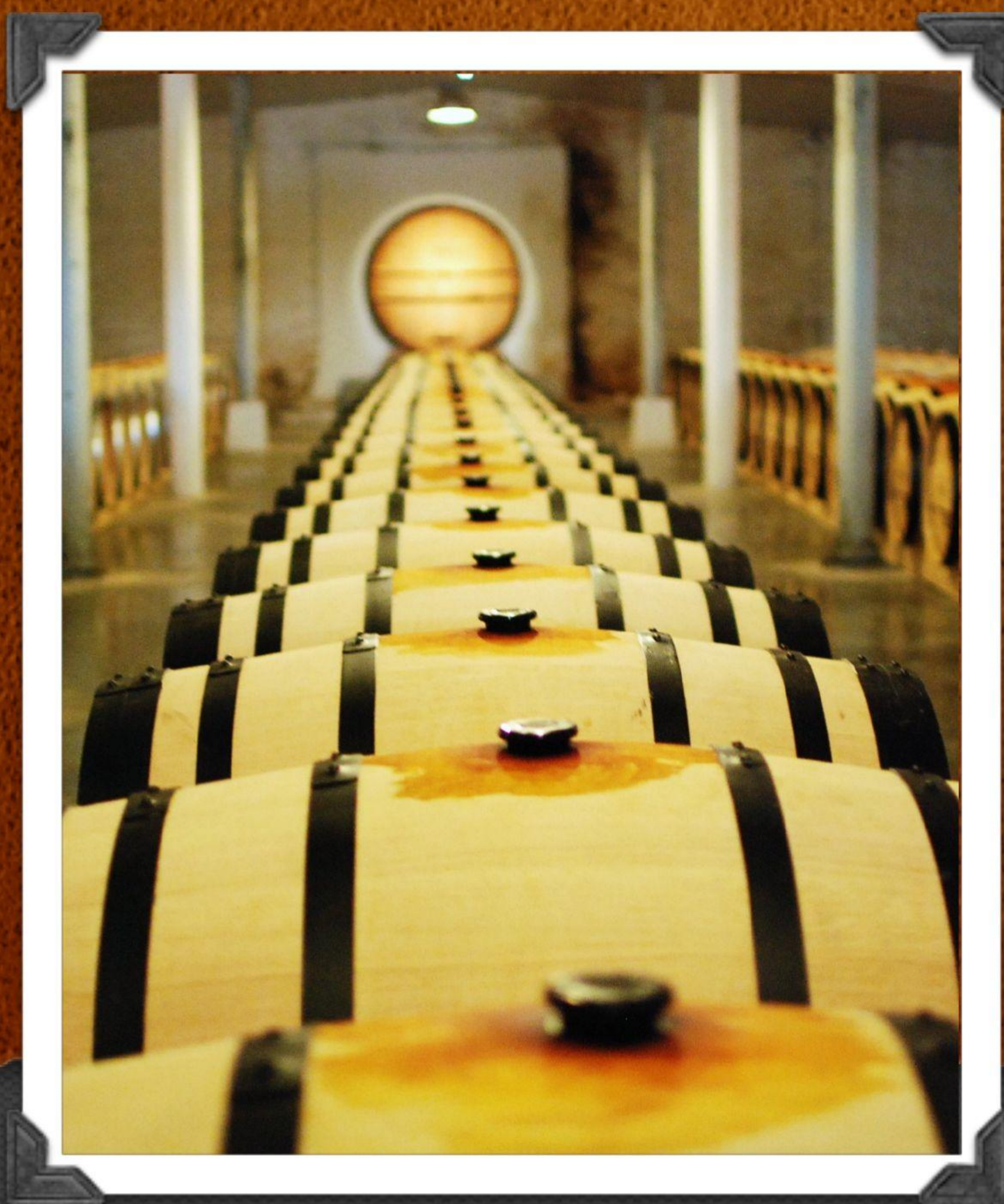


Luxsure Spirits



Chapter 1

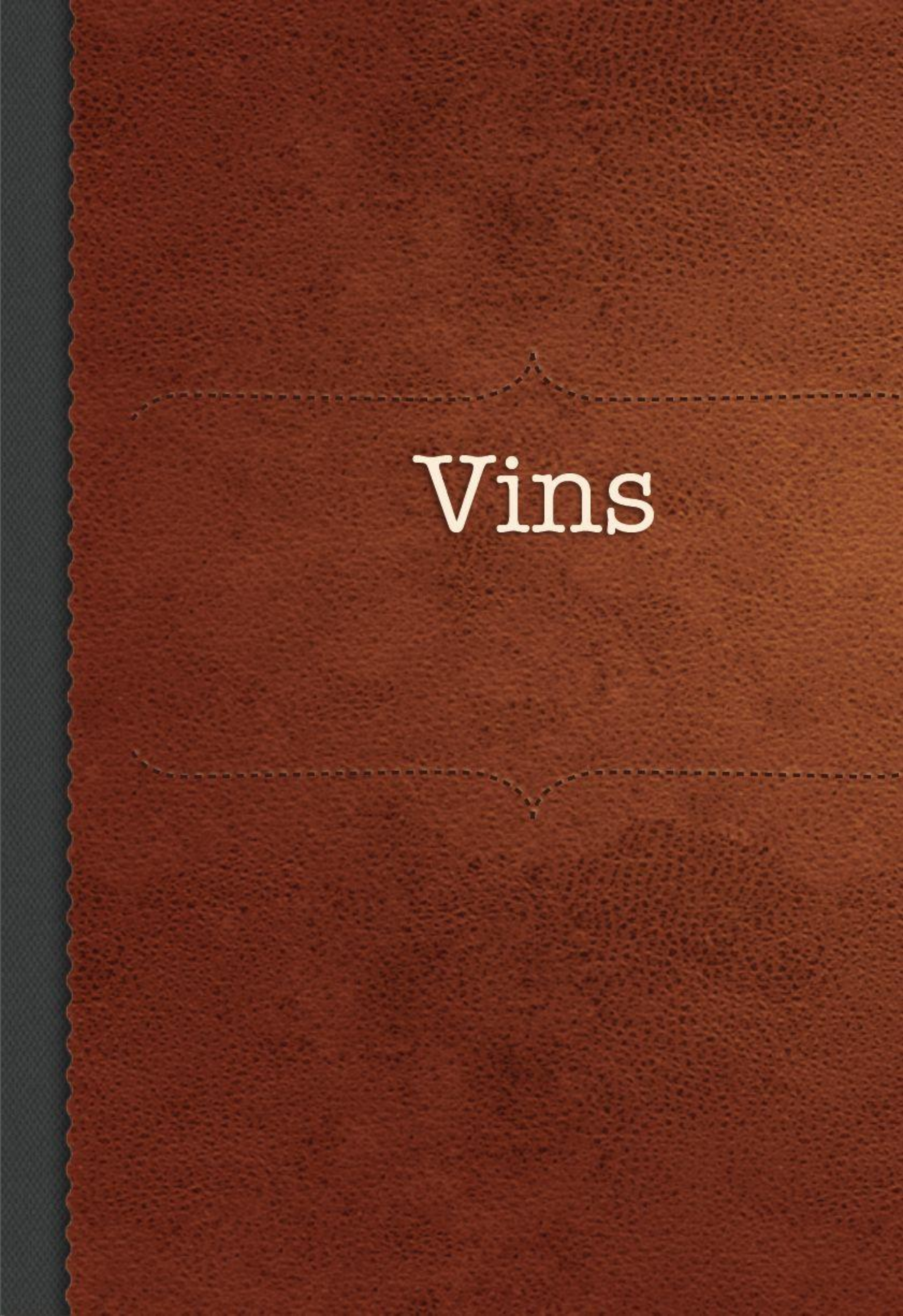
Editorial

LUXSURE vous présente depuis plus de cinq ans la quintessence du luxe à la française sur son site de Luxsure.fr. Pendant plus de dix numéros sa version magazine s'est principalement consacrée à la mode. Pour célébrer ces cinq ans de loyaux service aux vins et spiritueux et l'épicurisme, voici Luxsure Spirits, un résumé de nos meilleurs bouteilles et dégustations.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



à la santé, consommez avec modération



Vins



Chapter 2

A la découverte du Château Grand Ormeau

Le Château Grand Ormeau ou la magie
de Lalande-de-Pomerol...

A quelques pas seulement du précieux
terroir de Pomerol avec ses illustres « hô-
tes » se trouve le Château Grand Or-
meau...

Ce prestigieux voisinage ne doit pas faire
oublier la finesse extrême, l'élégance rare
des vins du Château Grand Ormeau qui
figurent parmi les meilleurs de l'appella-
tion Lalande-de-Pomerol.

Découverte d'un vin d'exception, distri-
bué dans les meilleurs tables de France.



Par Pascal Iakovou

L'appellation d'origine contrôlée Lalande de Pomerol est réservée aux vins produits sur les communes de Lalande de Pomerol et de Néac situées au nord de Libourne, de Pomerol et de Saint Emilion.

Château Grand Ormeau a plus de deux siècles d'existence. De mémoire du « Féret », le vin de Grand Ormeau est parfaitement identifié dès 1874.

Le Château Grand Ormeau un Lalande de Pomerol haute couture.



C'est en 1988 que Jean-Claude Beton, l'inventeur de la célèbre petite bouteille ronde Orangina reprend le Château Grand Ormeau. Si l'homme a du génie pour les affaires c'est aussi un véritable passionné de vin et lorsqu'il découvre

Grand Ormeau il tombe littéralement sous le charme de ce « petit bijou ». Son terroir l'interpelle, il le sent prédisposé pour l'excellence... le vignoble n'est-il pas à quelques mètres du mythique Pétrus.

Jean-Claude Beton s'engage alors dans la remise en état du vignoble et de son outil de production pour lequel il consacre un investissement important.

Il s'entoure des meilleurs comme le célèbre œnologue libournais Michel Rolland.

C'est ainsi qu'en quelques années, Jean-Claude Beton a hissé les vins de Grand Ormeau au plus haut niveau, celui de l'excellence...

Françoise Beton prend la succession de son père Jean-Claude Beton à la tête du précieux Château Grand Ormeau.

Françoise Beton, elle a « secoué » Orangina pendant 20 années !

Aujourd'hui Françoise Beton « passe de l'orange au rouge » en faisant une entrée remarquée au Château Grand Ormeau !

C'est en effet le 1er Janvier 2008 que Françoise Beton, a pris ses nouvelles fonctions au Château Grand Ormeau comme Directeur Général.

De formation sup de co Françoise Beton a passé 20 ans (1983-2003) dans le groupe Orangina/Pernod Ricard où elle occupait les fonctions de Directrice Communication France et International, elle s'y imposa très vite par ses idées et son dynamisme que l'on qualifierait de génétique !

Souvenez-vous la Lambada, l'Orangina Light ou l'Orangina rouge et bien c'est elle la « responsable »...



Le Château Grand Ormeau une affaire à suivre de près !

La gamme des vins

Le château Grand Ormeau produit 3 vins : Le Grand Vin (Château Grand Ormeau), le second vin (Chevalier d'Haurange) et enfin la cuvée de prestige (Cuvée Madeleine).

Principales caractéristiques des vins de Grand Ormeau :

CHATEAU GRAND ORMEAU

Superficie : 9 ha

Géologie : Graves de surfaces sur un sous-sol d'argile

Encépagement : Merlot 65%, Cabernet franc 25% et Cabernet Sauvignon 10%.

Age des vignes : Supérieur à 20 ans

Viticulture : Taille guyot simple. Éclaircissage à mi-véraison pour obtenir un rendement de 45hl/ha.

Vendanges : Manuelles, suivies d'un tri rigoureux

Vinification : En cuves inox de 80hl thermorégulées. Cuvaison de 3 semaines.

Élevage : 13 mois en barriques avec 30% de fûts neufs cha-

que année. Fermentation malolactique. Légère filtration avant la mise en bouteille.

CHATEAU GRAND ORMEAU – CUVÉE MADELEINE

Superficie : 2,5 ha

Géologie : Graves de surfaces sur un sous-sol d'argile et crasses de fer

Encépagement : Merlot 80 et Cabernet franc 20%.

Age des vignes : Supérieur à 30 ans

Viticulture : Taille guyot double. Éclaircissage pour obtenir un rendement de 30 hl/ha.

Vendanges : Manuelles, suivies d'un tri rigoureux

Vinification : En cuves bois de 50hl thermorégulées. Cuvaison longue

Élevage : 18 mois en barriques avec 50% de fûts neufs chaque année. Fermentation malolactique. Légère filtration avant la mise en bouteille.

CHEVALIER D'HAURANGE

Superficie : 2 ha

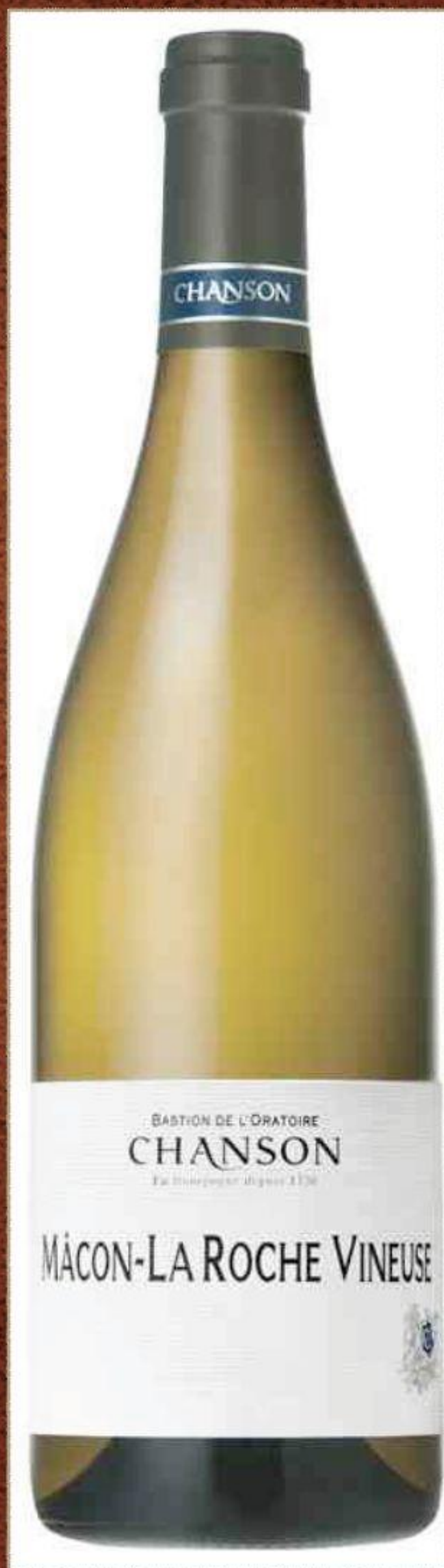
Le Chevalier d'Haurange est le second vin de Château Grand Ormeau.

Il est élaboré à partir de raisins issus de jeunes vignes et subit les mêmes techniques de vinification et d'élevage que le Grand Vin.

La quantité produite peut varier d'un millésime à l'autre en fonction de la qualité du Grand Vin.

Mâcon La Roche vineuse

Le Domaine Chanson, exceptionnel par sa taille (45 hectares) et par la diversité de ses Terroirs, figure parmi les grands domaines situés en Côte de Beaune. Gilles de Courcel qui préside aux destinées de Chanson et Jean-Pierre Confuron en charge des vinifications n'hésitent pas à franchir les limites de la Côte d'Or pour découvrir des terroirs particuliers et mettre en oeuvre le savoir-faire de Chanson sur d'autres appellations de Bourgogne, parfois moins connues mais qui méritent certainement le détour.



