

Mlle boit DU ROUGE

LA REVUE QUI PARLE DE VIN ET QUI FAIT VOYAGER



Zoom sur...
**Le Château
de Berne**



Coups de cœur...
Nos flacons d'hiver



À table...
**3 bonnes adresses
à découvrir**



Shopping...
La liste de nos envies



Évasion au...

Domaine La Font Des Pères

HELLO !

Chers wine lovers,

Pour ce premier numéro, on reste en Provence, là où le soleil est quasiment permanent, pour vous faire découvrir nos derniers coups de cœur.

Nous avons sillonné notre belle région pour dénicher des adresses insolites, des idées shopping ou encore quelques flacons d'artisans... Découvrez nos astuces d'initiés et notre sélection culturelle & gourmande pour réjouir votre palais.

Océane et Clémence

Le saviez-vous ?



UN CHAMPAGNE PEUT ÊTRE... MILLESIMÉ OU NON-MILLESIMÉ

Plus de 80 % des bouteilles de champagne, n'ont pas d'année inscrite sur leurs étiquettes. Cela signifie que ce sont des champagnes non-millésimés. Ces cuvées contiennent des récoltes de plusieurs années pour conserver toujours le même style de la maison. On pourrait presque comparer cela à l'industrie du parfum qui offre chaque année les mêmes arômes dans leurs produits.

Le champagne millésimé est à l'inverse élaboré avec les raisins d'une même année. C'est un vin profond, complexe et plus adapté à la gastronomie. Produit à partir de raisins de très bonne qualité, il marque une année exceptionnelle et subit un élevage plus poussé.

**Millésimé ou sans année :
Que faut-il choisir ?**

Les consommateurs à la recherche d'un bon potentiel de garde et d'une per-

sonnalité plus affirmée, seront prêts à choisir un champagne millésimé.

Les plus fidèles au produit de la marque se tourneront en revanche, vers un champagne sans année pour ne pas avoir de surprise.



« Chez Champagne Vollereaux, c'est le champagne qui crée l'occasion au quotidien et non l'occasion qui appelle un champagne »

**CHAMPAGNE VOLLEREAUX
CUVÉE MARGUERITE**

Millésime 2011

Avec ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de pain brioché, la cuvée Marguerite millésimée (2011) peut se déguster autant à table qu'à l'apéritif.

Prix : 31 €

www.champagne-vollereaux.fr

A PROPOS



Mlle boit du rouge est un média qui s'adresse aux amateurs et aux professionnels du vin. Accessible sur le web et sur les réseaux sociaux depuis 2015, on y retrouve des reportages, des news, des belles adresses viticoles ainsi que des produits d'exception.

Qui sommes-nous ?

Respectivement rédactrice et designer graphique, mais aussi curieuses et amoureuses du bon vin, nous mettons nos compétences créatives en commun pour retranscrire de belles histoires et sublimer des lieux ou des marques auxquelles nous sommes attachées.



WEEK-END CENOTOURISTIQUE AU CHÂTEAU DE BERNE

« Au cœur d'un paysage peuplé de vignes, de garrigues et d'oliviers, Berne émerveille par sa décoration raffinée, son art de recevoir et son esprit d'excellence. »



Dans l'arrière pays provençal ... entre « Vignes & Art de vivre »

Un peu excentré du village de Lorgues, Le Château de Berne est un lieu d'exception où le temps s'arrête soudainement pour que l'on puisse profiter de la beauté du paysage. Domaine viticole, producteur d'huile d'olive, hôtel, Spa, restaurant gastronomique, Organisation d'événements et mariages ... Le Château de Berne est un véritable art de vivre ! Considéré comme le pionnier de l'enotourisme en Provence, ce Domaine classé Hôtel 5 étoiles est aussi référencé en tant que Relais & Châteaux.

Une décoration authentique et recherchée

Au Château de Berne, les 27 chambres et villas privées ont été décorées avec beaucoup de talent. Dans un esprit chic et chaleureux, on retrouve un mélange d'authenticité et de raffinement provençal.

Au Jardin de Benjamin

Au Jardin de Benjamin, on vit un moment unique en dégustant de sublimes assiettes aux influences méditerranéennes concoctées par le Chef étoilé Benjamin Collombat. On aime les couleurs, les sauces exceptionnelles et le parfait équilibre au niveau des textures et des saveurs. Côté dessert, on craque pour les créations inventives et gourmandes du talentueux Chef pâtissier Eric Raynal.

