



by Sébastien Laffitte

Dégustation des nouveaux crus et millésimes de Sébastien Laffitte

DOSSIER DE PRESSE

12 JUIN 2018

RELATIONS MEDIAS : AGENCE MP & C | MARIE-PIERRE MEDOUGA
06 22 78 71 38 | @mapyntonga | agencerp@orange.fr | www.mp-c.eu



Dégustation des nouveaux crus et millésimes de Sébastien Laffitte

Cocktail dinatoire à l'hôtel Buddha Bar Paris le 12 juin 2018 de 18h30 à 22h

Sébastien Laffitte, sommelier et créateur convie les médias et les professionnels à une dégustation de ses nouveaux crus et millésimes. Il proposera un AOP Côtes de Provence Rosé 2017, un AOP Saint-Emilion Grand Cru 2015 et deux Bourgogne Hautes Côtes de Nuits blancs 2016 lors d'un cocktail dinatoire à l'Hôtel Buddha Bar Paris¹ le 12 juin 2018 de 18h30 à 22h00.

L'émotion, l'excellence, la rigueur, autant de vocables qui caractérisent les vins de Sébastien Laffitte. Depuis 2013, ce sommelier a su proposer des vins qui ne laissent pas indifférents. Il conjugue parfaitement l'art de proposer des vins qui flattent le palais sans jamais le surcharger. Ses vins ne suivent pas les codes, ils sont faits pour plaire aux amateurs les plus éclairés, aux professionnels et aux simples curieux. Des vins sensuels, suaves, fins et élégants.

Sébastien Laffitte souhaite faire découvrir ses derniers crus et millésimes et c'est la raison pour laquelle, il convie les journalistes à la dégustation qui se déroulera le 12 juin prochain sur la terrasse de l'Hôtel Buddha Bar Paris

L'émotion à l'état pur

Sous la marque « **S** » by Sébastien Laffitte, ces quatre vins : un Rosé de Provence, un Saint Emilion Grand Cru et deux Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, sont la quintessence du savoir-faire de Sébastien Laffitte.

AOP Côtes de Provence Rosé 2017 « S » by Sébastien Laffitte

Le temps n'a plus d'emprise

Les convives vont découvrir la finesse et l'élégance d'un grand Rosé de Provence. Sa robe saumonée aux nuances grises et sa délicatesse, façonnées au fil du temps, laissent entrevoir un subtil mariage entre gourmandise et féminité.

Un nez de pêche blanche, de pamplemousse rose et de délicates notes de fraises de fraises des bois au poivre blanc et notes florales.

Une longue tenue en bouche avec une finale qui associe les agrumes et la minéralité pour conclure sur une note saline qui prolonge cet instant.

¹ 4 rue d'Anjou 75008 Paris

AOP Saint-Emilion Grand Cru 2015 « S » by Sébastien Laffitte – Agriculture raisonnée

« Elégance, fraîcheur et puissance »

La force d'un terroir parfaitement maîtrisées de ce Grand Cru à la belle robe pourpre.

Un grand millésime.

Ce fils du Soleil et de la lune propose des arômes de fruits noirs telles la cerise et la liqueur de cassis ainsi qu'un soupçon floral de violette. Une pointe de pain brioché vient enrichir cette palette aromatique.

Une bouche aérienne et accessible laisse place à des tanins très fins pour une note finale longue et subtile.

Un vin fin de caractère, parfaitement équilibré : il est fluide et généreux, une rareté sur les terres du Moine Emilion. Le terroir unique pour le Merlot bénéficie d'un climat exceptionnel entre l'océan et la Côte de Pavie.

AOP Hautes Côtes de Nuits – Blanc - Agriculture raisonnée

« Un regard nouveau »

Caprice 2016 (sol argilo-calcaire, exposition Est 4km de Nuits-Saint-Georges)

Un vin doté d'une robe cristalline, d'un nez d'une fraîcheur juvénile qui exhale des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de citron confit, noisette et amande. Un Caprice éclatant de finesse où l'acidité se marie à merveille avec nos papilles, pour laisser place à une finale fraîche et détonante. Un cru de longue garde, 10 à 15 ans (1/06/18).