La Roche Vineuse est un petit terroir situé dans le département de la Roche Vineuse, Hurigny et Chevagny. Ce terroir a été façonné par le soulèvement des Alpes et l'effondrement de l'Est des Monts du Mâconnais. On a ainsi vu le jour les terroirs si célèbres Pouilly-Fuissé et ce terroir particulier autour de la montagne de la Roche Vineuse. Les sols de l'appellation Roche Vineuse sont argileux-craieux. La texture se révèle identique à celle des terroirs bourguignons plus au sud. L'intérêt de Gilles de Courcel et Jean-Pierre Confuron pour ce terroir est évident.

Le millésime 2011 présente une robe jaune pâle et se révèle surprenant. La bouche est ample en attaque, ronde et dense, finissant sur une note de miel.

Bref, un vin frais et convivial à découvrir.

Julien Tissot

de la Saône-et-Loire, proche de Pouilly-Fuissé, sur les communes
r - l e s - C h e v r i è r e s .

rement du bassin de la Bresse qui ont provoqué l'inclinaison vers
tués autour de la Roche de Solutré et de Vergisson qui produisent
tagne de Cras et du mont Garcin qui produit le Mâcon la Roche
alcaires, issus du quaternaire, et de façon surprenante, leur struc-
Nord (Côte de Beaune et Côte de Nuits). On comprend ainsi l'in-
r particulier.

des arômes intenses de fleur d'oranger, de fruits blancs et exoti-
sur la tension et apportant toute la fraîcheur de ce terroir particu-

Chapter 4

So Sauternes : glamour !



Par Jul

Par son image classique et installée, par ses vins trop riches et trop complexes, l'appellation Sauternes déroute les consommateurs non avertis et notamment les jeunes. SO se veut être une adaptation contemporaine du vin de Sauternes et a pour mission de reconquérir et séduire. Ce sont Michel Garat, à la tête du domaine, et son équipe qui en parlent le mieux.... « Il est le chef de file d'une nouvelle manière de consommer et d'apprécier les vins de Sauternes. Priorité à l'expression du fruit et à la vivacité pour ce vin fringant très marqué par la présence du Sauvignon. Plus accessible, grâce à une concentration plus mesurée, SO est vraiment un Sauternes facile à boire ». Facile à déguster, il est le vin des petites et des grandes occasions.

Pour Michel Garat : « comme pour les autres vins de Bastor-Lamontagne, les raisins sont simplement vendangés plus tôt dans la saison afin de limiter leur concentration, de contenir le sucre résiduel, et donc de privilégier leur caractère fruité. Mis en bouteille très jeune, il conserve toute sa fraîcheur. »

On aime ce vin frais et l'on salue cette initiative de dépoussiérer les usages.

So est à découvrir à la propriété, sur wineandco.com et très prochainement en grande distribution et chez les cavistes.

Chapter 5

Le Château Larrivaux 2009, un Médoc racé et élégant !

Le Domaine de Larrivaux se situe à Cissac-Médoc, commune voisine de la prestigieuse appellation Saint-Estephe et s'étend sur 75 hectares dont 19 sont dédiés à la viticulture. Le vignoble est reparti sur trois îlots de parcelles qui entourent la propriété. Aujourd'hui, la Directrice Générale du Château Larrivaux Bérangère Tesseron poursuit l'aventure familiale aidée par le Directeur Technique Christophe Barbeyron et l'oenologue Eric Boissenot.

Par Julien Tissot



Depuis 1580, le Château Larrivaux s'est toujours transmis par les femmes de la famille et c'est à partir de 1861 que sont nées les premières bouteilles. Le terroir du Château Larrivaux est composé à 70% d'un sol argilo-graveleux et à 30% d'un sol argilo-calcaire, ce qui confère puissance et élégance à ses vins. Contrairement à l'encépagement classique du Médoc, le Château Larrivaux se distingue par son choix de cultiver majoritairement le Merlot, plus adapté au terroir, ce qui permet d'obtenir des vins plus ronds et plus charnus : « la véritable signature de Larrivaux ».

En 2009, la floraison et la nouaison sont précoces. Elles commencent début juin par un temps chaud, ensoleillé et relativement sec. La véraison est aussi prématurée et s'est déroulée après une période insuffisamment sèche début juillet. La maturation des raisins est complète grâce à des mois d'août et septembre chauds mais variablement arrosés. Les vendanges ont commencé le 30 septembre et se sont terminées le 15 octobre dans un climat chaud et frais sur la fin. Le Château Larrivaux se distingue par sa robe d'une couleur rubis et profonde. Son nez laisse apparaître de beaux arômes de cassis, de myrtille et de réglisse. En bouche, on retrouve une belle souplesse et une texture serrée avec des tanins élégants et bien fondus. C'est un vin parfaitement équilibré qui offre une belle longueur.



Chapter 6

Les Coteaux Bourguignons veulent leur place au soleil

Les Coteaux Bourguignons veulent leur place au soleil

En janvier 2012, L'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), a certifié la nouvelle appellation « Coteaux Bourguignons » qui concerne les territoires de la Grande Bourgogne, de l'Auxerrois au Beaujolais, produite grâce aux principaux cépages emblématiques de la Bourgogne (Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Aligoté).

La Maison Louis Jadot présente des vins de caractères. Rafrachissant !



Par Julien Tissot

Le Blanc

A l'œil, on observe une pale couleur dorée. En bouche, Il mêle harmonieusement des accents de fruits mûrs, de beurre chaud et d'épices à des notes plus fraîches d'agrumes et de poire. Onctueux en attaque puis vif, il séduit par son ampleur et sa nervosité.



Le rouge

Un vin élégant aux arômes de petits fruits rouges et noirs et à la finale délicate et fraîche, typique d'un mariage Gamay et Pinot Noir.



Maison Louis Jadot

www.louisjadot.com

Tél : 03 80 22 10 57

Chapter 7

Les Becs Fins Blanc 2012 de Michel Tardieu

La Cuvée Les Becs Fins blanc 2012 est issue de trois terroirs distincts : les Galets roulés de Sinargues (Gard), les Graves de Vaison et les Coteaux argilo-calcaire de Vaison la Romaine. Terroirs différents, mais de par leur localisation, les vignes se situent dans les zones fraîches de l'appellation Côtes-du-Rhône.

L'assemblage comprend 50% de Viognier, 10 % de Roussillon, 35 % de vignerons âgées de 20 ans, 35 % de Grenache, 5% de Clairette de vignerons âgées de 40 ans. Il exprime parfaitement le style unique des vins blancs du Sud.

Le Millésime 2012 : une année de contrastes qui n'a pas manqué aux vignerons. Le gel hivernal a provoqué des impacts sur les rendements de la vendange. Contre toute attente les mois de juillet et d'août furent caniculaires, les pluies de début septembre ont permis la maturité des raisins.

www.tardieu-laurent.fr

04 90 68 80 25

Par Julien

boirs bien dis-
de Sablet et
rs atypiques
es les plus

ssanne, de
rette de vi-
ique de ces

épargné les
les rende-
e juillet et
ont relancé

lien Tissot





Champagne





La Dandy Case par Charles Heidsieck

Charles-Camille Heidsieck, entrepreneur et visionnaire, gentleman et dandy, crée en 1851, une Maison de Champagne à son image, authentique et raffinée. Les partis pris de Charles ? Profondeur, générosité mais également précision. Cet art du paradoxe, de l'exigence constante, porte depuis toujours les valeurs du Champagne Charles Heidsieck. Le Rosé Réserve l'exprime brillamment, tout à la fois complexe, généreux et d'une grande fraîcheur.

Par Julien Tissot



Une cuvée de prestige

L'assemblage d'une cuvée de champagne est une composition. Chaque assemblage est une nouvelle harmonie, une signature d'auteur à part entière. Thierry Roset, le Chef de caves de Charles Heidsieck, a conçu le Champagne Rosé Réserve dans cet esprit de raffinement. 20 % de vins de réserve blancs et rouges entrent dans l'assemblage du Rosé Réserve pour offrir au vin cette profondeur et cette ampleur aromatique, emblématiques des Champagnes Charles Heidsieck. La structure provient des vins de l'année, gage de l'équilibre final.

Les vins rouges (5 à 6 % de l'ensemble) teintent magnifiquement la robe d'un rose poudré sophistiqué aux reflets lumineux d'églantine.

Les arômes rappellent la confiture de fraises « maison » mêlée au fruité de la pêche de vigne. Puis viennent des notes fondantes de pain d'épice délicatement relevé de cannelle. En bouche, la générosité d'un sabayon de fraises, framboises et mûres se révèle accompagnée de l'onctuosité d'une crème fouettée. Une délicate effervescence témoigne d'une maturation prolongée au-delà de 36 mois.

Un écrin sublime

En 1852, Charles-Camille Heidsieck posait le pied à New York. Il était le tout premier à traverser l'Atlantique pour présenter ses Champagnes à l'Amérique ! Dans cet esprit de grand voyageur, le coffret, écrin du Champagne Charles

Heidsieck Rosé Réserve, rend hommage, à Charles-Camille Heidsieck qui ne concevait de voyager sans style.

Disponible chez les cavistes et épiceries fines

Prix de vente conseillé : 60 euros

Chapter 9

Veuve Clicquot et Joël Robuchon : une même quête d'excellence !

Depuis février dernier, la Maison Veuve Clicquot et le chef Joël Robuchon associent leurs savoir-faire. La Maison Veuve Clicquot se lance dans une grande aventure culinaire avec Joël Robuchon, chef étoilé dont la folle inventivité a fait le tour de la planète. Depuis plus de 240 ans, la Maison Veuve Clicquot perfectionne l'élaboration de ses vins dans l'excellence en recherchant toujours « une seule qualité, la toute première » devenue sa référence et sa devise. Tout en suivant cette même trajectoire, Joël Robuchon s'impose comme l'un des papes de la gastronomie en donnant une autre essence aux produits les plus basiques et en sublimant les matières premières les plus nobles.



Le style particulier de Veuve Clicquot se perpétue au travers de ses cuvées depuis 1772. Le Brut Carte Jaune incarne le style de la Maison dominé par le Pinot Noir. Le champagne rosé créé par Madame Clicquot en 1818 est élaboré toujours selon la même méthode d'assemblage. Et symbole de la quintessence du style Veuve Clicquot, La Grande Dame livre des cuvées de prestige depuis 40 ans. Dominique Demarville, Chef de Caves de la Maison, célèbre la qualité en continuant de créer des vins où la prédominance de Pinot Noir confère structure et force.

Joël Robuchon est le chef le plus étoilé au monde avec 26 étoiles. Son professionnalisme, sa rigueur, son assurance, sa créativité lui donnent une réputation internationale. Nommé « cuisinier du siècle » en 1990 par ses pairs, Joël Robuchon aura désormais à cœur d'associer mets et vins, afin de créer une symbiose entre ses réalisations culinaires et les vins de Veuve Clicquot.

Les subtiles saveurs de ses plats emblématiques, comme le caviar impérial dans sa gelée et sa crème de chou-fleur ou la simple purée de pommes de terre, se mêleront à la finesse des flacons aux vins à la robe safranée, couleur ensoleillée et identitaire de la Maison Veuve Clicquot. Depuis la salle de dégustation de l'Hôtel du Marc, propriété de prestige de Veuve Clicquot à Reims, aux différents Ateliers Robuchon dans le monde entier, l'Art de Vivre à la française sera révélé aux cours de voyages gastronomiques exceptionnels, rythmés par les préparations créatives de Joël Robuchon et l'élégance des



vins de Veuve Clicquot.

Le Champagne Veuve Clicquot sera mis à l'honneur dans tous les restaurants de Joël Robuchon en France comme à l'international. Plusieurs fois par an le chef viendra à l'Hôtel du Marc, lieu de réception privé de Veuve Clicquot, pour réaliser des accords mets et vins à l'occasion de déjeuners exclusifs.

La Maison Veuve Clicquot et Joël Robuchon perpétuent leur tradition de conquêtes gastronomiques !

www.veuve-clicquot.com

Chapter 10

Henriot Brut rosé : sensuel et féminin !

La Maison Henriot, familiale et indépendante est reconnue pour son élégance et sa complexité. Par son style et son goût raffiné, le Brut Rosé séduit les femmes. Sensuel et délicat avec une légère teinte saumoné aux reflets cuivré, il est dominé par un nez fruité intense et possède un palais équilibré aux délicates notes de fruits rouges. En bouche, il possède un bel équilibre harmonieux et offre beaucoup de fraîcheur. Bref, un rosé festif et pétillant qui accompagne parfaitement les moments de gourmandise.

Prix : 40 euros

Par Ju

www.champagne-henriot.com



Chapter 11

Drappier Grande Sendrée rosé 2005 : le virtuose !

Drappier est une Maison de tradition
qui produit un champagne de caractère.
Elle s'appuie sur un pressurage doux qui
n'extraît que le cœur de la cuvée.

Par Julien Tissot



La Cuvée Grande Sendrée tire son nom d'une parcelle recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea Urville en 1838. Une faute d'orthographe s'étant glissée dans le recopiage du cadastre, c'est un « S » qui distingue aujourd'hui cette cuvée. Reproduction d'un flacon du XVIII^e siècle retrouvé dans les caves d'Urville, la Grande Sendrée est entièrement remuée à la main. Exclusivement vinifiée dans les grandes années, la Grande Sendrée rassemble par sa matière première et par les techniques utilisées, un savoir-faire unique pour l'élaboration d'un grand vin de Champagne.

A la dégustation, les agrumes et fruits rouges se mêlent à des notes épicées. Le tout est à la fois croquant et vineux, tendu et subtilement gourmand. L'élégance du pinot noir finement macéré et la fraîcheur du chardonnay donnent à cette cuvée 2005 finesse et équilibre. Surprenant !

www.champagne-drappier.com



Chapter 12

Demoiselle Rosé Vranken : aérien !

Même si le temps se montre capricieux en ce moment, le Champagne rosé est un incontournable en cette saison.

Le Demoiselle Rosé ouvre de belles perspectives. A la dégustation, l'oeil laisse transparaître des couleurs vives : le rose et le saumonée. Le nez est puissant, on sent une grande présence d'arômes de fruits rouges (framboise, fraise des bois), puis une évolution vers le pain grillé et le croissant chaud. En bouche, il offre un bel équilibre entre fraîcheur et vinosité.

Bref, le Demoiselle Rosé est un champagne léger et aérien. Il accompagnera harmonieusement les plats de poisson et vous séduira sur un dessert de fruits rouges, sabayon, mousse ou charlotte.

Disponible chez les cavistes dont Nicolas au prix de vente conseillé de 35€.

Par Julien Tissot



Chapter 13

Lanson Gold Label 2004 : millésime élégant !

La Maison Lanson fait le choix exigeant de ne millésimer que les années considérées comme exceptionnelles : 1904, 1928, 1955, 1976 ou encore 1990... Ce tout nouveau millésime 2004 marque un siècle de millésimes depuis le premier millésime emblématique de la Maison, 1904. Un siècle d'un procédé d'élaboration rare, signature de la Maison : l'absence de fermentation malolactique qui préserve les arômes particuliers des vins et la richesse de leur palette aromatique, leur permet de traverser les années en conservant une incroyable fraîcheur.

A l'oeil : Lanson Gold Label 2004 se pare d'une belle robe or clair animée de fines bulles.

Au nez : il dégage des arômes de fruits secs et de fruits confits ; arômes de grillées, abricots, figues et mandarines s'expriment avec générosité.

Au palais : son attaque est charnue et complexe, la finale sur la mandarine confite développe des notes acidulées d'une grande persistance.

Prix : 35,00€

Points de vente : disponible chez les cavistes,
dans les épiceries fines, en grande distribution et
à la propriété (03.26.78.50.58)

Par Julien T



Chapter 14

Esterlin présente « le beau geste »

En souvenirs de l'été et les soirées entre amis, alors, pour le plaisir de se retrouver, le Champagne Esterlin propose «Le Beau Geste» un très chic coffret blanc mat aux fines lettres argentées, qui abrite 4 flûtes signées et un flacon de Brut Rosé.