Ps : tous les plats sont élaborés avec des produits locaux et la plupart des fruits et légumes proviennent du potager situé au sein même du Domaine).

Réservation : +33 (0)4 94 60 49 79
Château de Berne, route de Salernes, 83510 Lorgues



Coups de cœur

NOS FLACONS D'HIVER

Rouge, blanc ou bulles ?



AUTHENTIQUE LE BRUN DE NEUVILLE

Brut - BLANC DE BLANCS
Une jolie cuvée issue d'un terroir calcaire des Coteaux du Sézannais. On retrouve principalement du Chardonnay qui apporte une belle minéralité et beaucoup de fraîcheur.

32 € TTC ou
192 € les 6

www.lebrundeneuville.fr



DOMAINE VACHERON SANCERRE

Blanc 2018
Issu de l'agriculture biodynamique, le Sancerre du Domaine Vacheron dévoile des notes d'agrumes, des saveurs de fruits blancs et une belle minéralité.

21, 50 € TTC ou
129 € TTC les 6

www.vinossimo.com



CLOS DE CAVEAU CARMIN BRILLANT

Rouge 2015
Un vin racé, puissant et charnu avec de la matière en bouche et des arômes de cassis. À déguster maintenant, après un petit passage en carafe, ou à garder quelques années en cave...

19,40 € TTC ou
104,76 € les 6

www.closdecaveau.com



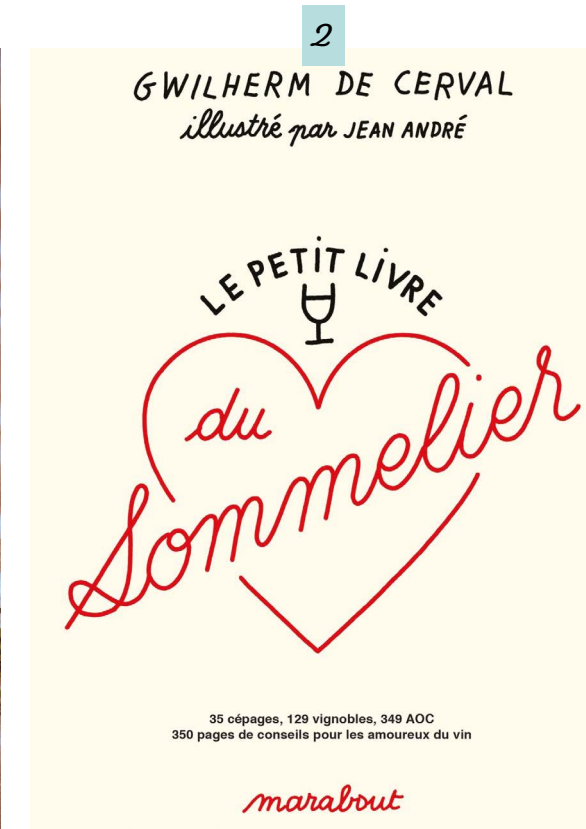
www.milleboitdourouge.com



LA LISTE DE NOS ENVIES



Il est encore temps de se pencher sur ce que vous allez offrir pour Noël ! Retrouvez ci-dessous, la liste de nos envies. Elle passe en revue les cadeaux les plus cool du moment, à offrir aux amateurs de vin. Cela vous donnera quelques idées à glisser sous le sapin.



- 1. VINÉSIME** - Des produits cosmétiques aux senteurs de Bourgogne
 - Huile sensuelle voluptée - **39 €**
 - Gommage Pinot Noir Grand Cru - **55 €** - www.vinesime.fr
- 2. LE PETIT LIVRE DU SOMMELIER** de Gwilherm de Cerval - Un joli livre avec des illustrations décalées pour apprendre le vin de manière décomplexée - Edition Marabout - **22,90 €** - www.marabout.com
- 3. EAU D'ALIENOR** - Bougie parfumée pour une ambiance cocooning
 - Souvenir des vendanges - **25 €** - www.eaudalienor.com
- 4. BASTIDON PROVENCE** - Couteau de poche chic en bois noble
 - Bastidon Provence Liner Olivier - **60 €** - www.bastidon-provence.com
- 5. ROYAL GLASS** - Des verres innovants pour une dégustation sans embuche
 - Boîte de six verres Polyester - **53,40 €** - www.royal-glass.com
- 6. RAWELL** - Le premier thermomètre connecté dédié à la dégustation du vin pour une température optimale • Kelvin K2 - **49,90 €** - www.rawell.fr



www.milleboitdourouge.com



Avez-vous déjà utilisé un Drop stop ?