« S » by Sébastien Laffitte 2016 (Sol marnes blanches du jurassique supérieur, exposition Sud 4km de Nuits-Saint-Georges)

Le profil de ce cru « S » est construit autour de la discrétion, de la retenue. Des notes exotiques, de cire d'abeilles, un milieu de bouche tout en volume. Il possède une forte personnalité. Ce style consensuel, unique, est l'alliance des éléments et des hommes. Dame nature nous impose la patience. Une belle interprétation unique qui séduira les amateurs des vins blancs de très longue garde, 20 à 25 ans (01/06/18).

Venir à la dégustation

La Terrasse de l'Hôtel Buddha Bar : 4 rue d'Anjou 75008 Paris - De 18h30 à 22h

Pour participer à la dégustation, je vous remercie de confirmer votre présence en téléphonant :

06 22 78 71 38 ou en m'adressant un courriel : [cliquez ici](#)

A propos d'IBIZVIN & de Sébastien Laffitte

Bien boire, bien manger, bien partager... le vin fédère les bons moments !



Sébastien Laffitte est un amoureux du vin qui a exercé en tant que sommelier chez Alain Ducasse, Louis XV Monte-Carlo & Pierre Gagnaire, au Crillon Paris avant de suivre son instinct qui lui commandait de créer. Intuitif convivial, cet homme de terroir (il a gardé la nostalgie de ses montagnes ariégeoises) s'est immergé dans la création. Après Kaprius, il lance la marque « S » By Sébastien Laffitte et un nouveau challenge : créer des vins de garde qui offrent fraîcheur et gourmandise à la fois lorsqu'on les déguste immédiatement.

Fondée par Corinne et Sébastien Laffitte, la société IBIZVIN s'est organisée autour de trois métiers : la création de vins, le négoce et les événements gastronomiques. Elle a deux actionnaires de confiance : la société AKTUEL et BNP Développement.



SOMMAIRE

Communiqué invitation :	Page 1
L'Edito	Page 5
Un amoureux du vin et de la vie	Page 6
Un Rosé tout en finesse et en délicatesse	Page 7
Un Saint Emilion fin et de caractère	Page 9
Un Bourgogne blanc d'exception	Page 11
Prix & Modes de commercialisation	Page 14
Où trouver les vins ?	Page 15
Contacts	Page 16



L'EDITO

« S » by Sébastien Laffitte est lancée. Cette marque nous tenait à cœur. Elle nous a permis de relever un sacré défi : créer des vins de garde, qui puissent se boire dès à présent, tout en conservant leur gourmandise et leur finesse.

Des vins qui ne surchargent pas le palais, qui puissent se boire tout au long du repas et qu'on déguste entre amis ...

Ils ont été élaborés avec amour et respect. Amour des terroirs et de leurs expressions. Respect de la vigne et du travail du vigneron qui l'élève. Amour passionné pour les arômes, les saveurs et l'expertise des assemblages.

4 terroirs différents et quatre vins que nous avons conçus pour plaire au plus grand nombre. Des vins à partager mais aussi des vins fins, élégants pour la gastronomie.

Nous avons déjà proposé notre version du Rosé de Provence, Un AOP gourmand et délicat. Le millésime 2017 est encore plus gourmand, fait pour le partage et la gastronomie.

Notre Saint-Emilion 2015 est un grand millésime. Une alliance de fraîcheur, de puissance et de féminité.

Quant au Bourgogne Blanc, le « S » est tout en retenue et en délicatesse et discrétion quand le Caprice est éclatant de finesse et de fraîcheur.

Nous espérons que ces vins vous plairont autant qu'ils nous ont enchantés pour les créer et les commercialiser.

