

NEWS

### 1664 BLANC, la dernière création des Brasseries Kronenbourg

Déjà lancée sur le marché britannique où elle connaît un vif succès (10 millions de pintes vendues en 2005), 1664 Blanc est sur le marché français depuis le début de l'année et il est difficile de ne pas la remarquer.

L'originalité qui saute aux yeux : sa bouteille bleue très design en 33 cl pour le CHR (25 cl pour la GD en pack) avant de la découvrir en bouche "différente, fraîche et fruitée" comme l'a voulu le brasseur.

Titant 5 % d'alcool, c'est une bière jaune pâle à la mousse dense avec de fines bulles, des arômes d'agrumes et de fruits (pêche, fruits jaunes, abricot mirabelle), de fruits tropicaux en bouche (fruit de la passion, litchi, banane, pamplemousse, citron vert). C'est une bière douce avec une légère amertume.

Au mois de mars, 1664 Blanc a été mise en scène dans un lieu éphémère, à la Galerie 31, 31 rue Jacob à Paris 6<sup>e</sup>, par six artistes qui ont interprété, à leur manière, les couleurs, les codes et les sensations de cette nouvelle boisson.



Le Champagne de Castellane était également de la fête comme au temps du Vicomte Florens de Castellane, homme de communication avant l'heure, qui avait fait de son champagne celui des fêtes du Tout-Paris de la Belle Époque.

### "TUTTI CASSIS" signé Lejay-Lagoute

Plus ancienne liquoristerie de Dijon et créateur de la fameuse crème de cassis en 1841, Lejay-Lagoute invente un nouveau spiritueux : le "Tutti Cassis". Une démarche osée qui innove autour de ce fruit à la personnalité si forte qu'il était resté comme immuable, comme sacralisé dans l'univers des liqueurs.

Changement de cap et de style : très design, la bouteille a été habillée de pourpre et de rose. Mais surtout, Tutti Cassis, qui titre 17 % vol., est obtenu par une macération des fruits avec moins de sucre qu'une liqueur pour obtenir un spiritueux plus fluide et plus léger. La signature "Tutti Cassis Long Drink & Cocktail" parle d'elle-même : ce produit a été créé pour être mixé facilement, bien qu'il soit délicieux tout simplement sur glace.



### CHEZ LOUIS ROEDERER

En début d'année, Frédéric Rouzaud a succédé à son père, Jean-Claude Rouzaud, à la Direction générale du Champagne Louis Roederer. Jean-Claude Rouzaud qui occupait ce poste depuis 38 ans a pris la présidence du Conseil d'administration.

### CHAMPAGNE DE CASTELLANE à "La nuit du roman d'amour"

Parrainé par Patrick Poivre d'Arvor, le Prix littéraire Saint-Valentin qui récompense le meilleur roman d'amour de l'année a été remis lors de "La nuit du roman d'amour" organisée à La Villa à Paris. C'est Delphine de Vigan qui a été l'heureuse récipiendaire de ce prix pour "Un soir en décembre" chez J.C. Lattès.



À g., Nikos Aliagas (TF1, LCI), président du jury, et la lauréate, Delphine de Vigan.

### LABEL 5 SPÉCIAL CHR

Pour le whisky écossais Label 5, la Martiniquaise a créé un nouveau format de 35 cl dédié au circuit CHR et à l'export.



### LE NOUVEAU VEUVE CLICQUOT ROSÉ

Trois ans seulement après la création de la célèbre maison de champagne, Mme Clicquot osait déjà le champagne Rosé adoptant une nouvelle méthode de vinification par assemblage de vins rouges avec du vin blanc.

Réserve jusque-là à La Grande Dame et au Vintage, cette belle couleur a gagné le Brut rosé avec un lancement en avant-première au Japon, depuis 2004. Le succès a été tel qu'il a fallu attendre jusqu'à maintenant, pour pouvoir en faire le lancement sur le marché français et dans le reste du monde.

Vin d'apéritif, par excellence, comme le Brut Carte jaune, il a exactement la même structure définie par Jacques Peters, Chef de caves, et son équipe : 50 % à 55 % de pinot noir, 15 % à 20 % de pinot meunier, 28 % à 33 % de chardonnay. Signature de la maison, l'assemblage comprend un pourcentage élevé de vins de réserve issus de plusieurs récoltes (de 25 à 40 %) et qui peuvent avoir jusqu'à 9 ans de vieillissement.

Enfin, des vins rouges issus des meilleurs crus en raisin noir entrent dans le mariage à hauteur de 12 %.



Résultat : un vin racé et élégant aux arômes de fruits rouges évoluant, en bouche, sur des notes de fruits secs et de biscuit.