DropStop Orcel & Romieu pour Mlle Boit du Rouge

Pour ceux qui n'ont jamais entendu parlé de cet objet incontournable, il s'agit d'un petit disque semi-rigide qui se roule dans le goulot de la bouteille. 100% personnalisable, ce bec verseur anti goutte est aussi un goodies bien utile pour éviter les tâches de vin sur la nappe.

Conditionné sous pochette, personnalisez et offrez votre propre DropStop avec les couleurs, logos ou illustrations de votre choix.

www.dropstop-publicitaire.com



ESCAPADE SUR LES TERRES DE BANDOL



LA FONT DES PÈRES

Nichée au cœur de l'appellation Bandol, on vous présente La Font des Pères. Il s'agit d'une propriété viticole qui se situe dans le Var et plus précisément au Beausset (à seulement 15 minutes des côtes méditerranéennes).

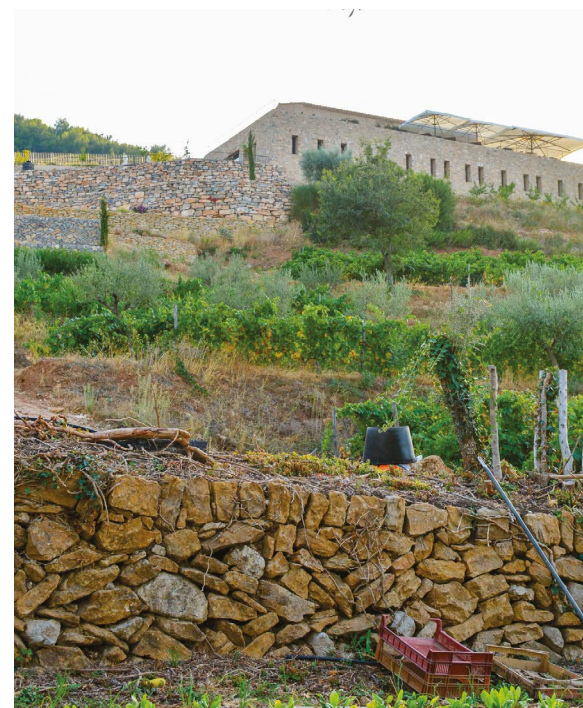
Idéal pour un week-end entre amis ou un séjour en famille, ce lieu plein de charme a le sens de l'accueil en matière d'œnotourisme.

UNE CUISINE GÉNÉREUSE ET GOURMANDE

Cuisinière passionnée, Sandrine la cheffe du restaurant de La Font des Pères, concocte des plats généreux, spontanés et irrésistiblement gourmands. Cette dernière renouvelle sa carte en fonction des saisons et des produits frais.

UN PANORAMA D'EXCEPTION SUR LA NATURE PROVENÇALE

Impossible de résister à la vue éblouissante qui se trouve devant le restaurant de la Font des Pères. Depuis cette magnifique terrasse qui offre une vue sur la Sainte-Baume, on domine aussi tout le Domaine. Gîtes, piscine, potager, vignes... on ne résiste pas à l'envie de capturer ce panorama avant de savourer un délicieux repas autour d'un ou plusieurs millésimes.



La signature de la maison ? Un œuf cocotte élaboré avec une des 150 poules pondeuses, accompagné d'une verrine de 20 grammes de caviar.

