by Sebastien Laffitte
Sommelier

Les Rosés ? Tout un art de vivre !

Dossier de presse – juin 2020

L’édito de Sébastien

- *S’il y a un mot qu’il faut accoler à mes vins, c’est bonheur ! Le Rosé, c’est le vin du partage et de la convivialité par excellence. Après ces jours de confinement et parfois de solitude, prendre le temps de les déguster, à deux ou à plusieurs, * est synonyme de bonheur et de plaisirs.*
- *J’ai souhaité créer des vins gourmands, fins, élégants et très aromatiques et pour ce faire, j’ai travaillé avec Valérie Courrèges. Le résultat est conforme à nos attentes …. Dégustez-les !*

** En respectant les gestes barrières*

by Sebastien Laffitte Sommelier

Des vins gourmands & raffinés

- bysebastienlaffitte-sommelier.com, la boutique conçue comme un magazine / P 4
- Les Rosés, l'été à votre table / P 5
- Zoom sur Valérie Courrèges / 6
- La gamme S By Sébastien Laffitte / P7
  - L'exceptionnel 2019
  - Le très bon 2018
  - Le grand 2017
- Le XXII, Les Cuvées by Sébastien Laffitte Sommelier, le petit dernier en biodynamie / P 12
- Le Club Sebastien & Friends / P13
- La promotion / P 14
- Comment commander / P 15
- Contacts / P 16

by Sebastien Laffitte Sommelier

LA BOUTIQUE CONÇUE COMME UN MAGAZINE

Elégante, aérée, colorée, chaleureuse, voilà la boutique en ligne #BSLS qui claque comme un Hashtag. Sa signature manuscrite rappelle les terroirs et surtout qu'elle est la création d'un homme qui a construit toute sa carrière autour de sa passion : le vin.

Elle symbolise l'univers de Sébastien Laffitte à portée de clavier : connaitre les vins et leurs régions, offrir autant à boire qu'à découvrir, lire et partager. Vivre une expérience en somme, tant gustative que cognitive. https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/lifestyle

Les Rosés : l'été à votre table

Prenez un Rosé, emportez une belle nappe, un poulet rôti ou une jolie salade, quelques antipasti, posez-vous, respirez… dépliez la nappe. Où que vous soyez et qu'importe le décor, vous êtes déjà en vacances. C'est l'effet magique du Rosé…

Les Rosés de Sébastien Laffitte sont produits à Monfort-sur-Argens et Val, au cœur de la Provence verte et de ses terres argilo-calcaires. Issus d'une collaboration avec Valérie Courrèges, ce sont des vins qui raviront les palais le plus exigeants.

Zoom sur Valérie Courrèges, œnologue

"*Le plaisir guide le travail des uns comme il guide la recherche des autres, et parfois des deux ensemble*". Les deux ensembles, c'est ce qui correspond le mieux à Valerie Courreges qui, de formation œnologique, passionnée et perfectionniste, avec une expérience confirmée dans ce domaine, a compris que le vin se faisait dans les vignes par la qualité de l'encépagement, de la culture, de l'entretien et des vendanges. Née à Tarbes, Valérie Courrèges a découvert enfant, la convivialité des vendanges en famille sur l'hectare de vigne que possédait son grand-père. Mais c'est à la fac de pharmacie qu'elle s'est inscrite à Toulouse. "*Les études n'étaient vraiment pas drôles et les étudiants non plus. Juste à côté, il y avait la fac d'œnologie, où les étudiants étaient sympathiques, joyeux, ils avaient l'air de s'amuser... Au bout de deux ans, je les ai rejoints. Très vite, la vigne et le vin sont devenus une passion.*"

Collection essentielle : S by Sébatien Laffitte

Une robe saumonée, un nez gourmand épanoui, fin, élégant. La note de fruit blanc (pêche), celle de fruit rouge (fraise mara), une pointe de minéralité qui amplifie la longueur, la bouche est ample et généreuse laissant place aux notes florales, la signature d’un grand rosé.

Les accords Mets/Vins avec le S

Les S rosés sont des vins de gastronomie : ils accompagnent tous les repas et ce, toute l'année !

L'été, ce sont les vins par excellence des BBQ, des pique-niques à la plage, des balades à vélo dans la campagne.

Et le reste de l'année, avec des mets sucrés salés, comme les canards aux pêches, les volailles de Bresse aux cerises et aux champignons, les crevettes à la thaï, les lentilles à l'indienne (ils magnifient la cuisine exotique en général)...

Et surtout, ils s'acoquinent avec les fromages dont ils soulignent l'authenticité. Ses rosés sont parfaits avec les chèvres bien frais ou bleutés, les pâtes molles à croûte lavée ou fleurie. Et bien sûr, ce sont les compagnons des fromages de Provence comme le banon, la boussarde, les tommes, la brousse de Rove.

S by Sébastien Laffitte 2017

- Pays : France
- Couleur : Rosé
- Appellation : AOP Côtes de Provence – Monfort-sur-Argens
- Millésime : 2017
- Cépage : 50 % Grenache - 25 % Carignan - 25 % Cinsault
- Région : Côtes de Provence - Montfort sur Argens
- Type de culture : Raisonnée & Intégrée
- Contenance : 75 Cl - Magnum
- Conservation : 5 ans
- Dégustation : Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool : 13.5
- Prix public : 18 €

Une très bonne année et un grand millésime pour ce rosé de garde toute en toute gourmandise.