Par Julien Tissot



Le beau geste



La robe aux reflets «églantine» met en valeur la finesse des bulles. Elle est accompagnée d'un nez gourmand de fruits rouges à pleine maturité : framboise, mûre, groseille et d'un subtil fond épicé. L'attaque vive, nette, typique de la forte proportion de chardonnay est suivie d'une belle longueur des arômes. Le brut Rosé Esterlin est très agréable à l'apéritif. Sa belle structure et son caractère charmant, vif et enjoué, surprendra en accompagnement de viandes rouges grillées et de desserts aux fruits.

Ce brut rosé saura aussi accompagner tout l'été le vrai plaisir de soirées entre amis, les joyeux barbecues champêtres, ou la douceur d'un dîner en petit comité dans la fraîcheur de la nuit tombée... Vive les soirs d'été tout en fraîcheur !



Le coffret « Le Beau Geste » du champagne Esterlin est vendu, chez les meilleurs cavistes, au prix indicatif de 68 euros TTC. Points de vente sur demande au : 03 26 59 71 52 et contact@champagne-esterlin.fr



Champagne Esterlin
25 avenue de Champagne –
51200 Epernay
Tél 03 26 59 71 52
contact@champagne-esterlin.fr
www.champagne-esterlin.com

Chapter 15

Taittinger Nocturne Rosé : la nouvelle cuvée chic pour Noctam'Bulles

La célèbre maison de champagne rémoise Taittinger présente sa toute dernière cuvée : le Taittinger Nocturne Rosé. Un double subtil et féminin de la cuvée Nocturne sortie en 2012 qui nous électrise avec son habit de fête à facettes et encre lumineuse.

Généreuse et unique, la composition de ce champagne Nocturne Rosé est faite de 30% de Chardonnay et 70% de Pinot Noir et Pinot Meunier provenant d'une trentaine de crus différents. Un champagne sec plein de rondeur et de suavité capable d'accompagner toutes les soirées jusqu'au bout de la nuit. La maison Taittinger offre donc un champagne structuré et voluptueux qui promet une attaque franche et généreuse en bouche, tout en demeurant très fraîche. En effet, les précieuses bulles de ce champagne semblent vous enivrer en formant un délicat cordon de mousse fine, dévoilant des délicieux arômes pâtisseries. Parfait pour accompagner le début et la fin de soirée, le Taittinger Nocturne Rosé pourra accompagner un dessert gourmand tout comme une pause goûter chic pour le plus grand plaisir des amoureux de champagne noctam'bulles !

sé

3

...

e

1-

s-

é-

le

o-

1-

l-

i-

s-

r-

Par Clara Losi



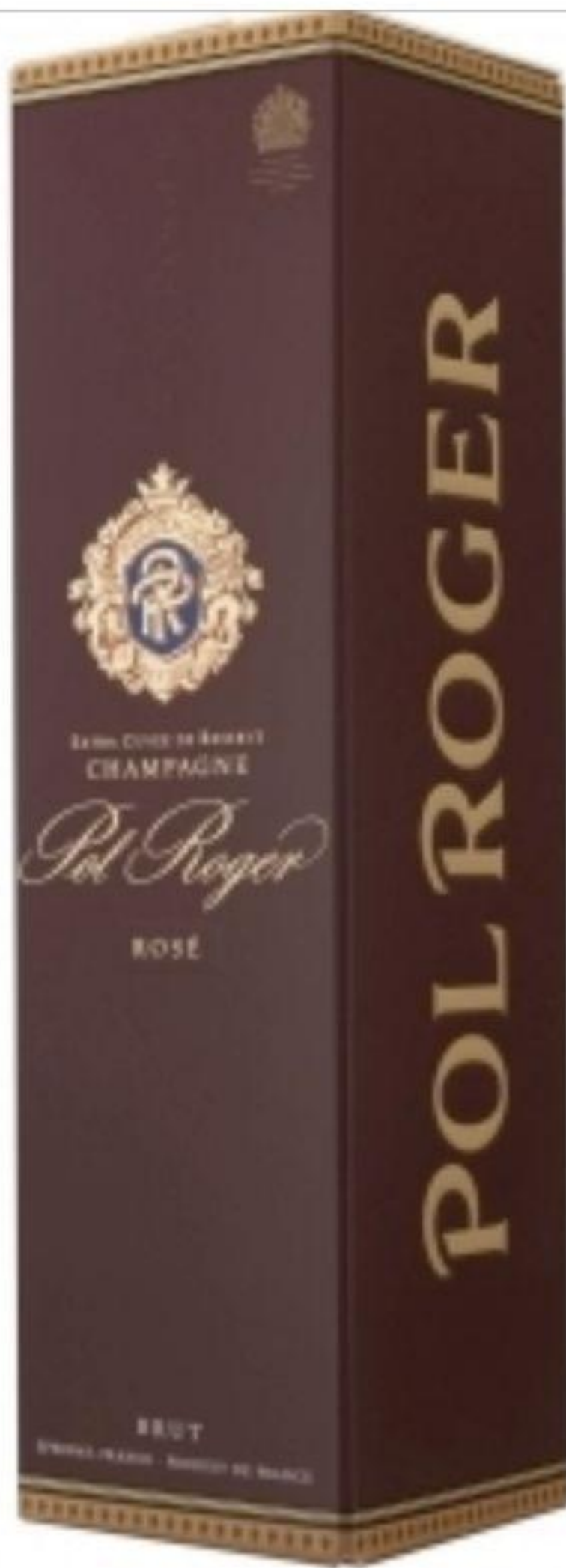
Chapter 16

Du champagne, oui, mais Vintage!

La cuvée Brut Vintage 2004

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2004 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers crus de la "montagne de Reims" et de la "côte des blancs".

Par Agathe le Dimna



Élaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2004 a vieilli 8 ans dans nos caves avant d'être commercialisée. Intense et lumineuse, la très belle robe or blanc est associée à un cordon fin, régulier et persistant. Le nez, minéral, élégant et complexe, délivre des notes de fleurs blanches et de coing frais. L'attaque est marquée par une belle vivacité, intense et raffinée. De délicats parfums brioches, de miels d'acacia et de poire soulignent l'équilibre et la complexité du vin sans trahir sa délicatesse. Longue et soutenue, la finale met en exergue de délicieuses notes d'agrumes (pamplemousse frais). Un champagne de grande facture à déguster tel quel ou lors d'un apéritif accompagné de toasts au foie gras. A table il sera le compagnon idéal de mets à la fois tendres et moelleux comme un suprême de volaille aux girolles ou des ris de veau aux morilles.

Pol Roger, l'art de l'excellence

Depuis 1849, année de sa fondation par Pol Roger, la maison



champenoise perpétue un savoir-faire remarquable dont témoignent la pureté, l'élégance et la finesse de ses champagnes. De la sélection des raisins jusqu'au travail en cave, toutes les opérations sont supervisées depuis cinq générations par un des membres de la famille du fondateur. Indépendante et exigeante, la maison Pol Roger élabore des vins d'une qualité exemplaire, traditionnels et modernes à la fois, qui séduisent les amateurs du monde entier.

<http://www.polroger.com>



Chapter 17

Henriot millésime 2006 : le depayse- ment sensoriel

Henriot est une maison familiale. Cette année, elle avait choisi un lieu qui correspondait parfaitement avec son identité : l'hôtel particulier rue Junot à Montmartre. Henriot nous a présenté son millésime 2006. Récit d'une soirée à la campagne.

Par Julien Tissot



Pour venir jusqu'à l'hôtel particulier, je remonte la rue Lepic et gagne enfin une petite impasse. Je découvre un sublime hôtel particulier niché dans un écrin de verdure. Le dépaysement total. On se croirait à la campagne. On passe ensuite déguster le millésime 2006. Il est puissant et à de belles épaules. Le chef de cave de la Maison Laurent Fresnet est présent lors de cette soirée.



Une série de photos réalisée par Erwan Balanant étaient également présentées. Elles sont très réussies. Je discute un peu avec le photographe qui a passé trois jours sur place pour réaliser les clichés. Il me dit que le temps était maussade pen-

dant les prises de vue et qu'il fallait vraiment saisir le moment propice. Un orchestre de jazz manouche ambiance la soirée avec brio. Un barbecue s'organise et laisse entrevoir un parfum de vacances. Une soirée champêtre bien agréable.



Chapter 18

Champagne Delamotte Blanc de blancs: luxe, calme et volupté.

Quand l'élégance et le raffinement se rencontrent pour une dégustation savoureuse et unique... C'est ce dont la maison Delamotte vient de réussir à créer avec son nouveau Blanc de blancs en demi-bouteille, disponible dès maintenant pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Par Clara Losi



À déguster pour toutes les occasions, seul ou à plusieurs et à toutes les heures de la journée et de la nuit, le champagne Delamotte Blanc de blanc est la nouveauté fraîcheur et savoureuse de l'été. Quelque bulles, mystérieux et équilibré, ce champagne unique est la découverte estivale qui se marie avec bonheur aux dégustations les plus acrobatiques. En effet, de l'apéritif au dessert, ce champagne à base de 100% de chardonnay de la Côte des Blanc nous surprend par sa délicatesse et sa rondeur minérale. Une explosion de saveurs vous attend patiemment en bouche pour une expérience unique mêlées de senteurs florales, d'agrumes, surmontées par une pointe de gingembre et un final biscuité.

Prestigieux, le champagne Delamotte possède une histoire pas comme les autres. Avec deux siècle et demi de qualité renouvelée derrière lui, la Maison Delamotte, portée par la célèbre Maison Salon, est installé depuis 1760 sur le prestigieux terroir Le Mesnil-sur-Oger connu pour sa reconnaissance, et la rigueur de son élaboration dans la tradition champenoise ! Un petit plaisir dont il ne faudrait pas se priver, à marier avec joie autour de quelques huîtres, langoustines, saumon ou encore avec une délicieuse chair de crabe... Pour des moments de saveurs intense, et un capital bonheur à son maximum pour profiter de l'été dans le luxe, le calme et la volupté !

Champagne Delamotte Blanc de blancs : 22€ la demi bouteille.

Site web : <http://www.salondelamotte.com/>

FACEBOOK :

<http://www.facebook.com/ChampagneSalonDelamotte>



Chapter 19

« Le football, roi de la balle et le Champagne, roi de la bulle »

Taittinger, Champagne officiel de la
FIFA !

Le Champagne Taittinger est fier d'annoncer qu'il est choisi comme champagne officiel de la FIFA. Ce contrat conclu jusqu'à la fin de l'année 2015 comprend la Coupe du Monde de la FIFA 2014TM et la Coupe des Confédérations de la FIFA 2013, deux événements se déroulant au Brésil.

Par Agathe Le Dimn



Ainsi, pour la première fois, une Maison de Champagne est retenue par la FIFA pour être servie comme champagne officiel dans les espaces VIP et VVIP de la FIFA à l'occasion des deux plus grandes épreuves de son calendrier.

Cet accord signe pour la Champagne dans son ensemble la reconnaissance de sa vocation universelle, à l'instar de la mission de la FIFA pour le développement du football partout sur la planète.

Pour le Champagne Taittinger, grande Maison familiale éponyme et indépendante, cette collaboration est un immense honneur et une intense émotion. Honneur qu'il doit autant à sa réputation mondiale – le Champagne Taittinger est présent dans 150 pays à travers le monde – qu'à la constante excellence de ses cuvées. Emotion d'une famille dont l'histoire fût mêlée étroitement aux plus grandes heures du football rémois et qui depuis n'a jamais cessé de nouer des partenariats avec divers clubs européens.

Parmi les souvenirs les plus marquants de cette épopée rémoise, à l'origine de l'expression « football champagne », Pierre-Emmanuel Taittinger, Président de la Maison, se rappelle l'interdiction de télévision levée exceptionnellement le 6 juin 1959. Ce soir-là, en direct de Stuttgart, sous ses yeux, son père, Jean Taittinger, tout juste élu Maire de Reims, donne le coup d'envoi de la finale de Coupe d'Europe des Clubs entre le Réal Madrid et le Stade de Reims. Même perdue, cette finale lui a laissé l'empreinte d'un football pétillant auquel il associe les valeurs du Champagne – célébration, excellence, allégresse, humanité – valeurs que

porte également ce prestigieux accord avec la FIFA, construit pas à pas par son fils, Clovis Taittinger, Directeur Export de la Maison.

Présent aux côtés de la FIFA pour la Coupe des Confédérations au Brésil, le Champagne Taittinger concrétisera dans les prochains mois sa présence à la Coupe du Monde de la FIFA 2014TM par de nombreuses initiatives, relayée par ses quelques 150 distributeurs dans le monde, jusqu'à l'apothéose de la finale dans

le mythique stade de Maracanã le 13 juillet 2014. Ce soir-là, pour le sacre des champions du Monde, sous les auspices de la FIFA et du Champagne Taittinger, le « football, roi de la balle et le Champagne, roi de la bulle » feront cause commune.



Spiritueux





Chapter 20

Découvrez le Martini Bitter

Pour célébrer son 150ème anniversaire,
Martini annonce le retour d'un produit
iconique, créé par ses fondateurs : Marti-
ni Bitter.

Par Pascal Iakovou



Créée par le maître herboriste de la Maison Martini, Luigi Rossi, en Italie en 1872, Martini Bitter a su conquérir un large public grâce à ses arômes riches et à sa recette authentique inchangée 100% Naturel. Le mariage entre les meilleurs ingrédients du monde (armoïse italienne, rhubarbe chinoise, roses de Bulgarie, gentianes et agrumes) donne au moment de l'apéritif une saveur particulière. Sa couleur rouge éclatante est à l'image de son intensité et ses arômes se marient à merveille avec Martini Rosso (créé il y a 150 ans) afin de donner vie aux meilleurs Classic Cocktails italiens tel que le Martini Américano ou le Martini Spritz.



Martini Américano : Le café Bartenders de Milan fut le premier à trouver un parfait équilibre entre le mythique Martini Rosso et les arômes puissants du Bitter, créant ainsi l'Américano.



Martini Spritz : Le Spritz, quant à lui, vit le jour à Venise dans les bars en vogue où la mode du « spritzing » (ajout d'un Spumante ou soda à un cocktail) fut créatrice de nouveaux cocktails.

Martini Bitter sera disponible dans les grandes et moyennes surfaces à partir de mai 2013

Prix de vente conseillé : 14.95€ la bouteille d'1 litre

Chapter 21

Lillet voit la vie en rosé

Lillet lance LILLET ROSÉ, l'occasion d'une soirée parisienne fraîche et girly auquel Luxsure a pu participer. Nous avons pu apprécier ce nouveau Lillet rosé en cocktail notamment avec du Schweppes ou nature on the rocks autour d'un concert.

Par Pascal Iakovou

LILLET

Maison fondée en 1872



Depuis le printemps, l'apéritif Lillet défile sur les tables dans une nouvelle couleur éclatante et donnera le ton des prochaines saveurs de l'été : fraîcheur, élégance et légèreté !

Le rose, la nouvelle couleur de l'apéritif. Après Lillet Rouge et Lillet Blanc, Lillet Rosé ouvre une nouvelle page de l'histoire de la marque. Les vins issus des meilleurs cépages du Bordelais et les liqueurs naturelles artisanales d'orange ont été délicatement assemblés pour créer Lillet Rosé selon un savoir-faire unique, subtil mélange d'originalité et d'authenticité. L'élégance en héritage et le rose pour unique appareil, Lillet Rosé vient teinter l'apéritif de son caractère à la fois doux et vibrant, pour offrir une dégustation intense, d'une fraîcheur inattendue.

