

SHOWCASE



SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES#
PARIS#LUXE
HIVER2023
NUMERO23



Autour de la truffe

- 1/ Château Maïme, Origine 2022, 21,80 €, www.chateau-maïme.com. Un blanc de gastronomie qui accompagnera merveilleusement bien un coulommiers truffé.
- 2/ Domaine du Grand Tinel, Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020, 32,50 €, www.domainegrandtinel.fr. Ce vin se mariera parfaitement à un risotto à la truffe blanche.
- 3/ Domaine La Suffrène, Les Lauves 2018, 30 €, www.domaine-la-suffrene.com. Il sera irrésistible avec des tagliatelles au foie gras et aux truffes.
- 4/ Château de Pibarnon, Epidaure 2018, 50€, www.pibarnon.com. Un pur mourvèdre qui fera le bonheur d'un filet de bœuf truffé à la ficelle.
- 5/ Domaine Franck Chavy, Brouilly 2022 « sans sulfites », 15,30 €, www.domainefranckchavy.fr. Simple mais délicieux : une bruschetta à la truffe.



- 6/ Cave Jumert, Vieilles Vignes d'Aunis 2022 rouge Coteaux du Vendômois, 8 €. A servir avec des cromesquis au brie truffé.
- 7/ Domaine Brusset, Rasteau « La Bastide » Rouge 2021, 17 €, www.domaine-brusset.fr. A associer à une burrata crémeuse truffée et ses aubergines confites.
- 8/ Bestheim, Pinot Noir Exception 2019, 17 €, www.bestheim.com. Ce pinot noir révélera ses arômes au moment du fromage, particulièrement avec un fromage de brebis affiné à la truffe.
- 9/ Château Rasque, Cuvée Pièce Noble Rouge, 61,50 €, www.chateau-rasque.com. Idéal avec une brouillade de truffes noires.
- 10/ Domaine Fournier Père&Fils, Les Monts Damnés, 39,90 €, www.fournier-pere-fils.com. Pour accompagner ce vin, des lasagnes de courgettes forestières au chou et à la truffe.



- 11/ Domaine Badoz, Crémant du Jura Brut, 14,50 €, www.domaine-badoz.fr. A déguster à l'apéritif avec des roulés au confit de truffes.
- 12/ Domaine Grand, Crémant du Jura Millésimé Blanc de Blancs, 16 €, www.domaine-grand.com. Cette cuvée sera appréciée avec une crème brûlée au foie gras et truffe noire.
- 13/ Abbaye Sainte-Marie de Pierredon, Vespro 2018, 32 €, www.abbayedepierredon.com. A servir avec des spaghettis à l'encre de seiche et huile de truffe, crème au poivre et pecorino.
- 14/ Château de Gragnos, Bout du Monde 2021, 14,50 €, www.chateaugragnos.com. Un vin idéal pour accompagner un croque-monsieur aux truffes.
- 15/ Château de Minière, Vignes Centenaires de Minière 2018, 27 €, www.chateaudeminiere.com. Un vin de gastronomie qui régalerà les amateurs de filet de bœuf sauce Périgueux.

Autour de la truffe



- 1/ Domaine d'Ici Là, Amphores-Mondeuse 2020, 20 €, www.domainedicila.fr. Cette cuvée upgradera des frites au parmesan et à la truffe.
- 2/ Couvent des Jacobins, Saint-Emilion Grand Cru 2014, 38 €, www.couvent-jacobins-saint-emilion.com. Des cassolettes de Saint-Jacques truffées seront du plus bel effet.
- 3/ Vignoble Dinocheau, Les Côts 2020, 9,50 €. L'incontournable purée de pomme de terre à l'huile de truffe.
- 4/ Château Lafon-Rochet, 2019, 50 €, www.lafon-rochet.com. Originales, ces verrines de panna cotta truffées au foie gras et confit d'oignons apporteront un twist au moment de l'apéritif.
- 5/ Domaine de la Vallongue, Pierres Cassées rouge 2018, 25 €, www.lavallongue.com. A servir avec des aubergines rondes à la truffe.

- 6/ Domaine Chanson, Beaune Premier Cru Clos des Fèves 2021, 112 €, www.domaine-chanson.com. Délicieux accompagné d'un langres aux truffes.
- 7/ Château Beauséjour, Duffau-Lagarrosse 2017, 125 €, www.chateau-beausejour.com. Ce vin s'exprimera à merveille avec des ravioles de foie gras de canard et de truffes.
- 8/ Château de Crémat, Bellet 2020, 25 €, www.chateaucremat.com/. Pour sublimer un plat traditionnel : une terrine de foie gras mi-cuit truffé.
- 9/ Cave Robert & Marcel, Excelsior Héritage Saumur Blanc 2018, 18,95 €. Ce Saumur exprimera toute sa richesse avec une poularde aux morilles au jus de truffes.
- 10/ Champagne Bollinger, PN AYC18, 125 €, www.champagne-bollinger.com. Facile mais gastronomique, des tagliatelles al dente à la truffe et burrata enchanteront les papilles des grands gourmets.