Sébastien et Corinne Laffitte



L'AMOUREUX DES VINS ET DE LA VIE



Sébastien Laffitte fait mentir la légende. Non il n'est pas tombé tout petit dans un fût de chêne rempli de bon vin, telle une potion magique Et il n'a pas non plus foulé les vignes au pied.... Enfant, Sébastien s'est plus souvent retrouvé avec un agneau dans les bras dans les montagnes ariégeoises que dans les vignobles à croquer du raisin. Son passage vers l'œnologie s'est décidé alors qu'il se posait la question de son orientation, aux environs de la 3ème. Il voulait un métier de rigueur où l'on portait l'uniforme et où il y avait des règles : l'armée ou l'école hôtelière ! C'est cette dernière qu'il a choisie. Il obtient ses diplômes de cuisinier CAP et BT et c'est tout à fait fortuitement, dans les épreuves liées à l'œnologie que ses professeurs lui découvrent ce don : il a du nez !

Il participe alors à de nombreux concours qu'il remporte tous et est très vite engagé par les plus grands. Il devient sommelier chez Alain Ducasse, au Louis XV Monte-Carlo mais aussi chez Pierre Gagnaire, au Crillon à Paris et dans bien d'autres endroits encore. Mais toute cette discipline le lasse et il a soif d'autres choses et surtout de nouveaux challenges. Il s'oriente alors différemment et devient responsable des approvisionnements en vins et spiritueux au Club Méditerranée. Une expérience qui va lui permettre d'exercer son palais : les bières mais aussi les rhums et les whiskies n'ont plus de secrets pour lui. Un parcours qu'il mettra très vite à profit en partant du Club Méditerranée : il va se destiner au négoce de vins et spiritueux mais également à l'ensemble des événementiels liés au vin.

Avec Corinne Laffitte qu'il a rencontrée au Club Méditerranée d'Ibiza, il crée une première entreprise et lance son premier vin : Kaprius, l'un des vins de table les plus chers de France ! Qu'importe ! Sébastien Laffitte a réussi son pari : créer son propre vin et réussir à le placer sur toutes les bonnes tables.

Ce qui l'anime, c'est faire partager le plaisir des bonnes choses entre amis. Son passage au Club Méditerranée lui a donné ce goût pour le partage, la fête et les rires. Une atmosphère bien loin des grandes maisons très codifiées au sein desquelles il avait travaillé.

Aujourd'hui c'est avec Ibizvin que Sébastien et Corinne Laffitte ont atteint deux de leurs objectifs : créer des vins qui font la part belle à la gourmandise, la sensualité et l'amour de la vie et les faire figurer sur les cartes des établissements renommés de France pour le plus grand plaisir de ses actionnaires : la société AKTUEL et BNP Développement.



AOP COTES DE PROVENCE ROSE 2017 « S »BY SEBASTIEN LAFFITTE

Le temps n'a plus d'emprise

« Les convives vont découvrir la finesse et l'élégance d'un grand Rosé de Provence. Sa robe saumonée aux nuances grises et sa délicatesse, façonnées au fil du temps, laissent entrevoir un subtil mariage entre gourmandise et féminité.

Un nez de pêche blanche, de pamplemousse rose et de délicates notes de fraises de fraises des bois au poivre blanc et notes florales.

Une longue tenue en bouche avec une finale qui associe les agrumes et la minéralité pour conclure sur une note saline qui prolonge cet instant. » Sébastien Laffitte

Ce rosé apporte sourire et partage. Il prêt à être dégusté sans plus attendre.

Tendre et généreux, il ravira tous les aficionados de Rosé durant l'été 2018.

Un vin rosé de gastronomie et de partage.

Une robe saumonée, un nez gourmand épanoui, fin, élégant. Les fruits blancs (pêche), fruits rouges (fraise), une pointe de minéralité amplifie la longueur en bouche pour ce grand rosé. La bouche est ample et généreuse laissant place aux notes florales, très belle longueur saline.

