

# Les Rouges? L'art de la convivialité!

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 vin rouge, c'est le vin de la gastronomie, des bons petits ou grands plats et de la convivialité par excellence. Le vin rouge a quelques vertus médicinales, certes, mais c'est surtout un art du bien boire à la française.
- J'ai créé deux vins , tous deux élégants, et aromatiques, l'un tout en finesse, l'autre en puissance maîtrisée. Le résultat est j'espère conforme à vos attentes .... Dégustez-les!

# Des vins élégants & Raffinés

- bysebastienlaffitte-sommelier.com, la boutique conçue comme un magazine / P 4
- Les Rouges selon Sébastien Laffitte / P 5
- Zoom sur deux terroirs d'exception / 6
- La gamme By Sébastien Laffitte / P7
  - « S » Saint Emilion Grand Cru d'exception
  - Insolence, le très gouleyant Pinot noir
- Le Club Sebastien & Friends / P13
- La promotion / P 14
- Comment commander / P 15
- Contacts / P 16





LA BOUTIQUE CONÇUE COMME UN MAGAZINE

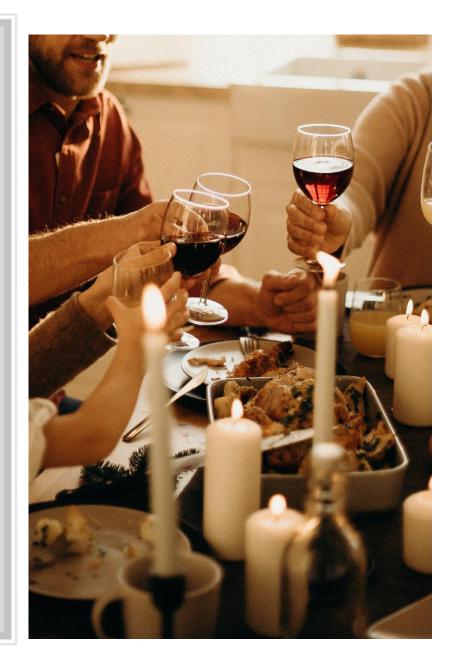
Elégante, aérée, colorée, chaleureuse, voilà la boutique en ligne #BSLS qui claque comme un Hashtag. Sa signature manuscrite rappelle les terroirs et surtout qu'elle est la création d'un homme qui a construit toute sa carrière autour de sa passion : le vin.

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. <a href="https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/lifestyle">https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com/lifestyle</a>

#### Les Rouges : L'art de la convivialité

Un verre de (bon) vin rouge et la table a tout de suite un air de fête et de célébration. Le vin rouge a la fabuleuse capacité de sublimer les viandes, les charcuteries et les fromages.

Les Rouges de Sébastien Laffitte sont produits à Saint Pey d'Armens en Gironde et à Saint-Mard-de-Vaux en Saône-et-Loire. Deux régions d'exception pour deux vins : l'un est un Emilion Grand Cru, l'autre, AOP Côteaux Bourguignons rouge (une côte chalonnaise).



### Des terroirs d'exception

La colline aux milles châteaux, c'est ainsi que l'on appelle le vignoble de Saint-Emilion.

Saint-Pey d'Armens d'où est issu le « S » Saint Emilion Grand Cru, fait partie des villages dont les paysages sont classés au patrimoine mondial de l'Unesco. Il est traversé par une ancienne voie royale reliant Bordeaux -Bergerac et fait partie des 11 paroisses formant l'ancienne vicomté de Castillon et des 8 paroisses composant la Juridiction de Saint-Émilion, qui a contribué à la renommée du vin de Saint-Émilion. Les sols, situés sur les coteaux des plateaux calcaires, reposent sur les molasses du fronsadais, une roche tendre qui permet une bonne prospection par les racines. La présence d'argiles en sous-sols assure une fraicheur et une alimentation en eau suffisante l'été.

« Il faut s'efforcer d'être jeune comme un beaujolais et de vieillir comme un **bourgogne**. » disait Robert Sabatier.

Voilà la Bourgogne! Des sols variés et des villages pittoresques sur le chemin de la côte chalonnaise. Aux abords de Chalon-sur-Saône, mille et un domaines coexistent.

C'est dans le vignoble de la Côte Chalonnaise, du Couchois et du Mâconnais sur le département de Saône-et-Loire qu'est issu le Pinot Noir de la Collection Essentielle. Plus précisément à Saint-Mard-de-Vaux. Le domaine dans lequel est produit ce pinot noir, produit aussi des vins primés : Mercurey & Rully. Petite information, lorsque l'on parle de "Climat" en Bourgogne cela désigne, quand il est utilisé avec le nom d'une appellation, un lieu-dit ou une parcelle cadastré caractérisé par un type de sol et un microclimat défini.



## COLLECTION ABSOLUE : S BY SÉBASTIEN LAFFITTE

La signature d'un grand millésime.

Ce grand cru nous 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 nous 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.



