfaitement l'affaire ! Dans tous les cas, le Verseau est du genre à choisir son vin chez des petits producteurs locaux. Ceux qui ne sont pas connus et dans lequel on peut découvrir de véritables petits trésors.



### 12. Poisson : un vin blanc moelleux

Pour ce signe des plus nostalgiques, il faut un vin blanc doux et moelleux. Et si le vin est liquoreux (et donc plus sucré) comme un Sauterne, c'est encore mieux ! Il faut dire, sa douceur le lie à l'enfance et est idéal pour commencer à former son palais à d'autres vins.





**KOSKENKORVA  
VODKA**



Flavor  
**ORIGINAL**

Stamp  
**SINCE 1953  
VODKA FROM KOSKENKORVA**

From  
**A VILLAGE**

Info  
IN THE VILLAGE OF KOSKENKORVA,  
LIFE ISN'T COMPLICATED. WE HAVE  
GOOD BARLEY, PURE WATER AND  
DEDICATED LOCAL FARMERS.  
WE WORK WITH NATURE'S BEST  
INGREDIENTS TO CREATE  
A SMOOTH, HONEST VODKA.  
IT'S AS SIMPLE AS THAT.



Alcohol  
**40% VOL**

E-mark  
**e**

Vol  
**70cl**



Contact  
**ALTIA  
PLC  
HELSINKI  
FINLAND**

Web address  
**KOSKENKORVA.COM**

**VODKA FROM A VILLAGE**

**62°42'N, 22°27'E KOSKENKORVA.COM**



# ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE



## HISTOIRE DU DOMAINE

### La Romanée-Conti, au sommet

Sans aucun doute les bouteilles les plus recherchées au monde sont celles dont l'étiquette affiche le nom de ce cru prestigieux. Plusieurs monopoles, 8 grands crus et 1500 ans d'histoire procurent aux palais de quelques élus la quintessence du pinot noir. Car La Romanée-Conti est bien plus qu'un mythe. Pour tous les crus, la critique encense chaque année la continuité de ces vins uniques au monde. C'est dire si l'ovation est grande.

Mais le produit reste de luxe. La Romanée-Conti Grand Cru produit seulement 5000 cols par an. Ce nectar paradisiaque est souvent comparé à une boisson divine. Pureté, respect du millésime, le pinot noir y porte un vêtement hors-norme. On dit à juste titre de La Romanée-Conti qu'il est un vin de Prince. Et de surcroît, ce vin majestueux a le potentiel pour se bonifier des décennies. Sa renommée dit qu'il porte aux nues le plaisir gustatif.

En conclusion, il serait la perfection même, un mariage unique entre le terroir, le pinot noir et les climats. En Bourgogne, un climat est une pièce de terre, un nom, qui produit un vin reconnu des amateurs. Nulle-part l'alliance du lieu et du vin n'a été portée aussi loin qu'ici.



## L'HISTOIRE ANCIENNE

L'histoire du domaine s'enracine en 900, lorsque Mannassés, Sire de Vergy fonde le Prieuré de Saint-Vivant. Au cours du XIII<sup>ème</sup> siècle, le Prieuré acquiert des vignes dans le futur vignoble de La Romanée-Conti. Et le prieuré est alors rattaché à l'Abbaye de Cluny. C'est donc en 1512 que la première description du Cros de Cloux (nom d'origine du cru Romanée-Conti) apparaît.

Puis Louis-François de Bourbon, Prince de Conti (1717-1776), acquiert La Romanée en 1760. À ce moment-là, le domaine ne porte pas encore le nom de Conti. Le Prince de Conti appartient à la famille royale des Bourbons, celle de Louis XIV. Et le Prince de Conti acquiert cette vigne dix fois le prix de celui du clos de Bèze. C'est dire la valeur de la parcelle. Car La Romanée connaît déjà un fort rayonnement.

Trois ans plus tard, le Prince de Conti achète deux parcelles de vignes attenantes. Il construit une cave de vinification et de vieillissement mais aussi, des logements pour le personnel. Après sa mort, son fils, lui aussi Prince de Conti, lui succède. Pendant la Révolution française, La Romanée-Conti et La Romanée Saint-Vivant sont confisqués par l'État. Enfin, en 1773, le prince de Conti est fait prisonnier au Fort Saint-Nicolas à Marseille.