- 11/ Domaine Carrel & Senger, Altitude 1161 Blanc, 13,20 €, www.eugene-carrel.com. A servir bien frais au moment du dessert, autour de pommes caramélisées, sabayon et râpée de truffe.
- 12/ Château Branc-Cantenac, 2017, 80 €, www.branc-cantenac.com. Un plat de fêtes d'exception : un homard et sa crème de champignons à la truffe.
- 13/ Comte Armand, Pommard Clos des Epeneaux 2018, 205 €, www.domaine-comte-armand.com. Cette cuvée est à servir avec un filet de bœuf Angus et sa sauce truffée.
- 14/ Château Ducru-Beaucaillou, La Croix Ducru-Beaucaillou 2020, 49 €, www.chateau-ducru-beaucaillou.com. Un vin racé qui accompagnera un velouté crémeux de châtaignes aux truffes noires.
- 15/ Sainchargny, Immémorial 2016, 20 €, www.sainchargny.com. Un parfait accord avec cette cuvée : un carpaccio de Saint-Jacques aux truffes.

SHOWCASE



SHOWCASE
#MAGAZINE
#SHOPPING
#VITRINES#
PARIS#LUXE
#ETE 2023
NUMERO22

Autour du Barbecue

1/ Vignerons St-Marc Cantepedrix, Rubens Crémieux Cuvée Carla,
7 €, www.vignerons-saint-marc-cantepedrix.fr

A servir avec un pavé de rumsteak grillé au poivre et ses frites maison.

2/ Cave de Ribeauvillé, Pinot Noir Kugelberg de Rorschwihr 2020,
27,80 €, www.vins-ribeauville.com.

Il est le partenaire idéal de viandes grillées.

3/ Château Lafon-Rochet, Les Pèlerins de Lafon-Rochet 2019,
25 €, www.lafon-rochet.com

Cette cuvée se marie parfaitement à une entrecôte au barbecue.

4/ Castigno, Bella Casta - Les Beauttés, 9,50 €, www.villagecastigno.com.

En bouche, une grande souplesse et une vive acidité lui permet de libérer et révéler ses arômes de fruits frais et de fleurs de garrigues accompagné d'une côte de bœuf au beurre de thym cuite au barbecue.

5/ Château Corbin, Château Corbin 2019,
42 €, www.chateau-corbin.com

Un délice que l'on déguste avec des brochettes de bœuf marinées.



1 2 3 4 5

6/ Château Puyblanquet, Saint Emilion Grand Cru 2020,

28,80 €. Fin et élégant, cette cuvée trouvera toute sa place à table, associée à des brochettes de porc au citron. www.bordeauxenprimeurs.com

7/ Domaine Chanson, Beaune Clos des Marconnets 2017,

52,60 €, www.domaine-chanson.com

Il sera le compagnon parfait d'un bœuf cuit en deux cuissons.

8/ Château Ormes de Pez, Saint-Estèphe 2018,

environ 30 €, www.ormesdepez.com

Un Château Ormes de Pez et un filet de canard au miel au barbecue : une association délicieusement étonnante !

9/ Château Beauséjour, Saint Emilion Grand Cru classé 2020,

35 €, www.chateau-beausejour.com

A savourer avec des brochettes de viande kefta aux épices marocaines.

10/ Château Fonplegade, Château Fonplegade 2015,

91 €, www.fonplegade.fr

Ce grand vin accompagnera à merveille de belles tranches de gigot.



6 7 8 9 10

11/ Château Lagrange, Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien 2018,
31 €, www.chateau-lagrange.com

Des brochettes de poulet au miel et au paprika peuvent constituer une option légère et savoureuse pour accompagner ce vin.

12/ Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien Grand Cru Classé 2020,
32 €, www.chateau-ducru-beaucaillou.com

Un rôti au barbecue, assaisonné avec des herbes de Provence ou une marinade légère, serait une délicieuse option pour accompagner ce vin.

13/ Château Citran, Haut-Médoc 2020, 16 €, www.citran.com
Ce Château Citran 2020 se fera le complice idéal d'une belle côte de bœuf grillée.

14/ Scamandre, Rouge Bio 2019,

34 €, www.scamandre.com. Ce joli rouge s'accorde à merveille sur un faux-filet de bœuf aux olives.

15/ Domaine du Grand Tinel, Côtes-du-Rhône Blanc 2022,
13 €, www.domainegrandtinel.fr

Ce joli vin accompagnera des brochettes de poisson au barbecue.