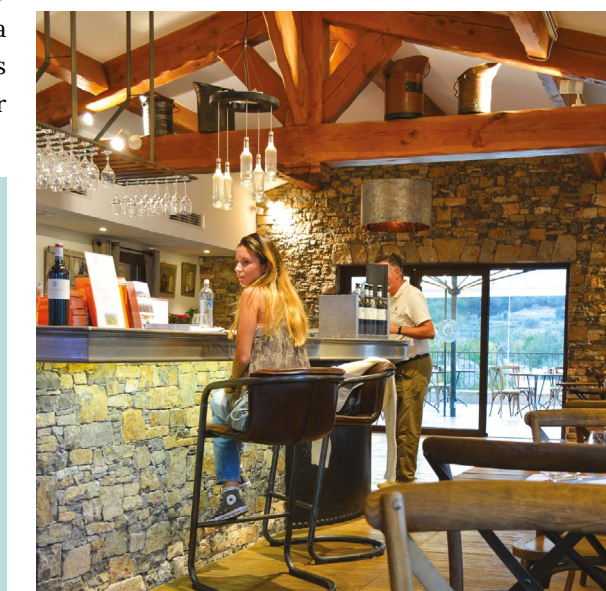
Avant de passer à table, rendez-vous au comptoir pour une dégustation avec Philippe Chauvin, le propriétaire des lieux, qui prendra plaisir à vous faire deviner à l'aveugle, les différents millésimes de sa Propriété. Rouge, blanc, rosé... Il y en a pour tous les goûts mais nous avons eu un coup de cœur pour les rouges de la Maison.

INFOS PRATIQUES

- **Restaurant** : À partir d'octobre, jours de fermeture du restaurant les mardi et mercredi.

- **Congés annuels de l'Etablissement** : du 27 janvier au 28 février 2020 inclus.

- **Vente de vin** : Tous les jours au sein du restaurant ou en ligne sur : www.la-font-des-peres.plugwine.com



CONSEILS ET ASTUCES POUR DÉTECTER LES DÉFAUTS D'UN VIN AU NEZ



Comment retrouver les défauts du vin lors de la dégustation ?

C'est une affaire de regard, de nez mais aussi de bouche. Les défauts du vin peuvent être détectés dans chacune des étapes de la dégustation.

A l'œil, on regarde si un vin est trouble ou voilé. En bouche, on détecte s'il y a ou non un déséquilibre (trop d'acidité, trop d'alcool ou trop d'onctuosité). Mais c'est surtout le sens olfactif qui joue un rôle déterminant pour savoir si le vin possède un défaut. Il peut s'agir d'oxydation, de réduction ou de problèmes exogènes (goût de bouchon, altérations microbiennes comme l'odeur de vinaigre, acidité ou arômes évolués.)



LA RÉDUCTION

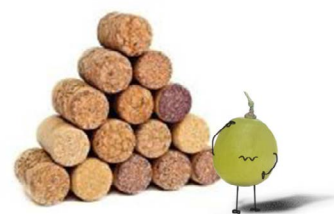


ODEUR :
Renfermé/ chou/ écurie/ oeuf pourri/ serpillère/ viande faisandée...

CAUSES :
- Un excès de soufre ajouté pendant la vinification.
- Le vin a été trop privé d'oxygène pendant son élaboration.

SOLUTIONS :
Il faut aérer le vin en le faisant tourner dans le verre ou en le carafant pour que les odeurs disparaissent. La réduction n'affecte pas le vin en bouche.

UN VIN BOUCHONNÉ



ODEUR :
Moisi /carton mouillé /poussière

CAUSES :
- Une mauvaise qualité du bouchon en liège.
- Le Trichloro-anisole (TCA) (molécule que l'on peut retrouver dans les traitements chimiques du bois qui contamine le vin).

SOLUTIONS :
Le bouchon a déjà contaminé le vin. Le mal est fait et rien ne peut enlever ce problème.

L'OXYDATION



ODEUR :
Madère / noix / pommes trop mûres /vinaigre

CAUSES :
- Un vin trop en contact avec l'air pendant la vinification ou la mise en bouteille.
- Une bouteille mal rebouchée après ouverture.
- Une bactérie qui oxyde l'alcool en éthanol puis en acide acétique. C'est la formation du vinaigre, on parle de piqure acétique.

SOLUTIONS :
Il n'y en a pas, le défaut risque même de s'aggraver.





TENDANCES DÉCO POUR LES FÊTES



Deux idées de mise en scène pour embellir votre table



JOUEZ AVEC VOS BOUCHONS EN LIÈGE

Préparer une table demande du temps, de l'imagination et surtout une bonne dose d'idées déco.