#### S BY SÉBASTIEN LAFFITTE 2015

• Pays : France

Couleur : Rouge

• Appellation : AOP Saint-Emilion Grand Cru

• Millésime : 2015

Cépage : 70 % Merlot - 15 % Cabernet Sauvignon - 15 % Cabernet

Franc

• Région : Saint-Emilion – Saint Pey D'Armens

Type de culture : Raisonnée & Intégrée

Contenance : 75 Cl - Magnum – Double Magnum - Impérial

Conservation: 20 ans

Dégustation : Entre 13° et 18°

Degré d'alcool : 13.5

 Prix public : 45 € la bouteille de 75 cl – 96 € - le Magnum, 220 € le double Magnum - 520 € Impérial

 Production: 8 100 bouteilles numérotées - 150 magnums - 24 doubles magnums -12 impériales

Conservation: 20 ans -

2015 est un grand millésime pour le Saint Emilion Grand cru Rouge



#### LES ACCORDS METS/VINS AVEC LE S

#### Le Saint Emilion Grand Cru

L'étoile, le soleil et la lune, .....

- Le S Saint-Emilion Grand Cru se marie parfaitement avec les truffes, les aiguillettes de canard au miel, les viandes rouges et notamment le boeuf black Angus, le rôti de bœuf, les côtes à l'os.
- Excellent avec une escalope de foie gras au jus de Porto ou Armagnac, il sublime les viandes nobles, le gibier, mais aussi les champignons...
- Testez-le avec un rôti de sanglier ou un cuissot de biche ou encore une belle côte de bœuf maturée, voire un canard au sang.
- Il magnifie les fromages à pate molle et croute fleurie : les Fourmes, le cantal vieux, le roquefort, les bries (de Fontainebleau, de Meaux, de Melun, de Montereau, de Nangis, de Provins, les fermiers), les brebis et les chèvres. Les camemberts (au calvados, de Normandie, les fermiers...).



#### COLLECTION ESSENTIELLE : Insolence, AOP Côteaux Bourguignons Rouge de Sébastien Laffitte

Une bonne dose d'impertinence, une jolie rondeur comme si l'on croquait dans un fruit rouge, une fraicheur désaltérante, c'est l'insolent Pinot noir.

C'est un 100% Pinot Noir nouvelle génération, tout en style et pureté.

Une cuvée d'une belle complexité avec des notes de fleurs épicées comme la pivoine et une agréable fraîcheur en bouche.

Sébastien Laffitte l'a voulu gouleyant, gourmand et léger pour accompagner toutes vos envies. Un vrai vin plaisir, léger et agréable qui mérite bien son nom!

• Pays : France

• Couleur: Rouge

• Appellation : AOP Côteaux Bourguignon

• Millésime : 2017

• Cépage : 100 % Pinot Noir

Région : Côte Chalonnaise – Saint-Médard-en -Vaux

• Type de culture : Raisonnée et intégrée

• Contenance: 75 Cl - Magnum

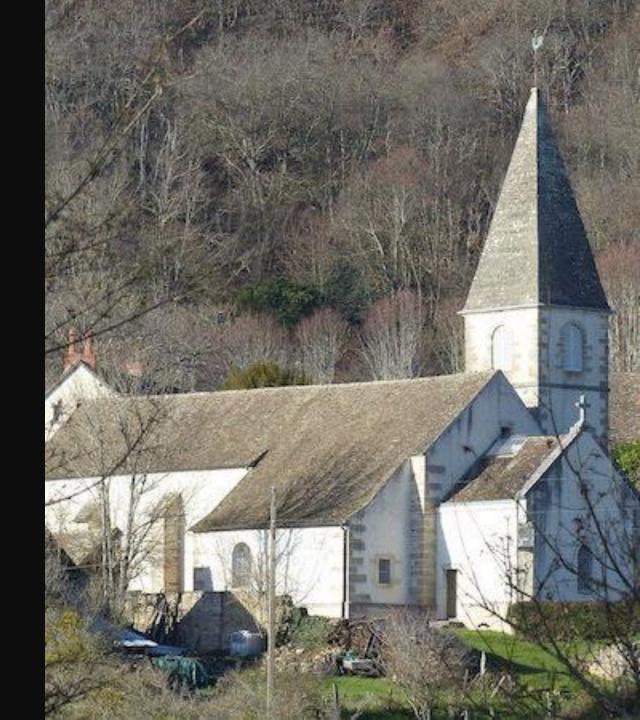
• Conservation: 10/15 ans

• Dégustation : Entre 13° et 15°

Degré d'alcool : 13 °

• Prix public : 15 €

Le millésime 2017 a donné des vins d'une grande élégance, savoureux, précis et aux acidités parfaitement équilibrées.





# LES ACCORDS METS/VINS AVEC INSOLENCE

Insolence, 100 % Pinot Noir accompagne parfaitement les terrines, les saucissons et les pâtés, les andouillettes grillées, toutes les viandes rouges et blanches.

Il épouse particulièrement bien les saveurs exotiques. Testez le avec une simple quiche aux lardons, un lapin aux pruneaux et même un poisson : un dos de cabillaud ou une darne de capitaine voire une lotte aux lardons.

Les fromages à pâte molle, à croûte lavée ou fleurie se marient parfaitement avec la cuyée Insolence.

#### 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

#### LA PROMOTION

-20 % prolongé jusqu'au 15 juillet 2020 avec le code préférentiel.

Pour l'obtenir, il faut s'inscrire au Club.









by Sebastien Laffitte Sommelier







Contacter la boutique bysebastienlaffittesommelier.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@bysebastienlaffittesommelier.com



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

06 22 78 71 38



Salle de presse : <u>cliquez</u>



Communication & Relations médias :

Marie-Pierre Medouga
Agence MP & C - 06 22 78 71 38 –
presse@sebastienlaffittesommelier.com.

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