11 12 13 14 15

Fournier Père & Fils Révélateurs de terroir

Terroir revealers

*Entre la Loire et le plateau de Sologne.
C'est à cet endroit précis que se situe le Domaine Fournier Père & Fils. Depuis 1926, l'exploitation s'emploie à produire des vins qui révèlent leur terroir. Avec ses appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon, la Maison propose différentes gammes à destination de tous les gastronomes, amoureux du bon vin.*

*Between Loire and Sologne plateau.
This is where the Domaine is located Domaine Fournier Father & Son. Since 1926, the estate has been working to produce wines that reveal their terroir. With its Sancerre, Pouilly-Fumé and Menetou-Salon appellations, the House offers different ranges for all gourmets, lovers of good wine.*

In cœur, vous trouverez les Cuvées Parcelles. Pour ces très grands crus, seules les parcelles dont les climats sont exceptionnels intègrent la sélection. Chaque année, les volumes produits sont très limités, à l'instar des Sancerre Blanc AOP «Clos du Roc», «Les Monts Damnés» ou encore «Les Bouffants».



You will find the Cuvées Parcelles. For these very exclusive vintages, only the lands with exceptional climates are included in the selection. Each year, the volumes produced are very limited, like Sancerre Blanc AOP "Clos du Roc", "Les Monts Damnés" or "Les Bouffants".

PUISSANCE et minéralité

A ces cuvées d'exceptions s'ajoutent les Cuvées Terroir qui révèlent le style et l'empreinte de chaque terroir dont elles sont issues. Le Silex est un Sancerre Blanc AOP très recherché pour la puissance et la finesse de sa minéralité. Autre terroir emblématique, les «Marnes Kimméridgiennes» sont cultivées sur un sol composé d'argiles et de coquillages fossilisés datant de 160 millions d'années. Il faut également mentionner, le Pouilly Fumé AOP «Les Deux Cailloux», considéré comme l'aristocratie du cépage Sauvignon. Planté sur trois communes de l'appellation, les vignes bénéficient de la douceur climatique apportée par la Loire.

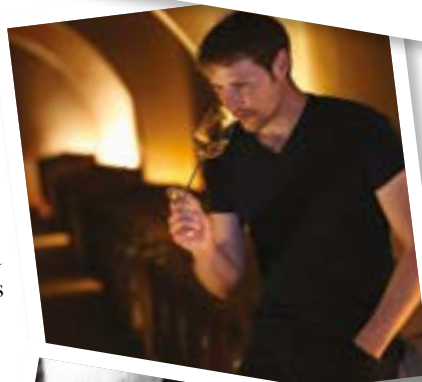


POWER and minerality

To these exceptional vintages are added the Terroir vintages which reveal the style and specificity of each terroir from which they come. Silex is a highly sought-after Sancerre Blanc PDO for the power and finesse of its minerality. Another emblematic terroir, the "Kimmeridgian Marls" are cultivated on a soil composed of clay and fossilized shells dating back 160 million years. We should also mention the Pouilly Fumé AOP "Les Deux Cailloux", considered the aristocracy of the Sauvignon grape variety. Planted in three specific areas, the vines benefit from the warm climate brought by the Loire.

LES BELLES VIGNES

Référence à Sancerre, la cuvée Belles Vignes du Domaine Fournier Père & Fils possède un style inimitable né de l'alliance magique de trois cépages : Silex, Caillottes et Terres Blanches. Le Sancerre AOP se décline en Pinot noir et Sauvignon blanc à la puissance et à la complexité rares. Les Cuvées Val de Loire MMM expriment le mariage idéal entre la région Val de Loire et un cépage noble. Des cuvées de très haute tenue, racées et réjouissantes.



THE BEAUTIFUL VINES

A reference to Sancerre, the Belles Vignes cuvée from Domaine Fournier Père & Fils has an inimitable style born from the magical alliance of three grape varieties : Silex, Caillottes and Terres Blanches. Sancerre AOP comes in Pinot Noir and Sauvignon Blanc with rare power and complexity. The Cuvées Val de Loire MMM express the ideal alliance between the Loire Valley region and a noble grape variety. Very high-quality and delightful cuvées with character.

F de Fournier

Enfin, la gamme F de Fournier permet d'accéder au savoir-faire de la Maison, experte à Sancerre dans la production des grands cépages sauvignon blanc et pinot noir. Fruit de l'expérience quasi centenaire de la Maison, les vignerons laissent place à leur créativité pour élaborer un Sauvignon Blanc et un Pinot Noir, fidèles à leurs nobles cépages. Des vins fruités et élégants.



F for Fournier

Finally, the F de Fournier range shows the know-how of the House, an expert in Sancerre in the production of the great Sauvignon Blanc and Pinot Noir grape varieties. Fruit of the almost century-old experience of the house, the winegrowers leave room for their creativity to produce a Sauvignon Blanc and a Pinot Noir, faithful to their noble grape variety. Fruity and elegant wines.