Pour rester dans l'univers du vin et créer une ambiance originale, n'hésitez pas à transformer vos petits bouchons en liège en porte-couteaux ou porte-noms. Pour cela, rien de plus simple, il suffit simplement de faire une encoche sur le bouchon et glisser les étiquettes avec le nom. Une inspiration champêtre, économique et facile à réaliser !



TRANSFORMER VOS FLAONS EN OBJET DÉCO

Un DIY écologique et originale pour apporter une touche de couleur à votre intérieur.

Disposées sur le rebord d'une commode, sur une cheminée ou même sur l'étagère d'une bibliothèque, les bouteilles de vin transformées en vase peuvent faire sensation ! Et pour apporter une petite touche personnalisée et égayer encore plus vos repas de fêtes, vous pouvez aussi les peindre et les disposer au centre de votre table. A reproduire chez soi sans hésiter !



3 BONNES ADRESSES À DÉCOUVRIR



Marseille

MAISON BOHÈME

C'est avant tout une adresse qui nous fait voyager. Savoureuse et joliment présentée, cette cuisine du monde offre des produits frais et de qualité. La décoration signée Caroline Sivade offre une ambiance chic et élégante qui se marie à merveille avec l'ADN du restaurant. Aussi, on ne reste pas insensible à l'excellent rapport plaisir prix de ce restaurant marseillais.

Conseil : commencez par un délicieux cocktail fait maison. Il n'y en a pas moins de 16 référencés sur la carte !

Maison Bohème, 4 rue Saint-Sébastien, 13006 Marseille, 06 49 10 51 80.



Aix-en-Provence

GRENACHE

Revisitée en fonction des produits de saison, la carte de Grenache est réservée à ceux qui aiment la cuisine inspirée et raffinée. Ami des vins, et ancien élève de l'école hôtelière de Bonneveine, Pierre Chatelain référence aussi de très belles pépites au bon rapport plaisir prix.

Conseil : dès qu'il fait beau, profitez de la terrasse qui donne sur une jolie place.

Grenache, 2 Place Joachim Gasquet, 13100 Aix-en-Provence, 09 80 82 85 92.



Cucuron

LA PETITE MAISON

Les bonnes adresses ne manquent pas dans le Luberon et si vous êtes à la recherche d'un restaurant à la saveur et au charme inégalé, arrêtez-vous à la Petite Maison dans le joli village de Cucuron. Passionné et généreux, le talentueux Chef Eric Sapet élabore une cuisine audacieuse et créative en maniant à merveille l'harmonie des saveurs.

Conseil : laissez-vous envouter par le charme des lieux et savourez les suggestions du Chef.

Place de l'Étang, 84160 Cucuron, 04 90 68 21 99 (Ouvert la semaine à partir de mercredi à 12h30)



Adresse incontournable



LA CAVE MAZARIN

Même si l'enseigne en impose et que le local semble tout petit, il ne faut pas hésiter à entrer dans cette jolie boutique située dans la rue emblématique des commerces de bouche. Ancien sommelier du Ritz, le propriétaire des lieux, Laurent Querrec est un véritable passionné qui propose des flaons pour tous les budgets.

Que ce soit pour offrir du vin, se constituer une cave ou pour déguster tout de suite, ce caviste est une véritable référence à Aix-en-Provence. On y trouve une belle sélection venue de divers horizons, des vigneron de choix et des commentaires sur chaque étiquette

Une pépite dégustée et approuvée ?

Le Chardonnay I.G.P Méditerranée du Domaine des Masques.

À découvrir absolument !

18 Rue d'Italie, 13100 Aix-en-Provence - 06 80 37 25 36



L'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération

BASTIDE DE BLACAILLOUX

L'éclosion d'un terroir

Bastide de Blacailoux
83170 TOURVES - 04 94 86 83 83

AB



www.mlleboitdourouge.com



www.mlleboitdourouge.com

Agenda

Cet hiver...



LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER

CHÂTEAU DE CALAVON



• Tous les samedis de septembre à juin de 9h à 14h

Le Château Cavalon vous donne rendez-vous pour une dégustation vin & coquillages en compagnie de Xavier Massabiau, Producteur de l'étang de Thau.

Ventes sur place ou à emporter : moules, huîtres, oursins selon arrivage.