Appellation : AOP Côtes de Provence – Monfort s/Argens (83)

Cépage(s) : 50 % Grenache - 25 % Carignan - 25 % Cinsault

Sol : Argilo-calcaire

Elevage : 6 mois de cuve

Vignoble : 1,8 hectares agriculture raisonnée

Production : 6700 bouteilles, 75 magnums et 50 jéroboams

Potentiel de garde : 5 ans

Verrerie : verre « impitoyable » à vin blanc Bourgogne afin de favoriser les arômes de ce grand rosé de garde.

Accords mets & vins : Apéritifs / canard aux pêches / pavé de saumon au romarin / grillades / fromage de chèvre crémeux / salade de fruits...





AOP SAINT-EMILION GRAND CRU 2015 "S" BY SÉBASTIEN LAFFITTE

« *Elégance, fraîcheur et puissance* »

« La force d'un terroir parfaitement maîtrisées de ce Grand Cru à la belle robe pourpre.

Un grand millésime. Ce fils du Soleil et de la lune propose des arômes de fruits noirs telles la cerise et la liqueur de cassis ainsi qu'un soupçon floral de violette. Une pointe de pain brioché vient enrichir cette palette aromatique.

Une bouche aérienne et accessible laisse place à des tanins très fins pour une note finale longue et subtile.

Un vin fin de caractère, parfaitement équilibré : il est fluide et généreux, une rareté sur les terres du Moine Emilion. Le terroir unique pour le Merlot bénéficie d'un climat exceptionnel entre l'océan et la Côte de Pavie. (Agriculture raisonnée). » Sébastien Laffitte

La signature d'un grand millésime.

Ce grand Cru révèle son identité au travers de sa robe noire. Un nez aux arômes de fruits noirs, cerise, myrtille et cassis laisse place à une palette aromatique complexe avec des notes de truffe blanche, cacao, tabac. La bouche livre un équilibre sans faille, une belle sève d'une finesse et d'une élégance sans égal. Cette alliance de puissance, de fraîcheur et de féminité fait de ce Saint-Emilion Grand Cru un très grand vin de garde, témoin d'un millésime particulièrement remarquable.

Appellation : AOP Saint-Emilion Grand Cru

Cépages : 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Sol : Argilo-calcaire

Elevage : 12 mois en fûts de chêne et 6 mois en cuve inox

Production : 8100 bouteilles numérotées et 150 magnums, 24 doubles magnums et 12 impériales

Âge des vignes : 30 à 40 ans

Potentiel de garde : 20 ans

Verre : « Impitoyable » à Bordeaux afin de mettre en valeur les arômes de ce Cru

Accords mets-vins : Escalope de foie gras au jus de Porto ou Armagnac, viandes nobles, gibier, champignons...





AOP HAUTES COTES DE NUITS – BLANC - AGRICULTURE RAISONNEE

« *Un regard nouveau* »

Caprice 2016 (sol argilo-calcaire, exposition Est 4km de Nuits-Saint-Georges)

Un vin doté d'une robe cristalline, d'un nez d'une fraîcheur juvénile qui exhale des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de citron confit, noisette et amande. Un Caprice éclatant de finesse où l'acidité se marie à merveille avec nos papilles, pour laisser place à une finale fraîche et détonante. Un cru de longue garde, 10 à 15 ans (1/06/18).

Appellation : Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits

Région : Bourgogne, à 4km de Nuits-Saint-Georges

Surface : 6.1 ha

Cépage : 100% Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Vendanges : manuelles

Vinification : cuvaison longue (2 à 3 semaines) à 20°C environ

Elevage : 18 mois en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs

Production : 3000 bouteilles

Accords mets-vins : volailles, fromages, poissons, crustacés



« S » by Sébastien Laffitte 2016 (Sol marnes blanches du jurassique supérieur, exposition Sud 4km de Nuits-Saint-Georges)

Le profil de ce cru « S » est construit autour de la discrétion, de la retenue. Des notes exotiques, de cire d'abeilles, un milieu de bouche tout en volume. Il possède une forte personnalité. Ce style consensuel, unique, est l'alliance des éléments et des hommes. Dame nature nous impose la patience. Une belle interprétation unique qui séduira les amateurs de vin blanc de très longue garde, 20 à 25 ans (01/06/18).