Un bain de glaçons dans un grand verre. C'est dans un très grand verre, au naturel dans un bain de glaçons, ou chahuté par quelques gouttes de Tonic, que Lillet Rosé dévoile toutes ses nuances de rose. Brillante, délicate, douce ou gourmande, sa robe rose se reflète dans la glace, sur tous les tons.

Au nez, le pamplemousse rose vient réveiller la douceur des fruits rouges et de la fleur d'oranger, de ses notes vitaminées. Puis la fraîcheur se libère en bouche, vive, fruitée, légèrement twistée d'un zeste d'acidité.

Au coeur d'un verre immense, sur un lit de fraîcheur, Lillet Rosé impose un nouveau style à l'apéritif. Un style indémodable.



Notes de dégustation :

Les notes raffinées de Lillet Rosé s'épanouissent au contact des glaçons...

Robe : rosée et brillante.

Nez : légers fruits rouges, fleur d'oranger et pamplemousse.

Bouche : fraîche, vive et fruitée, structure bien équilibrée, légère acidité.

Finale : une belle longueur des arômes.

Pyla: Vodka Made in France!

Parler de terroir pour une vodka peut paraître insolite. C'est pourtant cet attachement à un territoire que la vodka Pyla exprime. Elle s'appelle Pyla du nom de cette cité balnéaire connue pour sa dune de sable majestueuse et synonyme d'un savoir-vivre à la française. Les villas aux architectures des années 30, les cabines de plage, la ville d'Hiver participent à l'atmosphère un peu surannée et à l'identité de ce site remarquable. C'est aussi une côte sauvage avec ses kilomètres de sable bordés par la forêt de pins. La vodka Pyla revendique cette identité du fait de son origine.

Par Julien Tissot



La qualité de cette vodka repose sur le savoir-faire de deux hommes. L'ombre de son laboratoire, développe liqueurs et spiritueux essentiels. Les vodkas qu'il a développées ont été plusieurs fois médaillées. Gilles, maître des eaux-de-vie, est aujourd'hui master blender de la société Vodka Pyla. Il a cherché l'excellence dans l'élaboration de la Vodka Pyla et a ainsi créé un produit unique. À travers le filtrage naturel de l'eau dans les différentes couches terrestres, il a réalisé la Vodka Pyla. Le sable utilisé n'est autre que de la silice, formée de la dune du Pyla. Le sable utilisé n'est autre que de la silice, formée d'une grande pureté et d'une extraordinaire souplesse.

Vodka Pyla a reçu une médaille de bronze au concours de « New

Liste des points de vente sur :

www.vodkapyla.com

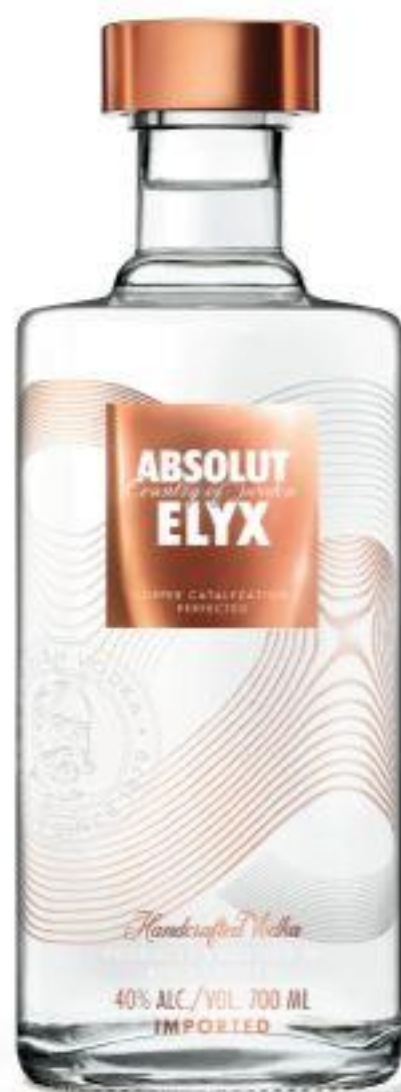
mes. Lucien Viaud, alchimiste hors pair, qui depuis 50 ans, dans
ntiellement pour le compte de grandes marques américaines. Les
es Arramon, qui fût son disciple, docteur en oenologie, spécialiste
ldronne. La deuxième personne est Gilles Arramon qui a recher-
donné naissance à la qualité excellium de Pyla. Inspiré par le fil-
mis au point un procédé original de filtration sur sable, provenant
orme naturelle du dioxyde de silicium. Le filtrat obtenu est alors

York International Spirits Competition » en 2011.

Absolut ELYX, l'exceptionnelle Vodka

Luxsure a eu le privilège de déguster en avant première une vodka d'exception, la toute nouvelle vodka Absolut Elyx, dans le magnifique cadre du Bristol et de son bar. Une vodka parfumée, d'une exceptionnelle finesse, à boire seule ou en cocktail.

Par Pascal Iakovou



Un processus d'élaboration original pour une vodka au goût et à la texture uniques : ABSOLUT ELYX bouscule les codes et impose un style nouveau sur le marché des vodkas super-premium.

La quête de l'excellence. Un avant-gardisme historique. Ingrédients, gestes précis, savoir-faire et secrets d'élaboration, ABSOLUT a plongé au coeur de son histoire pour en extraire une vodka superpremium d'une qualité exceptionnelle : ABSOLUT ELYX.



Distillée dans un alambic en cuivre, héritage des années 20, élaborée grâce aux mains d'artisans passionnés dans le respect de la plus pure tradition suédoise d'élaboration de la vodka, ABSOLUT ELYX est le fruit contemporain d'un retour à l'essentiel.

Subtil équilibre entre tradition et innovation, ABSOLUT ELYX arrive sur le marché français et démontre, une fois encore, la capacité

de la marque à visiter son passé pour inventer le futur.

Un retour aux sources pour une qualité unique. Chaque goutte d'ABSOLUT ELYX puise son origine en Suède, à quelques encablures de la petite ville d'Åhus. De ces contrées, chargées de l'histoire de la marque, proviennent les ingrédients 100% naturels qui confèrent à ABSOLUT ELYX toute sa douceur, ainsi que l'alambic en cuivre, secret de son goût unique et de sa texture soyeuse. Exclusif...le producteur qui cultive et sélectionne à la main chaque été, le blé d'hiver d'une exceptionnelle qualité, pour n'en retenir que les meilleurs grains.

Rare... la source naturelle, qui offre à 145 m de profondeur, une eau d'une extrême pureté et à faible teneur en minéraux, pour révéler le goût délicat d'ABSOLUT ELYX. Noble... le cuivre qui garantit à ABSOLUT ELYX, lors de sa distillation continue, une pureté exceptionnelle. Humaines... les mains expertes qui assurent de leurs gestes précis une distillation héritée des générations passées. Originel... l'alambic en cuivre revenu des années 20 pour offrir à ABSOLUT ELYX son goût unique et pur.

Le style nouveau de la vodka

Inspirée directement par la géométrie décorative des années 20, ABSOLUT ELYX affiche un design sobre et pur. Des petites touches cuivrées viennent galvaniser la transparence de la bouteille : un hommage au cuivre qui offre à ABSOLUT ELYX son style unique, d'un genre, tout simplement nouveau. ABSOLUT ELYX se décline en format 70cl dans un design sobre et géométrique. Les formats 150cl,

300cl et 450cl, quant à eux, affichent un design audacieux et profond.



ABSOLUT ELYX est distribuée dans une sélection des meilleurs bars à cocktails et clubs privés français.

Notes de dégustation

NEZ : pur, riche, notes de pain frais, de céréales et d'anis, touches finement épicées.

BOUCHE : bon équilibre en bouche, texture soyeuse, notes d'anis, de noisettes et de céréales, quelques notes finement épicées.

FINALE : persistance des notes finement épicées et de noisettes fraîches. Pureté, chaleur et douceur.

ODDKA Vodka

ODDKA VODKA

En Polonais, les « Polish Men » nous le certifient, Vodka se dit tout simplement Vodka.

Leur expertise est telle qu'ils ont créé une Vodka ODDKA Originale ! Dans ce flacon, il y a toute la pureté et la saveur d'une authentique Vodka dans la plus grande tradition Polonaise. ODDKA Vodka est transparente, certes, mais sa bouteille est originale. Elle se déguste dans des cocktails hauts en couleur, à l'ancienne, ou avec un soda tout simplement.

Par Pascal Iakovou



ODDKA[®]

ARRIVE !

ODDKA[®]
— BY —
Polish
men*
**Les polonais*



US D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRA

ODDKA FLOCON DE NEIGE

Blanche, fraîche, comme la neige, bref, c'est ODDKA Flocon de Neige. Dans l'histoire des spiritueux, rares sont ceux qui ont osé produire une boisson au goût de neige. ODDKA Flocon de Neige l'a fait. C'est frais. Une couleur blanche et pure, un parfum pour le moins original, ODDKA Flocon de Neige se consomme pure, un peu givrée ou en cocktails originaux.

ODDKA POP CARAMEL

Doré, sucré, finement salé, comme du Caramel, bref, c'est ODDKA Pop Caramel.

ODDKA Pop Caramel ? C'est une couleur dorée et brillante et un goût de caramel délicatement salé. Rond et équilibré, ODDKA Pop Caramel se déguste pure ou bien encore dans des cocktails.

Nous avons pu les tester en avant première et nous sommes séduit. Le sucré de la pop caramel nous ferait presque oublier que l'on boit de la Vodka.

<http://www.oddka.fr/tunnel.php>



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

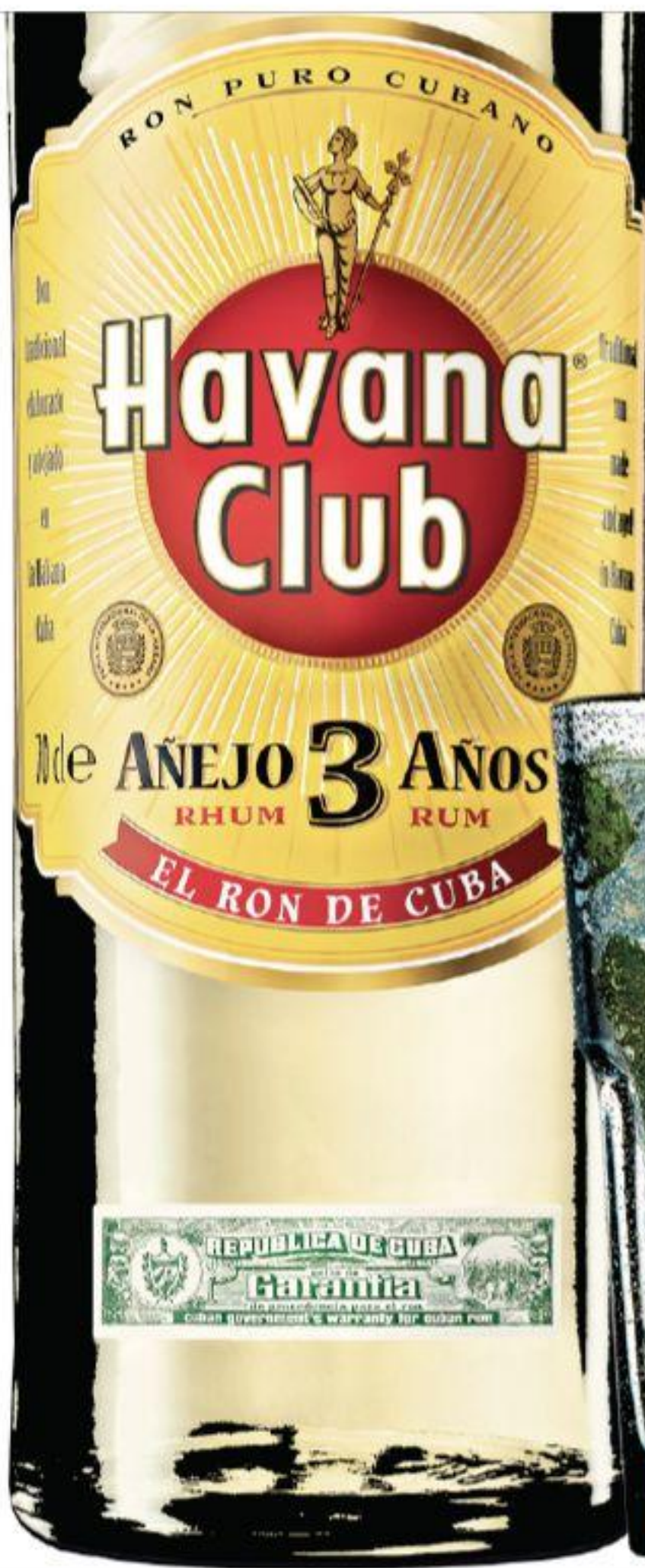
Chapter 25

La vraie histoire du Mojito avec Havana Club

Le Mojito a réussi à s'imposer comme le cocktail n°1
en France !

À la base de sa recette : un rhum. Son origine : Cuba.
Havana Club.

Depuis les années 1990, le Mojito est décliné par les
barmen français. Mais qui connaît l'origine du savant
mélange à base de rhum élaboré dans tous les
bars du monde ? Un retour aux sources est nécessaire
pour comprendre le succès du cocktail Mojito.
Il est né sur l'île de Cuba, tout comme le rhum Havana
Club. Ainsi, à travers leur origine géographique
commune, le lien entre la marque cubaine et le cocktail
cubain s'est imposé dans plus de 80 pays dans le
monde. Par Pascal Iakovou



À LA DÉCOUVERTE DE L'AUTHENTIQUE MOJITO CUBAIN

PETITE ENQUÊTE SUR LES RACINES DU MOJITO

Aucun doute possible : l'origine du Mojito est 100% cubaine. Toute son histoire repose sur celle de la canne à sucre, dont on fait le rhum. La légende raconte qu'au XIX^e siècle, les pirates du navire le Drake consommaient les eaux-de-vie de canne à sucre produites sur l'île de Cuba arrangées de quelques feuilles de menthe parfumées. Dès 1910, le jus de citron vert serait venu agrémenter le breuvage primaire. L'assaisonnement frais aurait pris le nom de « Mojo ». S'il en est peut-être inspiré, le Mojito n'est né ni dans les cales ni sur le pont d'un bateau pirate, mais bel et bien dans un bar de La Havane. Attiré par le jeu des mélanges – que l'on nommera savamment plus tard la mixologie –, un barman cubain s'est attribué la paternité de ce cocktail qu'il a élaboré à base du meilleur rhum local de l'époque. Il a apporté un équilibre aux saveurs de son mélange et a révélé un rituel d'élaboration. Passionné par son métier, il travaillait alors au bar-club « La Concha », à l'ouest de la capitale, là où les clubs sont légion. Son succès se confirme dans les années 1920 et 1930. On trouve des traces de sa recette dans le Manual Oficial del Club de Cantineros datant de la période marquée par l'interdiction des boissons alcoolisées aux États-Unis. Le cocktail Mojito se fera remarquer dans toute la littérature à travers « la Floridita » et « La Bodeguita del Medio » célèbres bars qui ont contribué à son développement.



L'AUTHENTIQUE MOJITO CUBAIN N'A QU'UNE RECETTE !

Boisson officielle de Cuba, le Mojito fait concurrence aux cocktails les plus appréciés par les barmen : Cosmopolitan, Americano ... Le vrai Mojito cubain se fait avec des glaçons et non de la glace pilée. On utilise la tige de la menthe macérée, et pas les feuilles de menthe. Elle détient les huiles essentielles qui lui donnent son goût. A Cuba, on utilise la poudre de sucre blanc, et non pas le sucre brun. L'Angostura est apparue beaucoup plus tard dans le Mojito, pour lui conférer une note amère. Sa présence rappelait la saveur du whisky. Si chaque barman a son astuce, le Mojito classique reste une valeur sûre.

