



*by Sébastien Laffitte
Gammelier*

Les Blancs ? Finesse, élégance et personnalité !

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 blanc, c'est autant la minéralité, que la recherche de la fraîcheur et de l'équilibre. C'est un maître exigeant : il ne tolère pas l'à peu près !

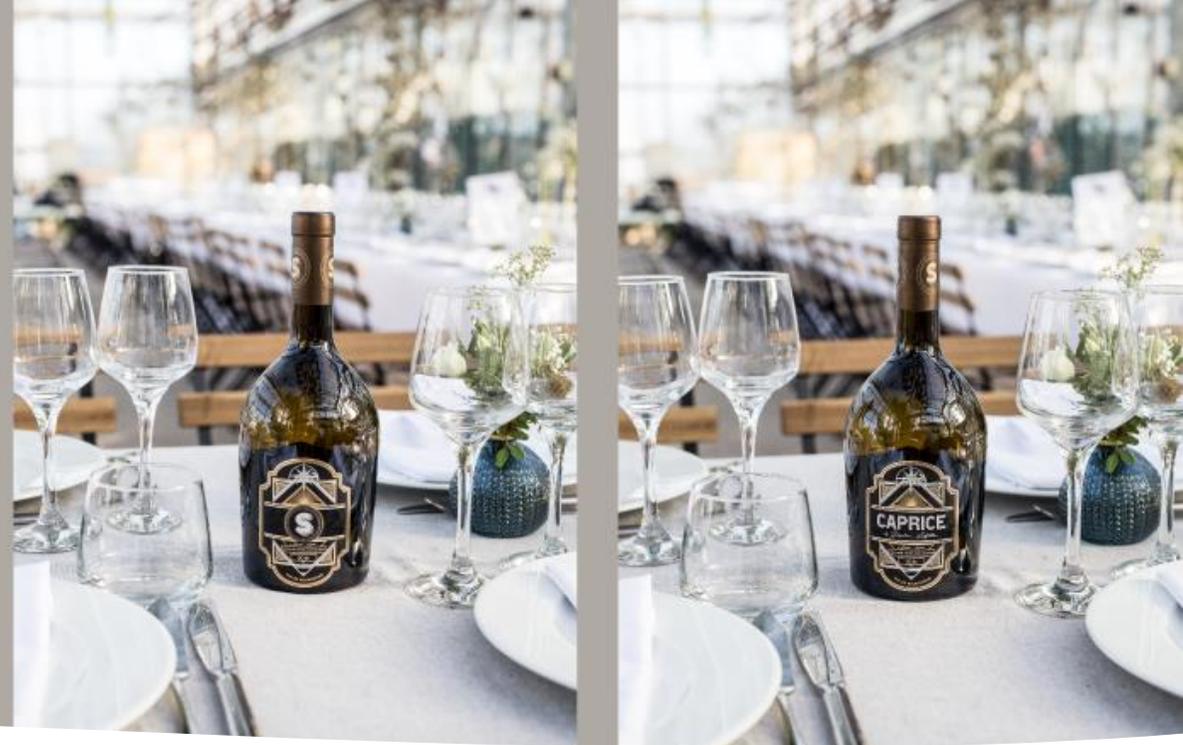
Mes trois bourgognes sont aussi différents que la diversité des terroirs de Bourgogne qui les ont vu naître. Le résultat est j'espère conforme à vos attentes Dégustez-les !

DES VINS ÉLÉGANTS & RAFFINÉS

- bysebastienlaffitte-sommelier.com, la boutique conçue comme un magazine / P 4
- Les Blancs selon Sébastien Laffitte / P 5
- La bourgogne terre d'exception / 6
- La gamme des blancs By Sébastien Laffitte / P7
 - « S » Hautes Côtes-de-Nuit
 - Caprice, Hautes-côtes de-Nuit
 - Envie, le Chardonnay AOP Coteaux Bourguignons
- 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 : connaître 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 BLANCS : FINESSE, ÉLÉGANCE ET SUBTILITÉ

"Soyez sévère pour votre propre vin, à cause du plaisir que vous désirez faire aux autres, et indulgent pour le vin d'autrui, parce que c'est un ami qui vous le verse."
Maurice Constantin-Weyer

Un verre de (bon) vin blanc, frais (mais pas trop) , c'est un plaisir autant charnel qu'intellectuel. Un vin blanc peut être sec, expressif fruité, beurré, précieux, impertinent, aromatique, retenu, discret, chatoyant, éclatant,... ou très minéral. Bref, un vin blanc a du caractère pour qui sait le boire !

Les Blancs de Sébastien Laffitte sont tous des Bourgogne.

Deux hautes côtes de Nuits et un coteau bourguignon produits à Saint-Mard-de-Vaux en Saône-et-Loire pour l'un et au domaine de Montmain pour les deux autres.

Les deux Hautes-côtes-de-Nuis ont été produits avec la collaboration du très regretté « Bourguignon descendant des vikings » qui nous a quittés en aout 2019, Bernard Hudelot.

Un terroir d'exception : la Bourgogne

*« 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. C'est avec Sébastien Gault que la collaboration s'est faite pour produire ce petit joyau d'équilibre et de précision qu'est le Chardonnay Envie.

Les vignes des Hautes Côtes de Nuits s'étendent sur une vingtaine de kilomètres, du nord au sud. Ces vignes sont cultivées sur des plateaux entre 300 et 400 mètres d'altitude. C'est une grande région viticole si célèbre qu'on l'appelle les champs Elysées de la Bourgogne. Fameuse pour ses vins rouges puissants, on y trouve également des vins blancs, vifs et bien équilibrés dans l'arrière côte. Caprice éclatant de finesse et le « S » tenu et mystérieux, sont tous deux de très grands vins mais leur ensoleillement est différent, c'est ce qui explique la grande différence entre ces deux vins nés du même sol ou presque !



