

sélection de la rédaction

LE BRAU

0 % d'alcool Cypher



La gamme Cypher de Brau est composée d'un premier opus sorti en décembre, le rosé Cypher 100 % grenache (déclinaison non alcoolisée du best-seller rosé Brau Pop With Love). Un vin blanc Cypher 0 % d'alcool et

en format original, à savoir un vin effervescent Cypher 0 % d'alcool en format cannette, viennent d'être lancés et sont en cours de distribution. Cette gamme est élaborée de manière artisanale et issue de produits en agriculture biologique sur les terres du Domaine de Brau, ce qui permet plus d'être sans alcool, les vins Cypher 0 % d'alcool sont en fait de 12 kcal pour 100 ml. Comme des vins classiques, ils sont distribués traditionnellement. C'est ensuite qu'intervient le procédé de distribution par évaporation sous vide, à une température inférieure à 10°C, ce qui permet de maintenir les arômes de la boisson.

Orange Sanguine-Menthe

En 2023, la gamme Bèl Arrangé (lancée au sein du réseau de boissons composée de 9 références) s'est agrandie avec un nouveau produit aux notes fraîches et d'agrumes : Orange Sanguine-Menthe. Ce punch a une couleur jaune orangée aux reflets dorés associée à l'attaque d'une orange sanguine fraîchement pressée à une menthe fraîche. Au nez, c'est une combinaison harmonieuse de fleurs et d'agrumes donnant un bouquet frais et aérien. Ce punch au rhum est préparé à partir d'oranges sanguines de saison récoltées à la main puis découpées au couteau et immédiatement mises en bouteille à la main dans un rhum agricole de Martinique préalablement infusé de feuilles de menthe provenant de la région Pays de la Loire.

annelle

Ces boissons viennent rejoindre la gamme des 45 sirops de boissons aux belles notes poivrées et épicées, le sirop de cannelle agrémenter un cocktail froid, une boisson glacée (chocolat, latte) ou alors être employé comme ingrédient dans un nappage ou exhausteur de goût. De couleur orange et de saveur avec de belles notes poivrées et épicées, la boisson est rafraîchissante et réconfortante de cannelle. Il est disponible



CAVE DE SAINT-POURÇAIN

La Ficelle de Saint-Pourçain 2023



Assemblage de 65 % gamay et 35 % pinot noir, La Ficelle 2023 révèle un nez expressif de fruits rouges. La bouche est ample, riche et généreuse, avec des arômes délicats de mûres et de framboises, sublimés par des notes épicées. Ce vin convivial, à servir à une température de 14 °C, s'apprécie à l'apéritif avec des tapas ou une planche de charcuterie, sur des viandes grillées, ou de la cuisine exotique. Il met en valeur la cuisine régionale auvergnate (aligot, chou farci, truffade) et, bien sûr, les fromages d'Auvergne. Pour cette 37<sup>e</sup> édition, c'est le dessinateur de presse et de bandes dessinées Xavier Lacombe qui a œuvré, au travers d'un carrousel humoristique.

[www.cave-saintpourcain.fr](http://www.cave-saintpourcain.fr)

DISTILLERIE DE SOLIGNY

Aube

Véronique et Vincent Godier ont lancé le tout premier whisky de la Distillerie de Soligny, Aube, ainsi que Chant du Coq N° 4 Pur Malt. Élaboré à partir d'orge de printemps Planet distillée à la fin de l'été 2020, Aube est façonné avec soin selon un procédé unique, préservant intégralement les senteurs et les arômes du malt. À la dégustation, ce single malt révèle une robe or orangé, un nez de céréale, châtaigne, thé et cuir. La bouche, quant à elle, exprime des saveurs de réglisse, paille et ronce. À servir pur, puis allongé d'un trait d'eau fraîche ou glacée, en fin d'après-midi ou en accompagnement d'un dessert (49,5 % vol. alc., 70 cl).



[www.solignywhisky.fr](http://www.solignywhisky.fr)

CHÂTEAU DE CRÉMAT

Nikaia 2021 AOP Bellet



Les vins de Bellet - seule AOP implantée dans une agglomération française - bénéficient d'un climat méditerranéen typique de la Côte d'Azur. Nikaia est une cuvée spéciale provenant d'une sélection parcelle de 1000 mètres carrés. Avec une production de 700 bouteilles, le millésime 2021 est le premier de son histoire, issu de la meilleure barrique de rôle choisis. Ce cépage exprime dans ce vin blanc ses arômes variétaux typiques d'agrumes et de fleurs blanches avec une finale iodée. En bouche, on trouve une attaque très délicate sur des notes de fruits à chair blanche évoluant sur des notes plus florales et une fin de bouche sur l'iode. À proposer avec des poissons blancs et des fruits de mer.

[www.chateaucremat.com](http://www.chateaucremat.com)

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

La Chapelle de Sainte-Roseline - Rouge 2015

Ce rouge AOP côtes-de-provence cru classé est issu d'un assemblage de cépages syrah 75 % et cabernet sauvignon 25 %. À la dégustation, il présente une robe noire, un nez intense où se mêlent fruits rouges, violette et réglisse. Tandis que sa vivacité et sa finesse permettent une longue garde (20 ans), ce vin rouge de Provence, racé et élégant, rivalise avec les plus grandes appellations françaises. Sa palette aromatique révélera toute son expression en accompagnant des viandes généreuses, des fromages affinés.