RECETTE DU MOJITO HAVANA CLUB, COMME À CUBA

Il faut prendre un verre à Mojito Havana Club, deux cuillères à café de sucre blanc, ajouter le jus d'un demi citron vert, et le jus sans les quartiers pour éviter l'amertume de la peau du citron. Ajouter deux branches de menthe fraîche, 9 cl d'eau gazeuse, piler, ajouter 4,5 cl de Havana Club 3 ans, et enfin 4 glaçons entiers ...

À consommer avec modération, évidemment.

UN RHUM CUBAIN POUR UN COCKTAIL CUBAIN

La culture cocktail s'est développée à Cuba autour du rhum, produit sur l'île dès le XIXe siècle. Ce spiritueux issu de la canne à sucre récoltée dans chaque région, dont le terroir offre des spécificités organoleptiques, était jadis élaboré sur instruction de la couronne d'Espagne. Ce Ron devait se montrer

doux et délicat pour être consommé pur ou en cocktail. Sa production connaissait un tel essor, surtout à l'exportation, que plus de 1 000 distilleries s'y consacraient dans le pays. La distillerie Havana Club perpétue la tradition de fabrication dans « l'île du rhum ». L'essence même d'Havana Club, c'est son authenticité cubaine.

TRADITION ET MODERNITÉ D'UN RHUM ESTAMPILLÉ HAVANA CLUB

Profondément ancrée dans la culture cubaine, Havana Club utilise le savoir-faire unique de ses maestros roneros* – anges gardiens qui perpétuent l'art de l'«anejamiento»* – pour distiller, faire vieillir et assembler des rhums de haute qualité. Les maestros roneros* sont responsables de chaque étape de l'élaboration, de la sélection de la canne à sucre, du choix des ingrédients les plus fins jusqu'à la mise en bouteille. Passion et patience dans le respect de la tradition, voilà la recette du rhum Havana Club ! Les maîtres rhumiers sont initiés à ces recettes secrètement gardées. Don José Navarro, de la distillerie Havana Club, explique volontiers que le rhum n'a pas de formule miracle mais représente un héritage culturel transmis de maestro ronero* à maestro ronero*, de coeur à coeur, de Cubain à Cubain. Tous ceux qui se sont succédés à ce poste capital ont su perpétuer leur savoir acquis après 15 ans de formation minimum.

LE RHUM HAVANA CLUB, LE SAVOIR-FAIRE CUBAIN

Au coeur de cette ville pleine de charme qu'est La Havane, la visite du Musée Havana Club s'avère indispensable pour comprendre l'épopée autour du rhum de Cuba à travers sa fabrication mais aussi sa dégustation. Selon les puristes et les Cubains, rien de tel qu'un rhum purement cubain pour réaliser le Mojito. Ensuite, une halte s'impose à « la Bodeguita del Medio ». Le barman y sert toujours le Mojito dans la plus pure tradition. Il est préparé avec le rhum Havana Club 3 ans au doux équilibre de saveurs. Le Mojito Havana Club a su s'imposer grâce à la qualité de son rhum. L'authenticité est appréciée par les barmen du monde entier : lorsqu'ils préparent un Mojito, ils veulent retrouver les arômes du cocktail originel. Les caractéristiques organoleptiques du rhum Havana Club 3 ans optimisent le mélange, immuable depuis sa création. Une bouteille de ce produit 100% cubain permet de réaliser une quinzaine de Mojitos Havana Club.

*maitres rhumiers **vieillissement

MANIFESTE DE L'AUTHENTIQUE MOJITO CUBAIN

COMPAÑEROS,
JE VAIS VOUS PARLER ICI DE L'AUTHENTIQUE MOJITO,
CELUI INVENTÉ À CUBA, IL Y A PLUS D'UN SIÈCLE !
AUJOURD'HUI, ON APPELLE TOUT ET N'IMPORTE QUOI MOJITO !
IL EST TEMPS DE DIRE STOP !
STOP AUX MOJITOS FAITS EN USINE !
STOP AUX MÉLANGES DOUTEUX !
STOP AUX STRASS ET AUX PAILLETES !
STOP AUX CONTREFAÇONS !



POUR FAIRE UN AUTHENTIQUE MOJITO,
EXIGEZ QUE TOUS LES INGRÉDIENTS SOIENT FRAIS !

IL VOUS FAUT UN VRAI RHUM... CUBAIN !
DE LA MENTHE... FRAICHE !
DES VRAIS CITRONS... VERTS !
DU SUCRE... BLANC !

UN AUTHENTIQUE MOJITO DOIT ÊTRE PRÉPARÉ « A LA MANO ».
C'EST AINSI QU'IL SE BOIT DANS LES BARS DE LA HAVANE,
C'EST AINSI QU'IL EST LE MEILLEUR !
LONGUE VIE AU MOJITO HAVANA CLUB !

CANTINEROS DE CUBA**.



* COMPOSANTS. ** SAVOIR DE CUBA

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

Deau Cognac dévoile son coffret dégustation.

Il fallait au raffinement de La Collection DEAU COGNAC un habillage digne de ses XO. DEAU Cognac dévoile son nouveau coffret de dégustation, à la fois sobre et luxueux, résolument moderne et épuré, déclinant ses 3 cuvées de prestige en flacons de 20cl : XO, BLACK et LOUIS MEMORY en un seul écrin.

Par Pascal Iakovou



La Collection DEAU Cognac réinvente ainsi le plaisir des sens : celui des yeux dès la découverte de cet élégant coffret, le plaisir des papilles et du nez par la dégustation de chaque XO de La Collection avec des assemblages riches et puissants. Ludique et raffiné, c'est le cadeau idéal pour tous les papas amateurs et hédonistes : XO, BLACK et LOUIS MEMORY...

Un coffret sur mesure, invitation au voyage de la dégustation....

3 XO, 3 moments de dégustation différents.

Chaque assemblage ouvre ainsi la porte à de nouvelles sensations.

XO – Le cognac d'esthète

Cet XO, doux, harmonieux, riche et généreux, offre une réelle authenticité et un merveilleux équilibre d'arômes. C'est un assemblage d'eaux-de-vie de Petite Champagne et de Fins Bois de 10 à 15 ans, vieilles en fûts de chêne du limousin. De couleur ambrée, acajou, il dévoile des notes aromatiques florales (jasmin, violette) et de fruits confits (pruneau, cannelle..). Le nez est fin et élégant. En bouche les notes boisées sont bien fondues. Il se déguste nature à température ambiante (18 degrés) ou avec un glaçon.

BLACK – Le cognac de caractère et de passion
Arôme, délicatesse, intensité et séduction... Telles sont les principales qualités de ce second XO de La Collection. La dénomination « BLACK » fait référence à la couleur des verres de dégustation « à l'aveugle » utilisés par le maître de chais lors de la composition de ses assemblages d'eaux-de-vie.



BLACK est issu d'un assemblage de rares eaux-de-vie de Grande Champagne et de Petite Champagne spécialement sélectionnées. Après un passage rapide en fûts neufs, ces eaux-de-vie ont été « logées » quelques années en fûts roux. D'une grande finesse et élégance, très riche en arômes : au nez des notes florales d'iris, de violette, de chèvrefeuille, de fleur d'oranger. En bouche, beaucoup de longueur et de rondeur avec des notes beurrées, abricot sec. A déguster nature sur glace pilée, ou allongé de tonic, jus de fruits, soda.

LOUIS MEMORY – Le Cognac des Rois
Créé en hommage à Louis DEAU, né en 1665, et établi dans la région de Cognac sous le règne de Louis XIV, **LOUIS MEMORY** est le chef d'oeuvre de la trilogie familiale. Elaboré principalement à partir de très vieilles et exceptionnelles eaux-de-vie de Grande Champagne, ce cognac est un prestigieux produit très riche en arômes qui révèlent des saveurs subtiles : fruits secs, miel, boîte à cigare, vanille, cannelle. La bouche est longue, ronde avec beaucoup de persistance. Il se déguste nature à température ambiante (18 degrés) dans un verre «tulipe», accompagné d'un bon cigare pour les amateurs.

Seul ou avec des amis, laissez-vous submerger par le plaisir intense de la dégustation.

LA COLLECTION DEAU COGNAC

Le Coffret Dégustation de DEAU Collection comprend 3 flacons de 20 cl.

Prix public conseillé : 95 euros TTC (port en sus)

Il est en vente chez :

LAVINIA – 3, boulevard de la Madeleine 75001 Paris

DEAU COGNAC – 05 45 90 55 45- info@deaucognac.com

– www.deaucognac.com

Chapter 27

Dans l'ancre de Louis XIII

Et si le vrai luxe, c'était le temps ? Bien évidemment l'introduction est facile, mais pour le Cognac Louis XIII, c'est surtout une question d'ADN. Retour sur un voyage ou se crisper à sa montre ne sert à rien...

Par Nicolas Maday



Rendez-Vous au centre des Grandes Champagnes est pris pour découvrir ce qui fait la renommée de la Charente-Maritime et de la ville de Cognac, un précieux liquide qui demande aux hommes du temps et de l'application, le cognac. Si la ville est petite, les maisons présentes sont grandes et c'est celle de Rémy-Martin qui nous offrait cette opportunité de plonger au coeur de la Fine Champagne Cognac.

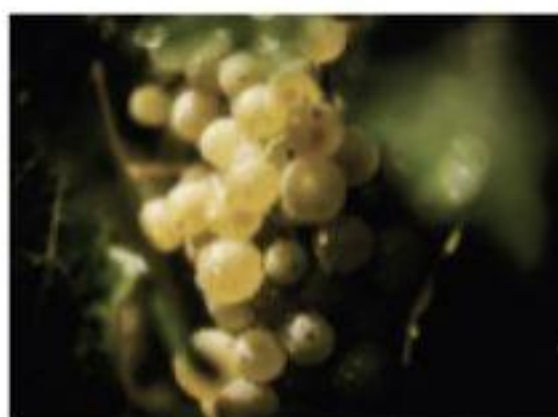
C'est en compagnie de la délicieuse maître de chai Pierrette Trichet que nous avons été initié à l'art de l'assemblage ou viennent se fondre des centaines d'eaux de vie différentes, réveillées après un sommeil long de plusieurs dizaines d'années aux fonds de tonneaux précieusement gardés par les araignées. Et si Rémy Martin est le spécialiste de ce type de Cognac, c'est sa pièce maitresse, le Louis XIII qui nous était offert et tout particulièrement sa singulière édition, la Rare Cask 42,6.

Repéré durant la fin des années 2000, le tierçon repéré par la maître de chai a encore pris quelques années pour se révéler en 2012 !

Et comme les choses magnifiques ne peuvent être multiples, cette édition rare n'a malheureusement produit que 738 carafes en cristal noir de Baccarat comme pour sublimer ce précieux liquide aux arômes de prunes, de feuille de tabac ou encore de pain d'épice.

« Il n'existe que 738 carafes de LOUIS XIII Rare Cask 42,6, chaque carafe est numérotée.

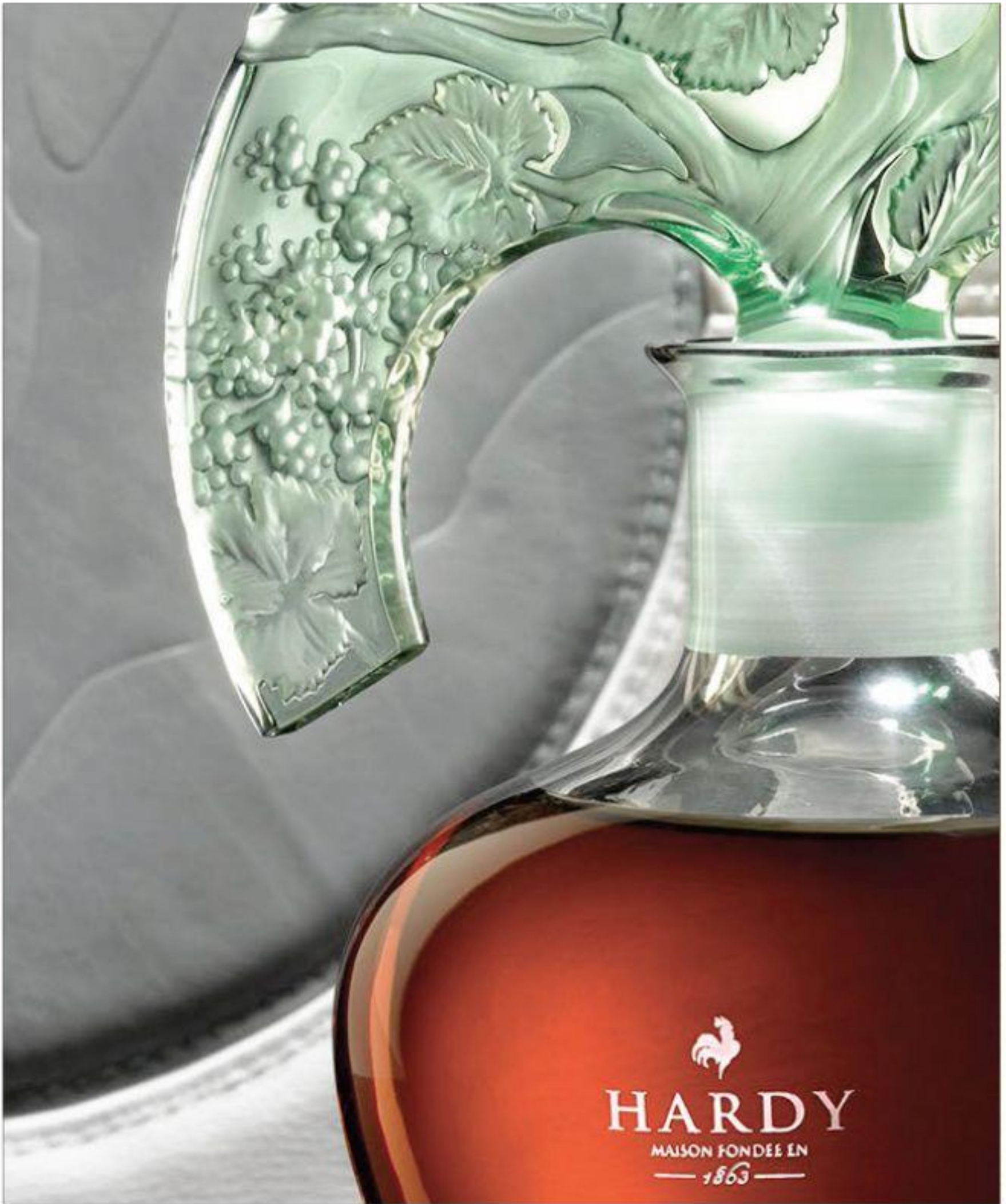
En posséder une est un privilège »



Hardy feat Lalique

La dernière carafe de la maison Hardy est l'oeuvre de la cristallerie Lalique. Un clin d'oeil au monde du parfum. Hardy ne ressemble à aucune autre maison de Cognac et le confirme avec sa dernière oeuvre, la carafe Printemps. La cristallerie Lalique a imaginé pour Hardy un véritable flacon de parfum. La silhouette est féminine et le spectaculaire bouchon sculpté aux reflets vert amande n'est pas sans rappeler certaines des créations de René Lalique au début du 20^e siècle.

Par Agathe Le Dimna



La carafe Printemps est la première d'une série de quatre carafes d'exception, toutes signées Lalique. Suivront, tous les deux ans, les carafes « Été », « Automne » et « Hiver ». Leurs couleurs et motifs sont tenus secrets.

La carafe est positionnée au centre d'un précieux coffret rond mêlant cuir blanc et cuir pastel avec un ingénieux système d'ouverture par l'avant. Là encore, la sophistication et l'originalité sont de mise.