COLLECTION ABSOLUE : S BY SÉBASTIEN LAFFITTE

Discrétion, retenue et forte personnalité

Certains le disent mystérieux et complexe, d'autres tombent sous le charme de ses arômes incomparables. Il est secret, fin et très élégant, avec une pointe d'exubérance très maîtrisée, le « S » By Sébastien Laffitte, ne laisse pas indifférent.

Sébastien Laffitte a souhaité proposer un vin de très longue garde qui puisse se boire dès à présent. Un vin comme une musique baroque

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 donnent à ce cru une forte personnalité. Ce style consensuel et unique est l'alliance des éléments, 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.

S BY SÉBASTIEN LAFFITTE 2016

- *Sébastien Laffitte a travaillé en collaboration avec Bernard Hudelot. Il a un métairie de 2,1 ha*
- Pays : France
- Couleur : blanc
- **Appellation** : Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuit
- **Région** : Bourgogne, à 4km de Nuits-Saint-Georges – Domaine de Montmain
- **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
- **Eleavage** : 18 mois en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs
- Dégustation : Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool : 12,5 °
- Prix public : Conservation : 20 /25 ans

2016 est un millésime exceptionnel





LES ACCORDS METS/VINS AVEC S

A déguster avec des volailles de Bresse, des rougets grillés, du homard, une lotte, un Saint-Pierre ou une sole, mais aussi le homard, les écrevisses, langoustines, le turbot et des fromages de chèvre...

Idées de menu :

Une idée de menu ?

- ⑤ Une soupe mystère coquillage et crustacés
- ⑤ Une recette lui sied particulièrement : la poularde de Bresse à la crème
- ⑤ Et pour finir, une belle assiette de fromages de rocamadour, de chèvres cendrés, mâconnais et Pouligny saint pierre qu'il magnifie.



COLLECTION ABSOLUE : CAPRICE BY SÉBASTIEN LAFFITTE

Séducteur et envoûtant !

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 ou 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.

Un chardonnay fin et pétulant à la fois, dont les arômes se marient facilement avec les poissons et les volailles et les fromages

CAPRICE BY SÉBASTIEN LAFFITTE 2016

- *Sébastien Laffitte a travaillé en collaboration avec Bernard Hudelot. Il a un métairie de 2,1 ha*
- Pays : France
- Couleur : blanc
- **Appellation** : Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuit
- **Région** : Bourgogne, à 4km de Nuits-Saint-Georges – Domaine de Montmain
- **Surface** : 6.1 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
- Dégustation : Entre 8° et 10°
- Degré d'alcool : 12,5 °
- Prix public : Conservation : 20 /25 ans

2016 est un millésime exceptionnel





LES ACCORDS METS/VINS AVEC CAPRICE

A tester sur une truite aux amandes, un risotto aux champignons, un vol au vent sauce financière ou tout simplement avec des huitres gratinées, des moules au curry et à l'orange ou des quenelles de brochet.

C'est le vin des bons moments raffinés et simples. Un vin de partage et de complicités.

Idées de menu :

Une idée de menu ?

- 🍷 Un velouté de Panais en amuse-bouche
- 🍷 Une salade de chèvre et de noix en entrée
- 🍷 Une truite saumonée et son riz safrané
- 🍷 Assortiment de fromages de chèvres frais et de brebis
- 🍷 Un fondant au chocolat au lait



COLLECTION ESSENTIELLE : ENVIE, AOP CÔTEAUX BOURGUIGNONS BLANC DE SÉBASTIEN LAFFITTE

Doté d'une belle tension et d'une élégance certaine, ce vin se révèle à travers des notes d'amande douce et de noisette. La bouche est généreuse et briochée sur des arômes d'agrumes.

C'est un vin tout en fraîcheur avec une belle longueur.



- Pays : France
- Couleur : blanc
- Appellation : AOP Côteaux Bourguignon
- Millésime : 2016
- Cépage : 100 % Hardonnay
- Région : Côte Chalonnaise – Saint-Médard-en -Vaux
- Type de culture : Raisonnée et intégrée
- Contenance : 75 Cl - Magnum
- Conservation : 5/7 ans
- Dégustation : Entre 8° et 10 °
- Degré d'alcool : 13,5 °
- Prix public : 15 €

Le millésime 2016 est exceptionnel



LES ACCORDS METS/VINS AVEC ENVIE

- Envie, 100 % Chardonnay, accompagne parfaitement toutes les viandes blanches et notamment les volailles fermières surtout celles accompagnées d'une vraie crème normande.
- Les viandes fines comme les filets mignons ou les plats emblématiques italiens saupoudrés de parmigiano reggiano sont aussi de belles associations.
- Il est aussi impeccable avec les fromages de chèvre ou de brebis.

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

V I N S

LA PROMOTION : 25 %

-25 % prolongé jusqu'au 31 juillet 2020
avec le code préférentiel.

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



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-rouges>

Voir les conditions de livraison : [cliquez ici](#)



*by Sébastien Laffitte
Sommelier*



[Contacter la
boutique
bysebastienlaffitte-
sommelier.com](https://www.bysebastienlaffitte-sommelier.com)

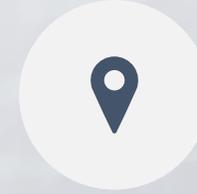




Contacts Presse : 06 22 78 71 38



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*