12 Avenue de Badonviller, 13410 Lambesc

CHÂTEAU MAUCOIL



• Toute l'année selon disponibilité

Le Château Maucoil vous propose de participer aux Ateliers « vigneron d'un jour » pour venir élaborer votre propre cuvée. Une très belle expérience et une activité ludique pour percer les secrets de l'assemblage et découvrir les cépages typiques de la Vallée du Rhône.

Atelier de 2 heures : 40 € - Réservation et renseignements au 04 90 34 14 86

Chemin de Maucoil, 84100 Orange

CHÂTEAU CALISSANNE



• Le Samedi 7 décembre 2019 de 12h00 à 14h00

Venez célébrer le lancement du nouveau millésime du Château Calissanne, à l'occasion d'un déjeuner coquillages accompagné de la cuvée Château Blanc 2019.

Une dégustation de champagne Taisne Riocour vous sera également proposée tout au long de la journée.

Tarif : 25€ - Réservation et renseignements au 04 90 42 50 23 ou directement en ligne

Route Départementale n° 10, 13680 Lançon-Provence

CHÂTEAU DE CHAUSSE



• Le Mardi 11 décembre 2019 de 10h à 13h

Venez participer à ce grand événement de l'hiver : la taille des vignes. Les sécateurs sont fournis, le café et la bonne humeur aussi.

Après 1h30 dans les vignes, découvrez le Domaine avant de déguster les vins.

Château de Chausse - Rue Frédéric Mistral 83420 La Croix-Valmer - 04 94 79 60 57

CHÂTEAU DE LA GAUDE

• Chaque jeudi, jusqu'au 30 janvier 2020

Participez aux afterworks de Laura et Camille au cœur de ce Domaine de prestige. Des vins seront à déguster dans une ambiance chaleureuse et festive et le Chef Matthieu Dupuis Baumal et son équipe élaboreront des tapas pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Tarif : Les verres au vin sont entre 6€ et 10€ selon la bouteille - Entrée Libre chaque jeudi à partir de 18h30

3913 Route des Pinchinats, 13100 Aix-en-Provence



« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION »

château
Paradis
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

BOUTIQUE - DÉGUSTATION - SENTIER VIGNERON

Château Paradis -13610 Le Puy-Sainte-Réparate, Provence - www.chateuparadis.com



ACCORD GOURMAND

Les cannellés : des gâteaux à croquer

Croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur... Ils ne sont pas provençaux mais on craque pour ces petits gâteaux parfumés au rhum et à la vanille. Leur cuisson dans un moule en cuivre leur donne une fine croûte caramélisée qui est juste à tomber !

Une des légendes raconte que ces gâteaux seraient nés grâce aux vignerons du Médoc qui collaient leur vin au blanc d'œuf afin de les rendre plus fins et plus limpides. Pour ne pas gaspiller les jaunes, les religieuses auraient ainsi inventé les cannellés.



Conseil : A déguster seul, avec un café ou légèrement tiède avec une boule de glace vanille ou un verre de vin doux. Mais n'attendez pas trop. Certains disent qu'il faut les déguster dans les 7 heures qui suivent leur cuisson pour ne pas qu'ils se ramollissent.

Direction Artistique
Océane DI RAIMONDO

Directrice de publication
et Rédactrice en Chef
Clémence PILLOT

Illustratrices
Océane DI RAIMONDO
Clémence ZOPPIS

Imprimeur
C.C.I

Mlle Boit DU ROUGE

Un journal gratuit et trimestriel édité par Clémence PILLOT
111 rue St Jacques, 13006 Marseille
& Océane DI RAIMONDO -
33 bis avenue St Jérôme, 13100
Aix-en-Provence

milleboitduruige@gmail.com

Parution : 10 décembre 2019

Dépôt légal : décembre 2019

Toute reproduction totale ou partielle d'un ou de plusieurs de ses composants, par quelque procédé que ce soit, sans autorisation expresse de son créateur, est interdite, une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

LES VINO-GRAPHERS

Situé à Aix-en-Provence, ce bureau créatif - qui allie les métiers de conseil et de marketing est spécialisé dans le contenu des marques de vin, spiritueux et gastronomie.

www.lesvinographes.com / contact@lesvinographes.com
33 bis avenue St Jérôme 13100 Aix-en-Provence

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION »



www.milleboitduruige.com