L'année suivante, le nom de La Romanée-Conti apparaît pour la première fois. Puis deux expertises du domaine sont réalisées. Fin 1794, La Romanée-Conti est vendue à l'économiste et ingénieur hydrographe Nicolas Defer de la Nouerre (1740-1794). Puis en 1819, Julien-Jules Ouvrard rachète la propriété. En 1830, le vin de La Romanée-Conti est élaboré à l'illustre Clos de Vougeot. Après la mort de Julien-Jules Ouvrard en 1869, alors député de la Côte d'Or, ses neveux en héritent. Mais ils la vendent à Paul Guillemont à qui Jacques-Marie Duvault-Blochét l'achète. Jacques-Marie Duvault-Blochét est alors déjà propriétaire aux Gaudichots, Richebourg, Grands-Échézeaux et Échézeaux. Et ce propriétaire fera un excellent travail d'observation des terroirs de la Romanée-Conti.



## L'HISTOIRE MODERNE

Dès 1912, Edmond Gaudin de Villaine achète alors avec Jacques Chambon les parts de La Romanée-Conti. Vingt-et-un ans plus tard, le domaine met la main sur La Tâche. Durant la seconde guerre mondiale, la société civile de La Romanée-Conti est créée.

En 1963, des vignes de raisins blancs sont acquises au Montrachet. Elles donneront naissance au Montrachet Grand Cru de La Romanée-Conti, un blanc si rare que la planète entière se l'arrache. En 1966, La Romanée Saint-Vivant est donnée en fermage au domaine de la Romanée-Conti par sa propriétaire, Mlle Marey Monge dernière du nom. Cette parcelle est ensuite rachetée en 1988. Henri de Villaine, immense acteur de l'histoire du domaine de 1950 à 1974, décède en 1998. Son neveu prend sa suite. Depuis 2008, les vignes du domaine de Mérode, à savoir Corton Clos-du-roi, Bressandes et Renardes sont en fermage à La Romanée-Conti. Et cela fini de compléter la prestigieuse collection de grands crus du domaine.







## DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI ROMANÉE SAINT VIVANT GRAND CRU 2009

### REGION

France, Bourgogne

### CARACTERES DOMINANTS

Persistant, il dévoile des notes de sous-bois et de truffe noir en vieillissant. Nous apprécions ses tanins soyeux et sa grande persistance qui permet de très beaux mariages gastronomiques avec des mets d'exception.

### PROFIL DE GOUT

Notes de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), de réglisse, de cuir, de figue et de fruits confits.

### CEPAGE(S)

100% Pinot noir

### DESCRIPTION

Le domaine de la Romanée-Conti. Voilà un nom qui fait rêver au-delà des portes bourguignonnes. Celui-ci nous propose un romanée-saint-vivant issu du grand cru éponyme dont le pinot noir qui le compose a été cultivé sur la moitié de ce cru. Cru qui couvre un peu plus de 9 hectares au sein de la commune Vosne-Romanée. Ce cépage noble par excellence a été cultivé sur la partie centrale du coteau et a été exposé vers le soleil. Ils puisent ses lettres de noblesse dans un sol profond et parfaitement drainé qui se compose d'argile et de calcaire. Ce vin est signé en quantité infinitésimale dans la mesure où seulement 10 000 à 15 000 flacons sortent chaque année. Les amateurs sont donc nombreux à se l'arracher. Il faut dire que ce nectar séduit par son potentiel de garde, son élégance, sa finesse et sa complexité aromatique.



Retrouvez toute notre gamme sur [www.le180.ch](http://www.le180.ch)



CHAMPAGNE  
**TELMONT**

MAISON FONDÉE EN 1912

  
CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

N° 50000/210003		VINS
DÉGRÉ EN 2021		UN ASSEMBLAGE DE 7 VINS
DOSAGE	6,7 g/l	TIRAGE, 2018
CÉPAGES		TEMPS DE CAVE, 3 ANS
43% CHARDONNAY		ELABORATION
37% MEUNIER		VINIFICATION CLASSIQUE
20% PINOT NOIR		FERMENTATION MALOLACTIQUE

**RÉSERVE BRUT**

IN THE NAME OF MOTHER NATURE, LET OUR RESPECT FOR NATURE BE UNDISPUTED. LET US REMAIN AS ATTENTIVE AS POSSIBLE TO OUR VINEYARDS IN ORDER TO SUSTAIN OUR SPIRIT OF CRAFTSMANSHIP. LET US CARE FOR OUR TERROIR SO THAT IT CAN EXPRESS EACH YEAR'S CHALLENGE AND SINGULARITY. IN RETURN, IT WILL OFFER US GREAT WINES.

12% VOL. 750 ML

IN THE NAME OF MOTHER NATURE

PLEASE DRINK RESPONSIBLY





# LOUIS XIII

*Remy Martin*

GRANDE CHAMPAGNE COGNAC