HARDY : CRÉATEURS DE COGNACS HAUTE COUTURE

La maison Hardy fut fondée en 1863 par Anthony Hardy, gentleman d'origine britannique. Professionnel des vins et spiritueux vivant à Londres avant de s'installer en Charente, il exerça les fonctions de courtier et de distillateur dans la région. Tombé sous le charme de ce coin de France, il changea son prénom d'Anthony en Antoine et adopta le logo du coq que l'on retrouve aujourd'hui sur les carafes et la maison. Ce coq devenu l'emblème et le symbole de la marque. Aujourd'hui encore et depuis toujours, Bénédicte Hardy, perpétue la tradition et l'héritage familial. L'empreinte Hardy est toujours là. La société résolument tournée vers les produits haut de gamme a étoffé sa collection de carafes et continue 150 ans après sa création à obtenir des prix et récompenses pour la qualité de ses cognacs.

LALIQUE : UN UNIVERS MAGIQUE ENTRE AUDACE ET TRADITION

Depuis plus d'un siècle, Lalique conjugue tradition et modernité en déployant son univers magique avec raffinement et

passion. Chaque pièce rend hommage au génie créatif de René Lalique, fondateur de l'entreprise, bijoutier-poète de l'Art Nouveau, puis verrier génial de l'Art Déco. Grâce à l'association audacieuse d'une matière et d'un savoir-faire, le cristal prend vie et devient expressif : transparent ou satiné, il joue avec l'ombre et la lumière, et offre de multiples possibilités de nuances et de reliefs. Toutes les créations, réalisées exclusivement à la main par les maîtres-verriers dans les ateliers de Wingen-sur-Moder en Alsace, reflètent la perfection du métier de cristallier. Vases, coupes, verres et carafes, motifs animaliers, pièces de décoration, flacons, ainsi que bijoux : Lalique, c'est l'art du cristal.

DE L'AUDACE, TOUJOURS DE L'AUDACE. La maison Hardy, à la devise « haute couture for cognac », perpétue une longue tradition de créations placée sous le signe de l'audace. Depuis plus de trente ans, une impressionnante collection de carafes signées Daum et Baccarat a vu le jour. Même si certaines ne sont plus en vente, ces carafes font désormais partie de l'histoire du cognac.

La collaboration avec Lalique ouvre une nouvelle ère. « Hardy comme Lalique sont des maisons de tradition et de savoir-faire toutes deux nées au milieu du 19^e siècle, explique Silvio Denz, président directeur général de Lalique. Pour nos deux maisons, l'exception est très importante. Il était logique de créer des produits ensemble. »

UN COGNAC DIFFUSÉ À 400 EXEMPLAIRES

Chapter 29

GRANT'S 25 ANS : Un Blend Whisky d'Exception

Une référence prestigieuse lancée en 2010 pour célébrer le 100e anniversaire du voyage épique d'un an qu'entreprit Charles Gordon, gendre du fondateur William Grant, pour faire connaître Grant's dans le monde entier.

0
ge
on,
r
er.



GRANT'S 25 ANS

Un processus de fabrication unique

Ce 25 ans d'âge est composé de 25 whiskies de malt et de grain parmi les plus distinctifs et les plus reconnus au monde, dont le premier whisky jamais produit à la distillerie Grant's de Girvan et des whiskies rares de distilleries qui n'existent plus aujourd'hui.

Au fil des années, chaque whisky a lentement vieilli dans d'anciens fûts de chêne, sous la surveillance attentionnée des maîtres artisans et n'a été choisi qu'après avoir atteint son point de perfection. Les whiskies sont ensuite mariés dans des fûts de chêne, où ils vieillissent pendant six mois supplémentaires pour acquérir une profondeur et une complexité supérieures.

Assemblé avec la plus grande expertise par le Master Blender Grant's Brian Kinsman, il s'avère être un blend whisky d'un raffinement exquis, profond et complexe qui se révèle doux, singulier et délicat.

Un packaging premium

La bouteille révèle la couleur ambrée du whisky et assoit son caractère de produit haut de gamme.

Sans oublier, son étui fini à la main qui confirme la noblesse du 25 ans d'âge.

Quand à l'arbre embossé, il représente les contributions des différentes branches de la famille Grant's.

GRANT'S 25 ANS

Notes de dégustations

NEZ

Des notes subtiles de fleurs de pêche estivales et de cuir ciré, savamment équilibrées.

BOUCHE

Cannelle et une touche de gingembre piquant, avec une douceur fraîche et moelleuse.

FINALE

Des épices riches et persistantes.



Chapter 30

COFFRET GLENFIDDICH
125TH ANNIVERSARY
LIMITED EDITION

À L'OCCASION DE SON 125^e ANNIVERSAIRE, GLENFIDDICH REND HOMMAGE À SES RÉFÉRENCES EMBLÉMATIQUES 12 ANS, 15 ANS ET 18 ANS D'ÂGE DANS UN COFFRET DÉGUSTATION NOIR MAT ET DESIGN.



Glenfiddich
125
ans

125th ANNIVERSARY LIMITED EDITION

12
YEARS OLD

15
YEARS OLD

18
YEARS OLD

18
YEARS OLD

12
YEARS OLD

15
YEARS OLD

Une combinaison élégante entre hêtre massif et aluminium brossé pour un retour aux fondamentaux. Résolument masculin, il allie modernité et authenticité, illustration parfaite de l'esprit Glenfiddich.

Historique :

1887 : Création de la distillerie

1909 : Charles Gordon, gendre du créateur de la distillerie, part à travers le monde pour faire découvrir son whisky

1963 : Glenfiddich est le premier à proposer son Single Malt hors d'Écosse

1969 : Glenfiddich est le premier à ouvrir sa distillerie au grand public.

1991 : Embouteillage du 1er whisky de 50 ans d'âge

2011 : La marque crée un nouveau rituel de dégustation avec le Steeler

LA MARQUE VOUS INVITE À PLONGER DANS SON HISTOIRE EN REDÉCOUVRANT SES 3 RÉFÉRENCES MAJEURES.



12 Ans

Un grand classique mûré en fûts de chêne qui lui donnent des arômes frais et fruités, avec des notes marquées de poire et une légère note de chêne



15 Ans

Magnifiquement équilibré, ses riches notes de fruits, d'épices et de miel lui donnent un goût unique. Vieilli successivement dans des fûts de Xérès, de Bourbon et de chêne neuf, il est assemblé dans un foudre de solera



18 Ans

Le chêne, la pomme et la cannelle font toute la richesse gustative et la rondeur exceptionnelles de ce whisky. Des notes apportées par les fûts de Sherry Oloroso et de Bourbon soigneusement sélectionnés.

Chapter 31

Nikka Box : le whisky japonais à l'honneur !

Nikka Box est une innovation mais reste fidèle aux traditions japonaises. Elle se présente sous une forme sobre et élégante, à mi chemin entre un pliage délicat inspiré de l'origami et un himitsu-bako, boîte à messages secrets transportée autrefois par les Samourais.

La boîte se déplie alors et dévoile six compartiments renfermant chacun un flacon de whisky Nikka. Deux verres à dégustation Copita par Glencairn Crystal viennent compléter le coffret, pour former un ensemble d'éléments essentiels au service du whisky à la japonaise. Cette boîte renferme six whiskies emblématiques qui ont fait la renommée de la maison japonaise.

Par Agathe le Dimna



Ardbeg annonce sa prochaine Édition Limitée : Ardbog

Ardbeg annonce sa prochaine Édition Li-
mitée : Ardbog

Amateurs de whiskey tourbés vous allez
adorer, la distillerie d'Islay lance son nou-
veau

whisky Ardbog en série limitée.

« Ardbog » suit « Ardbeg Galileo », dis-
tingué Meilleur single malt au monde
lors des « World Whisky Awards 2013 ».



Par Pascal Iakovou

Dr Bill Lumsden, Directeur de la Distillation et de la Création, explique : « La combinaison de tous les éléments d'Ardbog évoque des tourbières anciennes, primaires et salées, mais rappelle aussi les notes classiques, intenses d'Ardbeg, à savoir le cuir, le caramel au beurre et la fumée. »

Ardbog vieillit pendant dix ans dans d'anciens fûts de bourbon de chêne américain et des fûts de sherry Manzanilla venus autrefois d'Espagne. Ceux-ci lui confèrent une texture salée distinctive

qui accentue les arômes salés déjà dominants dans le whisky. Dr Bill Lumsden poursuit : « Ardbog

associe deux styles différents de maturation pour créer une nouvelle expérience aromatique.

Comme avec tous les Ardbeg, il s'agit d'obtenir le bon équilibre entre de nombreux arômes tels que le moka, les girofles et même les anchois ! Cette dichotomie d'arômes savoureux et sucrés souligne le caractère d'Ardbeg, l'un des plus complexes de tous les Malts d'Islay.»

Chaque année, la distillerie Ardbeg organise les célébrations de l'Ardbeg Day aux quatre coins

du monde. En 2013, cet événement est rebaptisé Ardbog Day en clin d'oeil à l'édition limitée qui sera

disponible à partir du 1er juin. Outre la dégustation du whisky Ardbog, les participants au Ardbog Day pourront prendre part à différentes animations et événements sur le thème de l'archéologie en «

fouillant » le passé d'Ardbeg et les tourbières d'Islay.



Ardbog a vieilli pendant dix ans dans des fûts de sherry espagnols autrefois destinés à la Manzanilla, puis a ensuite été associé à de l'Ardbeg traditionnel du même âge, mûri en fûts de chêne américains autrefois destinés au bourbon.

La Manzanilla confère des arômes marins au whisky, tandis que les fûts de bourbon l'équilibrent par le crémeux du sirop d'érable.

Chapter 33

The Glenlivet Alpha

UNE DÉGUSTATION UNIQUE AU-
TOUR DE THE GLENLIVET AL-
PHA, UN WHISKY D'EXCEPTION
EMPREINT DE MYSTÈRE



Par Pascal Iakovou

The Glenlivet lance sur le marché français, en édition très limitée, The Glenlivet Alpha, un whisky rare et complexe, aux caractéristiques confidentielles. C'est, en effet, un véritable mystère qui plane autour de cette création unique. Pas le moindre indice, pas la moindre information ne figure sur la bouteille (type de fûts, notes de dégustation ou indice d'âge) jusqu'à la couleur noire opaque de cette dernière qui ne dévoile rien de la robe du whisky. Aujourd'hui, seul le nom du produit est divulgué,

Alpha, symbole évocateur de mystère.

Issu de la précieuse réserve de fûts « Grand Age » de la distillerie The Glenlivet située en plein coeur du Speyside, The Glenlivet Alpha est élaboré dans le plus grand des secrets par le Maître-Distillateur, Alan Winchester. Il faudra patienter jusqu'en juin pour que la palette aromatique de ce Single Malt inédit soit révélée. The Glenlivet sera proposé en série très limitée. Uniquement 240 bouteilles seront disponibles en France chez certains cavistes et notamment à La Grande Epicerie.

Prix public indicatif : 90€.





Lieux





Chapter 34

PLAYTIME Cocktails

Depuis un an, découvrez PLAYTIME Cocktails, nouveau haut lieu des soirées de la Rive Gauche. Ambiance des années Fifties pour ce tout nouveau bar parisien du 34 rue de Buci situé à deux pas du métro Mabillon.

Par Pascal Iakovou

PLAYTIME

COCKTAILS



Et l'Artus Hôtel créa « PLAYTIME Cocktails » ...

Depuis le 21 août, découvrez PLAYTIME Cocktails, nouveau haut lieu des soirées de la Rive Gauche. Ambiance des années Fifties pour ce tout nouveau bar parisien du 34 rue de Buci situé à deux pas du métro Mabillon.



Véritable passeport pour la vie parisienne, PLAYTIME Cocktails, installé dans le cadre intime de l'Artus Hôtel, propose une carte de cocktails contemporaine, décontractée et pointue. C'est dans une atmosphère atypique, tout droit inspiré des films de Jacques Tati que l'Artus Hôtel a souhaité créer son espace à part pour savourer de subtiles boissons enivrantes ... L'architecture d'intérieure, réalisée par le Studio Janréji, a revisité pour PLAYTIME Cocktails l'essence des années 50 sans aucune nostalgie, et dessiné pour le lieu un mobilier

aux lignes à la fois rondes et épurées. Plongez dans le monde délicieusement rétro des Fifties dans ce bar cosy de 20 places où la décoration est un savant mélange d'humour subtil et de sobriété.

Entre allusion au 7ème art et clin d'oeil au passé, la carte se décline en 4 axes, à choisir selon l'humeur du jour ... Des cocktails puissants, acides, frais ou plus floraux. Indécis ? Laissez-vous séduire par les créations sur mesure du Chef Barman.

PLAYTIME Cocktails entend dépasser la simple notion de bar grâce à son originalité et à l'énergie créatrice du quartier de Saint-Germain-des-Prés.

Ouvert tous les jours à la clientèle de l'hôtel et de 18h00 à 1h00 pour la clientèle extérieure.

Portrait d'Emeric Aguilar – Chef Barman

Playtime Cocktails ouvre ses portes (et ses bouteilles) sous la houlette d'Emeric Aguilar. A tout juste 31 ans, notre Chef Barman a fait ses armes dans de prestigieuses adresses tel que le Royal Monceau ainsi qu'au Plaza Athénée. C'est ensuite tout naturellement qu'il s'est envolé vers la capitale des As du cocktail ... Il manie le shaker à Londres au Dorchester Hôtel puis au Métropolitain Hôtel avant de rentrer en France. Aux commandes de Playtime Cocktails, il impose sa propre signature : une carte de cocktails de qualité avec son must have : des sirops et infusions faits maison !

PLAYTIME Cocktails 34, rue de Buci – 75006 Paris
Contact : info@hotelsmauricegrand.com

Chapter 35

Voyage au pays du vin charentais

Cette année,, Luxsure partait à la découverte des vins de pays charentais, une région surtout connu pour son cognac et qui gagne à être connue pour son vin de qualité. Nous y avons rencontré pendant ces deux jours des viticulteurs passionnés et exigeants et des vins étonnants à découvrir de toute urgence.