Dégustation du S by Sébastien Laffitte 2018

- Pays : France
- Couleur : Rosé
- Appellation : AOP Côtes de Provence – Monfort-sur-Argens
- Millésime : 2018
- Cépage : 50 % Grenache - 25 % Carignan - 25 % Cinsault
- Région : Côtes de Provence - Montfort sur Argens
- Type de culture : Raisonnée & Intégrée
- Contenance : 75 Cl - Magnum - Jéroboam
- Conservation : 5 ans - Possibilité de le boire dès maintenant
- Dégustation / Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool / 13.5
- Prix public : 18 €

Une bonne année que 2018 et on retrouve tous les accents de terroirs dans ce vin gourmand et délicat à la robe saumonée.

S by Sébastien Laffitte 2019

Découvrez la degustation en live

Tout juste embouteillé, voilà un vin simplement exceptionnel. Sur une belle matière déjà remarquable, Valérie Courrèges et Sébastien Laffitte ont produit une petite merveille !

Ce joli vin présente une robe rose pâle, lumineuse et cristalline. Son nez exhale de beaux arômes très charmeurs de pêche blanche et d'agrumes, de petits fruits rouges comme la fraise des bois, avec une note délicieusement épicée (poivre blanc et baie rose). La bouche est droite, longue, avec une belle fraîcheur et une finale minérale, finement amère sur le zeste d'agrumes.

« *Ce S rosé très délicat, nous donne la sensation de la douceur du coton qui enveloppe notre palais. Un vin à la fois charnel et onirique. Un moment de bonheur qu'on a envie de partager. C'est une belle réussite, un vin d'expression «terroir» très gourmand à découvrir absolument.* » Explique Sébastien Laffitte.

Un vin idéal pour un apéritif, un déjeuner, avec des côtes d'agneau au BBQ, un tartare de truite des Pyrénées à la crème de ciboulette, des sushis et sashimis, des cailles grillées à la pêche.

- Pays : France
- Couleur : Rosé
- Appellation : AOP Côtes de Provence – Monfort-sur-Argens
- Millésime : 2019
- Cépage : 70 % Grenache - 30 % Cinsault
- Région : Côtes de Provence - Montfort sur Argens
- Type de culture : Raisonnée
- Contenance : 75 Cl - Magnum
- Conservation : 4 ans
- Dégustation : Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool : 13.5
- Prix public : 20 €

Une très bonne année et un excellent millésime pour ce rosé de garde toute en délicatesse gourmande.

Les cuvées By Sébastien Laffitte

Les cuvées, ce sont des vins sélectionnés par Sébastien Laffitte. Il les repère et travaille avec les domaines, les maîtres de chai et les œnologues pour proposer des vins tels qu'il le souhaite. C'est la raison pour laquelle il porte son empreinte sur l'étiquette.

Voilà le 1er de ces cuvées : le XXII. Un rosé biologique toute en finesse et fraîcheur.

Le 1er de ses vins produit en biodynamie sur un grand domaine, celui du Château Fontainebleau du Var. C'est encore Valérie Courrège, avec laquelle Sébastien aime travailler, qui lui a proposé ce vin réellement exceptionnel.

XXII comme la réussite et la vision, deux mots accolés à ce chiffe en numérologie. « *le 22 est un visionnaire avec les pieds sur terre et un chiffre porte-bonheur.* »

Rondeur et minéralité le caractérisent, un vin très équilibré avec une note d'agrumes bien marquée qui lui donne toute sa fraicheur.

Prix public : 11,95 €

- Pays : France
- Couleur : Rosé
- Appellation : AOP Côtes de Provence – Val
- Millésime : 2019
- Cépage : 80 % Grenache - 20 % Cinsault
- Région : Côtes de Provence - Val
- Type de culture : biologique - Biodynamie
- Contenance : 75 Cl - Magnum
- Conservation : 4 ans
- Dégustation : Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool : 13°
- Prix public : 11,95 € la bouteille de 75 cl

Le Club Sebastien & Friends

L'histoire du Club des amis de Sébastien est très ancienne. Lorsque Sébastien Laffitte a quitté le club Méditerranée, il s'était juré de reconstituer une communauté d'amateurs de vins.

Il voulait transmettre son amour du vin et des grands crus mais aussi des petites merveilles créées par des vignerons passionnés, à tout un chacun et non pas à quelques privilégiés.

Le temps a passé, il a créé l'entreprise Ibizvin, destinée aux professionnels mais l'idée était toujours vivace : aller à la rencontre du grand public, avoir des rendez-vous réguliers pour parler du vin, échanger autour de bonnes bouteilles, dans le partage et la convivialité.

CRÉE EN 2020

THE CLUB
SÉBASTIEN&FRIENDS

VINS

by Sebastien Laffitte
Sommelier

LA PROMOTION*

Tous les vins rosés sont à **12,95 € *** jusqu'au 30 juin 2020 avec le code préférentiel.

Pour l'obtenir, il faut s'inscrire au Club. * Gamme "S" – 11,95 € pour le XXII

COMMENT COMMANDEZ ?

À l’unité, par carton de 2, 4 ou 6 ou davantage

Paiement par carte bancaire, Paypal ou virement (réception de la commande après complet paiement)

Une commande en 3 clics : https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/vins-roses

Voir les conditions de livraison : cliquez ici

by Sebastien Laffitte Sommelier

Contacter la boutique bysebastienlaffitte-sommelier.com

Contacts Presse : 06 22 78 71 38

BY SÉBASTIEN LAFFITTE SOMMELIER

36, avenue du 1er Mai 91120
Palaiseau - France

42, rue Tauzia 33000
Bordeaux – France

contact@bysebastienlaffitte-sommelier.com

Obtenir des informations complémentaires, une interview, recevoir une bouteille en dégustation ?

06 22 78 71 38

Salle de presse : cliquez

Communication & Relations médias :

Marie-Pierre Medouga

Agence MP & C - 06 22 78 71 38 –

presse@sebastienlaffitte-sommelier.com.

L'abus d'alcool est dangereux –
A consommer avec modération