**LE CHAMPAGNE  
POL ROGER FÊTE  
LES FÊTES**

Un bracelet signé Arthus Bertrand pour les mères, un seau à champagne dessiné par deux artistes, Patrick de Glo de Besses et Véronique Maire, pour les pères, le champagne Pol Roger est de toutes les fêtes.

**PELFORTH AMBRÉE  
et ses deux printemps**

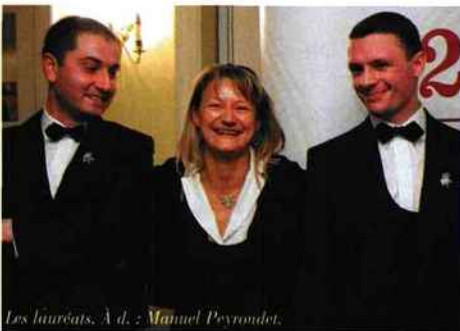
Pour la deuxième année consécutive, Pelforth ambrée est proposée au circuit CHR dans sa version printanière. Elle est élaborée spécialement dans la brasserie de Mons-en-Barœul pour obtenir des arômes légers de noisettes et d'amandes, des notes florales de miel et d'acacia.

**MASTER OF PORT :  
12<sup>e</sup> édition**

Organisé par le Syndicat des grandes marques de porto (France) et l'Union de la Sommellerie française (Président Serge Dubs), soutenu par l'Institut do Vinho de Douro y de Porto (Portugal), le 12<sup>e</sup> Master of Port a sacré en finale, le 20 mars dernier, Manuel Peyrondet (sommelier chez Taillevent), 1<sup>er</sup>, Catherine Agellasto (sommelière indépendante), 2<sup>e</sup>, et Pascal Leonetti (sommelier à l'Auberge de l'III), 3<sup>e</sup>. Pour mémoire, le Master of Port avait été créé en 1988, par le Champagne Taittinger et l'Union de la Sommellerie, il est, aujourd'hui, bisannuel et aura touché plus de 1 000 sommeliers en 12 éditions.



Madame Cayard,  
Présidente du Master  
of Port 2006.



Les lauréats. À d. : Manuel Peyrondet.

Pour 2005-2006, 120 professionnels ont participé aux épreuves de sélection régionales (épreuve écrite sur la connaissance des vins de Porto, dégustation de deux produits) à l'issue desquelles 16 candidats ont été retenus pour la finale à Paris. Les Portos Andresen (Distribution Dugas), Ferreira (Distribution Marie Brizard), Graham's (Distribution Baron Philippe de Rothschild France), Gran Cruz (Distribution la Martiniquaise), Niepoort (Distribution Taittinger), Ramos Pinto (Distribution Roederer), Rozès (Distribution Vranken), Sandeman (Distribution Ricard) et Taylor's (Distribution Laurent-Perrier) étaient partenaires de l'événement.

**"OPEN UP"**  
*la nouvelle gamme  
de Mikasa Œnologie*

Bénéficiant des recherches du groupe Arc International développées depuis deux ans, la gamme "Open Up" de Mikasa œnologie est innovante pour deux raisons : son matériau, le Kwarx, et sa forme (la paraison cassée).

Résultant des techniques les plus sophistiquées, le Kwarx a un indice de transparence exceptionnel, une brillance qui ne s'altère pas (essais faits sur plus de 2 000 lavages en machine) et une résistance encore inégalée.

Par ailleurs, les formes des verres de la gamme Open Up ont été étudiées pour permettre aux arômes de se développer au maximum dans le calice grâce à une paraison angulaire qui permet une oxygénation immédiate, puis à une cassure de cette paraison qui fait que les molécules du vin viennent se briser dessus, libérant tous les arômes.

Une dégustation comparative avec d'autres formes de verre est probante.



**LE CHAMPAGNE BOLLINGER  
lance La Grande Année Rosé**

1999 sera donc le premier millésime de La Grande Année Rosé de la Maison Bollinger. Un événement pour cette maison qui élève toujours ses vins en petits fûts de chêne et qui, pour cette cuvée de prestige, a conservé le bouchage liège pendant les 6 ans de maturation en cave, le remuage à la main et le dégorgement à la volée.

Issue de l'assemblage de La Grande Année 1999 (63 % pinot noir et 37 % chardonnay), cette cuvée est élaborée uniquement à partir des Grands Crus pour 82 % et 1<sup>ers</sup> Crus pour 18 % complétés par un vin rouge (7 à 8 %) provenant d'une parcelle unique du vignoble Bollinger de moins d'un hectare situé en plein Cœur d'Ay, la Côte aux enfants.