Par Pascal Iakovou



Voici les temps forts de notre visite :
Visite de la Cave Coopérative Charente Alliance à Saint Sulpice de Royan



Déjeuner insolite à la Cabane Buissonnière



Rendez-vous chez Stéphane CAZULET, vigneron



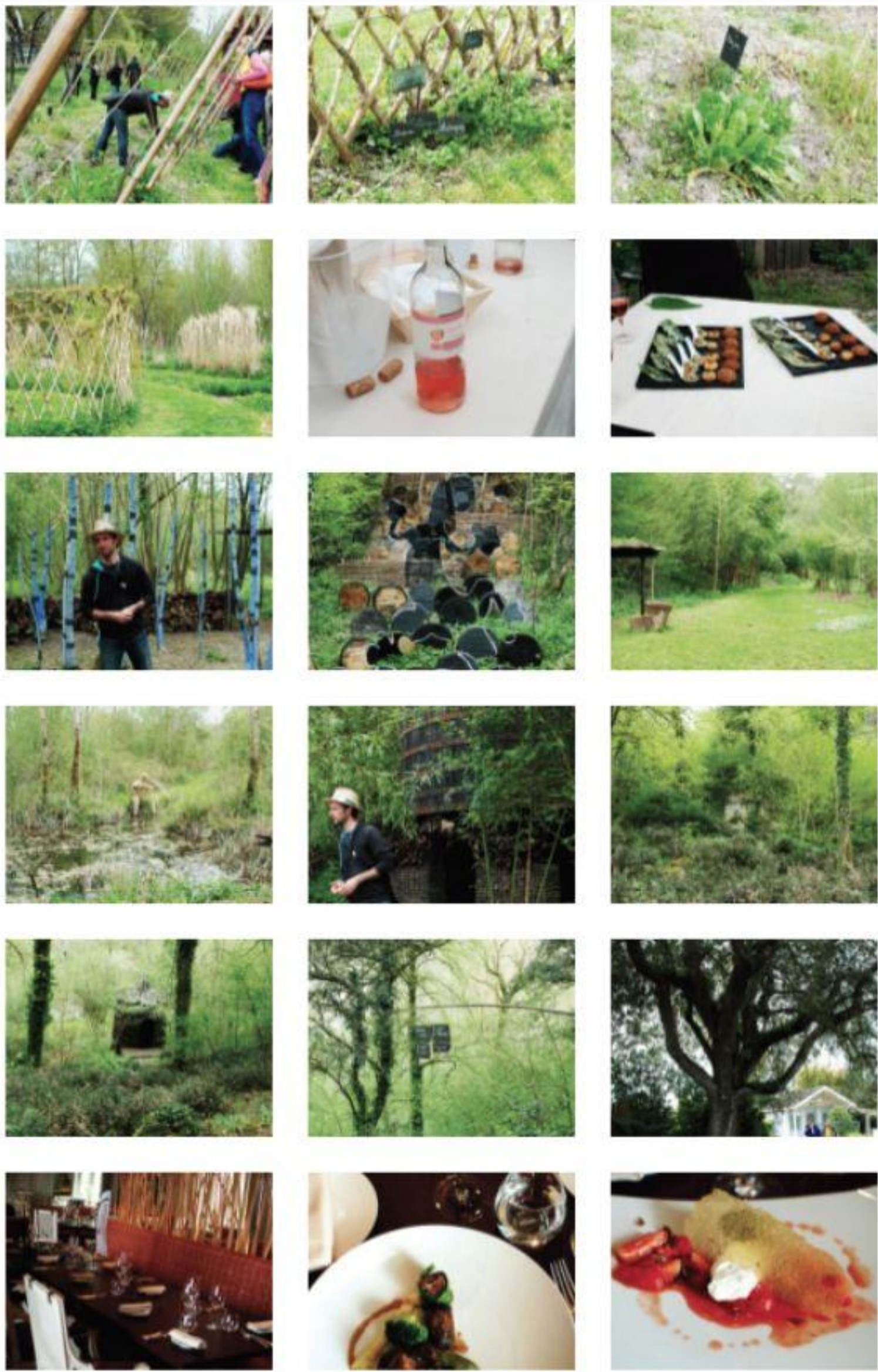
Visite du Domaine de Caroline et Mathieu QUERE-JELINEAU



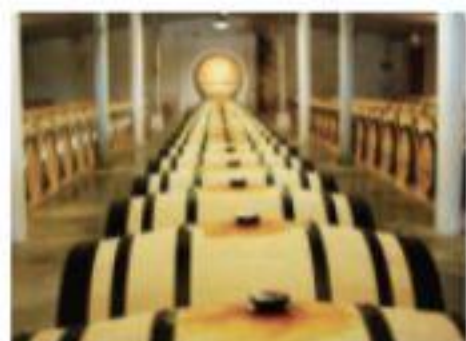
Rencontre au centre de l'embouteillage du Domaine MER-LET



Château de l'Yeuse : Découverte des Jardins Respectueux



Dégustation de vins au Domaine du Grollet



Du rouge, du blanc et du rosé !

Rouges – Racés & charpentés !

Ils ont l'arôme des cépages nobles : Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Gamay, Merlot et parfois Pinot noir . Partenaires généreux des repas en famille ou entre amis, ils dévoilent toute leur finesse après un vieillissement de six à douze mois en bouteille.

Vous les dégusterez à la température idéale de 16°C. Suggestions d'accompagnement : charcuteries, viandes rouges, tartes salées, fromages.

Rosés – Nuancés & tout en délicatesse !

Ils sont appréciés des gourmets qui aiment retrouver sur leur table un vin frais et fruité associant plaisir et élégance.

Les rosés se dégustent frais.

Suggestions d'accompagnement : salades, grillades, plats exotiques et coupes de fruits.

Blancs – Secs, légers & subtilement parfumés.

Ils proviennent des cépages Chardonnay, Colombard et Sauvignon .

Les blancs se dégustent frais au cours des repas ou en apéritif.

Suggestions d'accompagnement : poissons, fruits de mer, viandes blanches, fromages de chèvre, tartes sucrées.

La zone géographique de l'Indication Géographique Protégée « Charentais » s'étend sur la totalité des départements de la Charente et de la Charente-Maritime.

Chapter 36

Une nouvelle terrasse éphémère Perrier-Jouët à l'Hôtel Raphaël

Une nouvelle terrasse éphémère, signée Perrier-Jouët, a ouvert depuis le mois de juin au dernier étage de l'Hôtel Raphaël. Le choix de ce palace parisien s'est imposé d'emblée pour son raffinement et ses valeurs d'exception. Véritable havre de paix, cette terrasse offre une vue panoramique 360°, imprenable sur Paris.

Par Pascal Iakovou



Dans cet espace chic et contemporain, au design floral épuré, on peut déguster une sélection de champagnes de la Maison Perrier-Jouët (Grand Brut, Blason Rosé, Cuvées Belle Epoque). Des millésimes d'exception figurant parmi les grandes cuvées de la Maison seront également proposés (Belle Epoque 2004, Belle Epoque Rosé 2004, Belle Epoque Blanc de Blancs 2002).



Enfin, on peut découvrir le cocktail Raphaël, spécialement réalisé pour Perrier-Jouët (Grand Brut, purée de fraises, manzana verde, lime).

La période estivale s'achèvera par la création d'un menu dégustation accord mets-champagne élaboré par la jeune chef

du restaurant du Raphaël, Amandine Chaignot. Ce menu, mis à la carte en octobre prochain, devrait réveiller les papilles de nombreux épicuriens.

Amandine Chaignot, une brillante trajectoire...

Talentueuse jeune chef de 33 ans, Amandine Chaignot, est passée par les plus belles cuisines de Paris : le Plaza Athénée, le Bristol, le Ritz de Londres, le Meurice, le Crillon. Aujourd'hui figure montante de la gastronomie française, elle se distingue par sa cuisine franche, vive et actuelle. En 2012, elle a reçu le Bocuse de bronze.

Terrasse éphémère Perrier-Jouët à l'Hôtel Raphaël
17 avenue Kléber, 75116 Paris

De juin à fin septembre 2013 et en 2014
La terrasse éphémère est ouverte tous les jours de 16 h à 23 h.

Chapter 37

Le Purple Bar lance sa « Cocktail Collection »

Elégant et raffiné, le Purple Bar est le bar
de l'Hôtel du Collectionneur situé au
cœur du 8ème arrondissement de Paris.

Par Pascal Iakovou



En fin d'année, une surprise sera réservée aux clients fidèles qui auront goûté tous les cocktails de la collection... Un cocktail à découvrir dès le 1er septembre, dans l'intimité du Purple Bar ou sur sa large terrasse, entre tables hautes, fauteuils et canapés.

1ère création : Le Late Summer



Recette n°1 : Le Late Summer

Ingrédients pour 1 cocktail :

1/4 de melon
4 cl. de Vodka Grey Goose® citron
2 cl. de limonade
4 feuilles de basilic
1 branche de romarin
1/ Coupez le melon en 4, retirez les graines et la peau.
2/ Passez la chair au mixeur.

Dans un shaker, mettez les feuilles de basilic,

versez la vodka et écrasez à l'aide d'un pilon.

3/ Ajoutez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de purée de melon et 5

glaçons. « Shaker » énergiquement.

4/ Filtrez à l'aide d'une passoire puis versez dans un verre à cocktail, au $\frac{3}{4}$.

5/ Compléter avec la limonade.

6/ Décorez avec une petite branche de romarin.

Les conseils de Wen, Thomas & Adrien :

- Vous pouvez laisser « infuser » 2 branches de romarin dans la vodka 4 jours afin de lui apporter une note subtile de romarin

- Pour la version « pro » ajouter 1cl. de sirop de romarin (en vente dans les épiceries fines) soit 1 c. à moka.

Le Purple Bar est ouvert tous les jours jusqu'à 2h. Prix du cocktail : 21 euros.

57 rue de Courcelles – 75008 Paris – tel. 01 58 36 61 90

Chapter 38

A la découverte de l'Hôtel du Marc de Veuve Clicquot

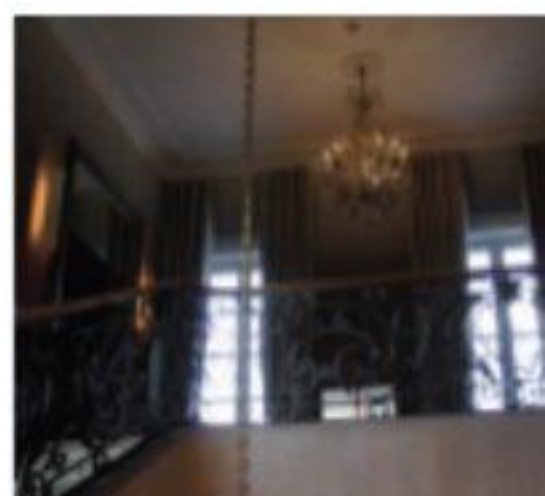
Il est des rendez vous qui ne se rate-
raient sous aucun prétexte. Des instants
privilegiés de rencontre avec une mar-
que et son univers, son intimité. Cette
soirée dans ce lieu d'exception était de
ces rares moments suspendus au temps à
la découverte de l'histoire d'une des plus
belles maisons françaises et de son illus-
tre veuve : la Veuve Clicquot.

Par Pascal Iakovou



L'Hôtel du Marc, où nous avons eu le plaisir d'être conviés est un lieu de prestige et d'histoire pour la maison Veuve Clicquot Ponsardin, c'est là même qu'elle reçoit ses invités de marque depuis plusieurs générations.

son jeune associé à Werlé, en 1840. Le symbole. S'il inscrit dans le sillage des Werlé amorce avant tout un mouvement géographique

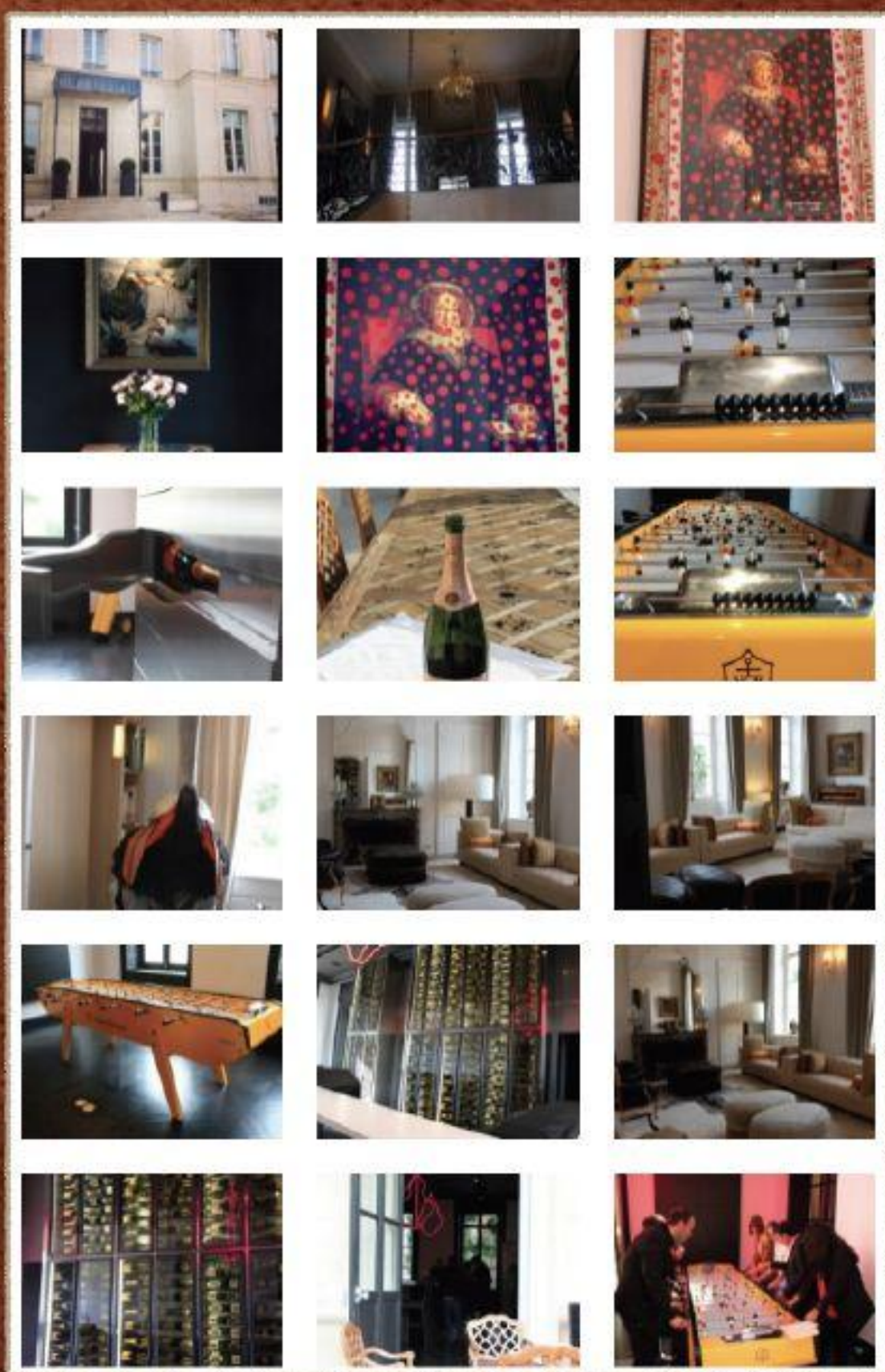


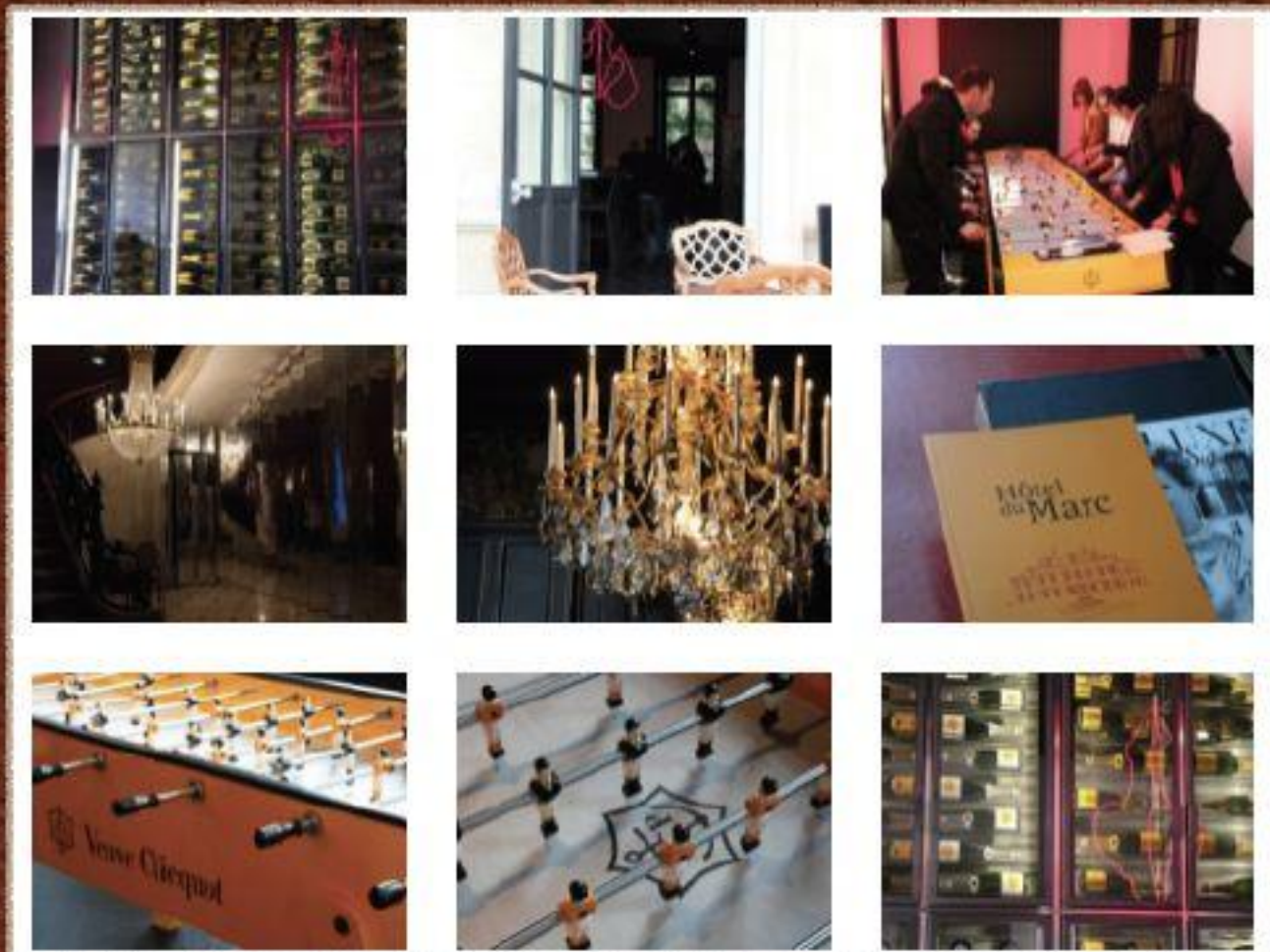
L'Hôtel du Marc est un hôtel très particulier, objet de tendresse et d'attention de la Maison Veuve Clicquot Ponsardin. Un temps verger, lorsque Madame Clicquot l'acquiert, en 1822, ce confetti de verdure citadine entre de plain-pied dans l'histoire de la société champenoise lorsque la Veuve l'offre à

