

Dossier : Dégustation - Février 2021



Place à la dégustation : des vins pour fondre de plaisir !

3 sommeliers ont dégusté les vins de Sébastien Laffitte ! C'est un gage de qualité et de confiance que de confier ses précieuses bouteilles à des connaisseurs qui feront alors une dégustation sans concession.

- Aris Allouche éditeur de SommelierS international
- Dimitri Nalin Chef Sommelier de la Grande Maison, 2^e étoile Michelin
- Amaury de Lussy, Assistant sommelier au RITZ Paris

« S » by Sébastien Laffitte – Hautes Côtes de Nuit – blanc – Dégustation par Aris Allouche

Cuvée « S » 2016 : Belle couleur jaune pâle, nez légèrement oxydatif, beurré, arômes de fruits mûrs, en bouche beaucoup de fraîcheur, belle acidité, notes végétales, ensemble tendu mais agréable.



Un diner d'exception ? Un souper fin, une envie de grande cuisine ? Un repas de fêtes ? « S » Hautes Côtes de Nuit accompagne les fruits de mer ou les homards et les poissons à chair fine comme les carrelets ou les mullets lippus cuisinés le plus simplement sans oublier les rougets grillés, les lottes, les soles, les Saint-Pierre, les bars. Il se marie aussi agréablement avec des volailles fermières, comme celle de Bresse et fait merveille avec une pintade. Il souligne parfaitement l'authenticité de fromages comme l'abondance ou encore le crottin de Chavignol bleuté.

Une idée de menu ? Une soupe mystère coquillage et crustacés, la poularde de Bresse à la crème (une recette qui lui sied particulièrement), et pour finir, une belle assiette de fromages de rocamadour, de chèvres cendrés, mâconnais et Pouilly Saint-Pierre qu'il magnifie.

Caprice – Hautes-côtes-de-Nuit 2016 - Dégustation Dimitri Nalin,

« Jolie couleur jaune paille de moyenne intensité aux reflets argentés nez pâtissier, notes florales, minéral. En bouche, une attaque franche, ronde, beaucoup de fraîcheur. Manque un peu de gras et de volume en bouche. »



Un vin pour les diner fins à deux ou à plusieurs à déguster avec toutes les viandes blanches et crémées, les soufflés aux crustacés, les consommés, les quiches, les bouchées à la reine et bien évidemment les poissons : sole, saint-pierre, turbot, sole, truite et saumon, le capitaine et même le poisson perroquet. Il magnifie tous les fromages de chèvres et de brebis non persillés.

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

Cliquez sur la photo pour retrouver le vin dans notre boutique et pour le commander !



« S » By Sebastien Laffitte – Rosé 2019 – AOP Côtes de Provence – Dégustation Amaury de Lussy

« Jolie couleur rose pâle légèrement saumon de moyenne intensité, nez un peu fermé sur des notes florales, rose par exemple. La bouche est fraîche et ronde, aromatique. Une finale intéressante avec des arômes séduisants. »

Le Rosé ne se boit pas qu'en été. C'est le vin tout à fait indiqué pour la cuisine du monde, mauricienne, réunionnaise, indienne ou asiatique notamment avec des côtes d'agneau indienne, un tartare de truite des Pyrénées à la crème de ciboulette, des sushis et sashimis, des cailles grillées à la pêche, la cuisine thai, la cuisine coréenne et vietnamienne et bien entendu la cuisine méditerranéenne.

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.



Cliquez sur la photo pour retrouver le vin dans notre boutique et pour le commander !

Le Saint-Emilion Grand Cru 2015 : il fait l'unanimité !

C'est incontestablement la star de cette dégustation. Les 3 sommeliers ont été unanimes pour ce Saint-Emilion qui reste une valeur sûre de la gamme de Sébastien Laffitte



Le coup de cœur pour Amaury de Lussy

« Une robe grenat d'intensité moyenne aux reflets rouges cerise. Nez complexe de fruits noirs, de poivre et de fumée. En bouche, il est charnu, les tanins sont fins, l'acidité est maîtrisée. Il a un bel équilibre, une finale longue qui augure d'un beau potentiel de garde d'encore 5 à 10 ans »

Un bel équilibre pour ce vin gourmand selon Dimitri Nalin

Jolie couleur aux reflets légèrement tuilés. Il y a un bel équilibre entre l'acidité et les tanins. C'est un vin gourmand, sur le fruit avec une finale longue et agréable.

Un ensemble soyeux, d'une belle complexité et longueur pour Aris Allouche

Une belle couleur d'un rouge profond et intense, des arômes de fruits mûrs, rouges et noirs, l'ensemble est soyeux. Une jolie complexité et une belle longueur.

On le déguste avec :

- De l'agneau à la tomate.
- De l'agneau au cumin.
- Un agneau aux tomates et basilic.
- L'agneau de Pâques.
- L'agneau pascal.
- Des aiguillettes de canard au miel.
- Un axoa de veau.

C'est le vin pour célébrer les fêtes pascales mais il est aussi tout à fait à son aise avec les truffes, le bœuf : black Angus, les rôtis, les côtes à l'os.

Sur une escalope de foie gras au jus de Porto ou Armagnac : c'est un régal ! Il aime le gibier, mais aussi les champignons...

Il magnifie les fromages à pâte molle et croute fleurie : les Fourmes, le cantal vieux, les bries (de Fontainebleau, de Meaux, de Melun, de Montereau, de Nangis, de Provins, les fermiers). Les camemberts (au calvados, de Normandie, les fermiers...).

Idée menu :

- Figues au foie gras et au miel
- filet de bœuf sauce aux truffes
- plateau de fromages à base de camembert, brie et fourme

Et pour retrouver ce qu'en dit notre sommelier vigneron, c'est ici : [cliquez pour entendre le podcast](#)



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 pour tous les bons moments.

Des offres et des coffrets : spécial Saint-Valentin

Offre spéciale : 2 rosés 2019, 2 Caprice 2016, de « S » Hautes-Côtes-de-Nuit BLANC 2016 : **185.5 €** au lieu de ~~231.90 €~~ frais de port gratuit !

Le coffret : le magnum et la bouteille de 75 cl de Saint Emilion Grand cru 2015 : **120 € et franco de port** au lieu de ~~141 €~~

Le trio : 3 bouteilles de « S » Rosé **30 €** au lieu de ~~38.95 €~~!

Le coffret Saveurs : Insolence (Pinot noir), Envie (Chardonnay) et XXII (Rosé de Provence biodynamique) : **38 €** au lieu de ~~42.95 €~~

Les frais de port sont gratuits durant tout le mois de février au de-là de 75 €



Contacts :

BY SÉBASTIEN LAFFITTE SOMMELIER
36, avenue du 1er Mai 91120 Palaiseau - France
42, rue Tautzia 33000 Bordeaux – France
contact@bysebastienlaffitte-sommelier.com

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

Communication & Relations médias : Marie-Pierre Medouga Agence MP & C –
06 22 78 71 38 – presse@sebastienlaffitte-sommelier.com

A consommer avec modération en respectant les gestes protecteurs –L'abus d'alcool est dangereux