Appellation : Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuit

Région : Bourgogne, à 4km de Nuits-Saint-Georges

Surface : 2.1 ha

Cépage : 100% Chardonnay

Sol : Marnes blanches du Jurassique Supérieur

Vendanges : manuelles

Vinification : cuvaison longue (2 à 3 semaines) à 20°C environ

Elevage : 18 mois en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs

Production : 2000 bouteilles

Accords mets-vins : Volaille de Bresse, rouget grillé, homard, fromages de chèvre...



PRIX DE VENTE & MODE DE COMMERCIALISATION

Des vins fins, féminins et élégants pour les meilleures tables ou les cavistes les plus exigeants

Voici les prix de vente publics conseillés – La bouteille :

- 🍷 "S" by Sébastien Laffitte Saint-Emilion Grand Cru 2015 : 48 € TTC
- 🍷 "S" by Sébastien Laffitte Rosé Côtes de Provence 2017 : 18 € TTC
- 🍷 "S" by Sébastien Laffitte Hautes Côtes de Nuits Bourgogne Blanc 2016 : 55 € TTC
- 🍷 La cuvée "Caprice" Hautes Côtes de Nuits Bourgogne Blanc 2016 : 48 € TTC

Prix de vente publics conseillés des gros contenants :

Saint-Emilion 2015 :

- 🍷 Magnum 1.5L : 96 € TTC
- 🍷 Double Magnum 3L : 220 € TTC
- 🍷 Impériale 6L : 520 € TTC

Rosé S 2017 :

- 🍷 Magnum : 37 € TTC

Ibizvin a, pour le moment, décliné la vente en ligne car elle exclut la notion de conseil personnalisé et d'accueil chers à Sébastien Laffitte.

Vente aux particuliers :

Les consommateurs sont donc invités à prendre contact avec Ibizvin via le site : www.ibizvin.com et recevront toutes les informations utiles et nécessaires.

Le minimum d'achat est de 6 bouteilles.

Ventes aux professionnels

Ibizvin est actuellement son propre distributeur : ses vins sont commercialisés en direct en exclusivité auprès des CHR (Caviste, hôtellerie, Restauration. Ibizvin est en donc à la recherche de distributeurs.

Livraison sous 48 h à Paris et région parisienne et 72 h sur le territoire national.

OU TROUVER LES CREATIONS DE SEBASTIEN LAFFITTE ?

« S » by Sébastien Laffitte est présent sur les meilleures tables de France

A la carte ou au verre, on les retrouve :

- 🍷 Table de la Présidence au Sénat
- 🍷 Buddha Bar Hôtel
- 🍷 Hôtel de Crillon
- 🍷 Le Five Seas à Cannes Arnaud Tabarec
- 🍷 Le restaurant bistrannique : Ô Frères Fontaine - Essonne
- 🍷 Le restaurant du Golf de Marivaux – Essonne

Beaucoup d'entreprises se fournissent auprès d'Ibizvin pour leurs événements.

Et bien sûr, on retrouve les « S » dans les caves de centaines de particuliers !

« Les vins de la gamme « S » by Sébastien Laffitte sont expressifs, raffinés et agréables. Grand amateur de vins rosés, j'ai pris autant de plaisir à les boire qu'à les proposer à notre clientèle ! C'est ainsi qu'ils côtoient les vins les plus chers du monde pour le grand bonheur de tous. »

Gérald Van Reck, directeur général du Buddha Bar Hôtel



CONTACTS



Ibizvin – Corinne Laffitte - Tel : 06 12 99 51 47 – www.ibizvin.com
69 ter Voie des Postes, 91620 La Ville du Bois contact@ibizvin.com

Nous rejoindre sur [Facebook](#)



Relations Médias

Agence MP & C Marie-Pierre Medouga – Tél 06 22 78 71 38 – agencerp@orange.fr - @mapyntonga

Pour participer à la dégustation du 12 juin, recevoir le dossier de presse, une interview ? Contactez-moi.
D'autres informations sur www.mp-c.eu