émouvante de sobriété, un hommage au classicisme français, à travers ses façades à la taille de Romain ou à l'inspiration florissante.achevée en 1846, la famille Werlé, qui a des liens avec les familles de Reims, mais qui a fait de la société, tout ce

allemand, Edouard
cadeau a tout d'un
rit ainsi son nom
Clicquot, Edouard
t tout son enracine-
e et familial dans la
ville de
Reims. Car
c'est ici, au
18 rue du
Marc, que le
successeur
de l'entre-
prise décide
de cons-
truire sa rési-
dence pri-
vée. Une bâ-
tisse majes-
tueuse,
riété, qui rend hom-
e du XVIIIème siè-
çades en pierre de
u ses boiseries d'ins-
ale.
a demeure accueille
ui y reçoit les nota-
s aussi les agents de
comme ses grands

clients, venus des quatre coins du
monde. La Maison Veuve Clicquot
Ponsardin acquiert le bâtiment en
1907, pour y recevoir ses hôtes de pres-
tige. Depuis, l'Hôtel du Marc incarne
cet art de vivre à la française cher à la
Maison champenoise. En 2011, après
de longues années de rénovation, l'Hô-
tel tourne une nouvelle page de son
histoire, déployant sa poésie et sa beau-
té romanesque en toute modernité.

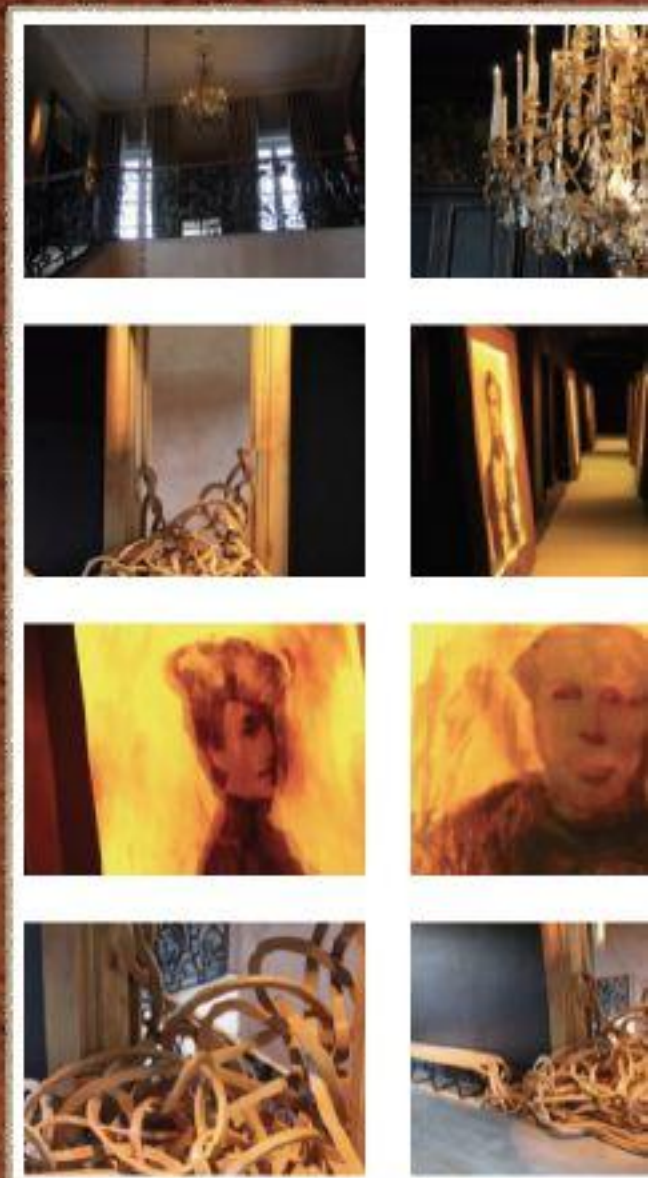




L'Hôtel du Marc est aussi un musée car en plus de retracer l'histoire de la maison, il accueille un grand nombre d'oeuvres d'art et de pièces magnifiques.

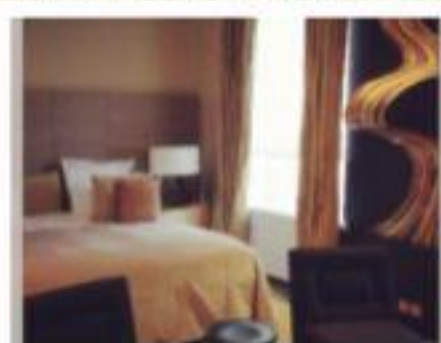
La Galerie des Portraits

L'accès aux chambres se fait par un long couloir, où la lumière, théâtrale, ne provient pas d'appliques traditionnelles mais... de tableaux. À pas feutrés, sur le tapis de coco doré, on avance sous le regard de Louis Bohne, puis de la duchesse d'Uzès...



À chaque nuit son v

Gris de grêle, blanc
lées, bois tendre des
nes flamboyants,
l'herbe verte. À la m
à réinventer chaque
de l'Hôtel du Marc
une ode aux saisons
vin. L'histoire de
suite été imaginée
goûts de l'illustre
parraine.



L'Heure des songes

Pour accéder aux chambres à coucher, l'escalier d'honneur s'offre comme un avant-goût aux rêves. On y accède après avoir traversé le vestibule et son sol de château, un grand tapis de pierres blanches parsemé de cabochons noirs. Les ferronneries d'art déploient la rampe en arabesques, organisées autour du chiffre du bâtisseur originel : un E enserré dans un W, signature d'Edouard Werlé.



Dès la première marche, l'Hôtel du Marc écrit une ode à la vigne, aux saisons et aux couleurs du temps de Champagne. À la manière d'un buvard d'écrivain, le mur semble absorber les couleurs lie-de-vin du tapis d'escalier. Face à la rampe des origines,

voyage

ics opaques des ge-
s bourgeons, autom-
soleil d'été sur
manière d'un conte
e nuit, les chambres
c se déclinent dans
s de la vigne et du
chaque pièce a en-
selon la vie et les
personnage qui la

une autre rampe accrochée au mur aquarellé. Nerveuse comme une racine de pied de vigne, elle jaillit de la pierre, replonge dans la matière, pour en ressortir quelques centimètres plus loin. L'oeuvre, signée Pablo Reinoso, achève sa course folle au premier étage. La racine s'engouffre dans une lucarne pour s'étirer en assise. Car il n'est rien d'aussi bon que de lire au pied d'un arbre, d'attendre des compagnons, perdu dans un carré de vigne, de s'asseoir sur un banc pour rêver, tout simplement.

En partance vers le sommeil : « Once upon a dream »



Une parenthèse suspendue, au seuil des rêves... Parce que la chambre conçue par le designer Mathieu Lehanneur pour l'Hôtel du Marc fait voler en éclats les idées reçues. Ici, l'on fait

l'expérience du sommeil. Il faut se laisser aller à une bulle caressante, à une sensation d'un « bruit blanc » pour le dormeur de toute nature. Les rideaux tirés, lumière tamisée, température idéale pour s'endormir. Un lit à eau, dont la teneur en minéraux et en métabolisme cellulaire est contrôlée, et des boissons chaudes et hydratantes.

La tension retombe, le corps lâche prise. Cette chambre est l'aboutissement de ses études

physiologiques menées en collaboration avec des médecins spécialisés en médecine du sommeil chronique. Lehanneur a imaginé une chambre comme un clin d'oeil à la clinique de Nicole Clicquot Pour le somnolent, qui oublie les soucis de la nuit en partant à l'aveugle. Clin d'oeil malicieusement à la cave, où « les bouteilles de champagne

meil, tout simple-
laisser envelopper
nte, lorsque la diffu-
anc » vient isoler le
nuisance sonore. Ri-
re déclinant douce-
e de 19°, parfaite
Une brise d'air ma-
minérale nimbe le
aire d'effets anti-oxy-

e, l'esprit s'évade, le
Chaque élément de
e fruit de nombreu-

nées par des services
és dans les troubles
nique. Mathieu Le-
né cette chambre
eil adressé à Barbe
onsardin, grande in-
oliait les heures blan-
arcourant ses caves.
ux, aussi, à ces fa-
dorment » les bou-
ne de la Maison.

L'art de la table comme un théâtre mystérieux



Selon le nombre de convives, selon l'humeur du jour, les invités de l'Hôtel sont reçus dans la Grande Salle à manger ou dans la Petite Salle à manger. La Grande Salle à manger déploie ses ors sur un aplat spectaculaire de noir mat et un large parquet cendré. La cheminée et les consoles de marbre ont aussi été repeintes dans cette palette. Au coeur de la pièce, une grande table de dix-huit places, ceinturée de chaises en acajou tapissées d'un patchwork de crin de cheval noir et « jaune Clicquot ». À la manière d'un conte de fées, les lumières proviennent d'un gigantesque lustre serti de pampilles

en verre fumé. Et si le jour se fait trop incisif, d'immenses rideaux en lin glacé occultent les fenêtres. Aux antipodes de ce style, la Petite Salle à manger joue de douceur. Bleus délavés, pastels et tons ocres inspirés de l'Orient s'étirent le long d'une grande tapisserie murale. La gastronomie qui y est servie est concoctée par des chefs d'exception qui prépare des déjeuner ou diner aux accords mets – Champagne délicats. Après ce magnifique diner des chauffeurs nous attendait pour nous ramener sur Paris, l'esprit rêveur d'avoir vu et bu tant de belles choses.





Bulles de Luxe à Vinexpo

Il y a quelques semaines se tenait à Bordeaux l'édition 2013 de Vinexpo, le salon international du vin qui se déroule une année sur deux dans la cité Bordelaise avant de s'envoler vers l'Asie. Nous y étions et nous vous avons déniché quelques pépites qui devraient être du plus bel effet sur vos tables.

Par Nicolas Maday



Commençons par le seau à champagne Canard-Duchene qui casse les conventions en se faisant carré et en se parant d'aluminium brossé, célébrant à la fois la simplicité comme le haut raffinement. Passage ensuite chez les cognac Park et leur XO Extra, liquide à la robe d'ambre et aux touches épicées qui convain-

cront les plus réticents à ce breuvage. Luxe toujours avec les si fameux Petrus ou Yquem dont les bouteilles frôlent les prix astronomiques (inutile de vous dire que nous en sommes restés au plaisir des yeux) mais qui savent si bien se cacher dans leurs malles signées Cordier-Mestrezat, aux finitions précieuses et aux petits lingots numérotés comme pour bien signaler leur rareté ! Enfin, il aurait été dommage pour Luxure d'omettre les champagnes, bulles



de luxe par excellence avec pour exemple les cuvées Celebris 2002 et 2007 de la maison Gosset ou encore la toute jeune maison Brimoncourt et son pétillant de nouveau né.

Une belle expérience luxe que l'on conseille si vous avez l'opportunité de vous rendre à ce salon si particulier !



Qui sommes nous ?

Luxsure est un groupe de presse regroupant plusieurs supports : Luxsure.fr, Luxsure.com, Luxsuremagazine.com, Luxsure.Tv, Luxsurepeople.com et bientôt le premier guide du luxe interactif Luxsure Guide.

LUXSURE

UNE CERTAINE VISION DU LUXE

Le vivre Beauté et parfums Culture Horlogerie / Joaillerie Luxsure International Mode Vins et Spiritueux Voyage



LUXSURE INTERNATIONAL, MODE

Valentin Yudashkin Autumn/Winter 2013/2014

The woman at Valentin Yudashkin last season was flirty and joyous. this season, she focuses on her origins (Valentin Yudashkin is a Russian designer) and chooses to affront the rudeness of winter in style by embracing who she is : an ice queen. White is the go-to color for this[...]

NEWS

VIVRE



on Palace Versailles: Le
on de Pâques is Back

MODE



Rosie for Autograph chez
Marks & Spencer Lingerie

BEAUTÉ ET PARFUMS



Diptyque - L'Eau du Trente
Quatre

Glam Media STYLE



RECHERCHER

Il est aussi disponible sur iphone/ipad depuis 2012 et en papier à la demande depuis 2008. Il dispose de sa propre web tv : Luxsure.tv

Forts de ses 50 000 visiteurs uniques par mois et de ses communautés sur les réseaux sociaux (près de 883& followers sur Twitter, plus de 9687 fans sur Facebook...) Luxsure est un média d'influence dans son univers : le luxe. Le compte twitter @luxsure a été d'ailleurs classé pour la deuxième année de suite dans le classements des 50 personnalités à suivre sur Twitter par Glamour.fr.

Luxsure.fr est classé parmi les blogs mode les plus influents en France (1er blog mode de France influent Aout 2013).

Luxsure couvre les défilés parisiens, new yorkais, milanais, londoniens, canadiens... Luxsure participe aux événements culturels et luxe les plus importants en France et à l'international avec ses équipes de correspondants locaux.

Dans l'équipe de rédaction, dirigée par Pascal Iakovou, vous pouvez retrouver les auteurs suivants :

Emilie Cabanié : Redactrice / Community Manager

Mary Yasmine Arrouche : Rédactrice Mode Masculine

Sophie Farjon : Rédactrice mode

Benoit Payet : Rédacteur Mode

Antoine Brillant : Rédacteur mode

Marie Jablonski : Rédactrice Beauté

Jessica Gauzi : Rédactrice Lifestyle et High Tech

Julien Tissot : Rédacteur Culture

Sophia Lafaye : Rédactrice Gastronomie

Laurie Willem : Correspondante Londres

Samantha Rakotoson : Photographe à la rédaction

Christopher Macsurak : Photographe International

Contributeurs : Clara Losi, Agathe le Dimna, Alain Haimovici