

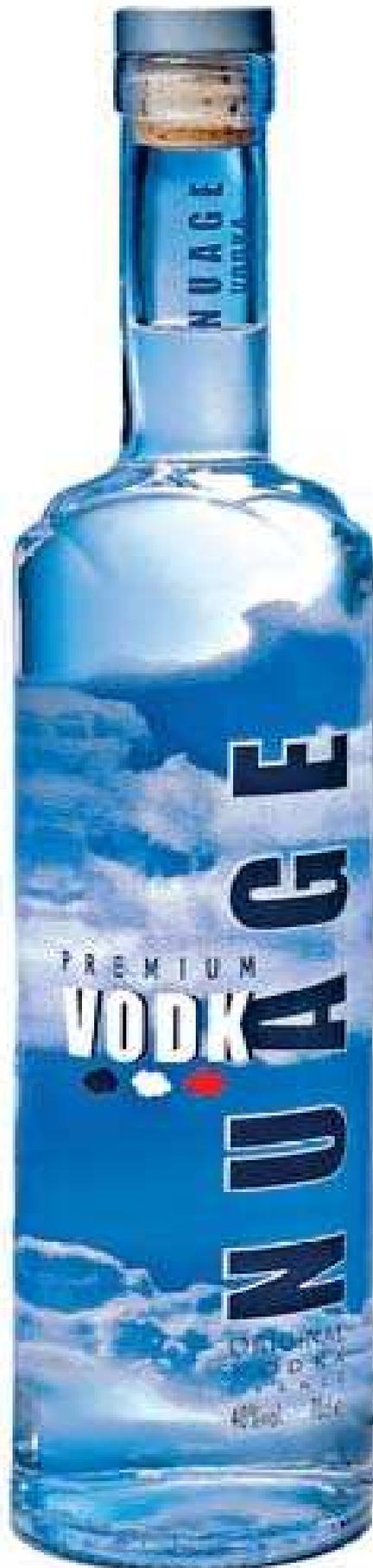
41 rue Dulong
F-75017 Paris (France)
Tél. : + 33 142 27 79 08
Fax : + 33 142 27 49 95
business@eurobusiness-fr.com
www.eurobusiness-fr.com

VOUS PROPOSE
OFFERS YOU

NUAGE PREMIUM VODKA



Exportés en Europe, en Amérique du Sud et en Amérique du Nord.
Exported in European Union, in South America and in North America.





Délicate, fraîche, avec beaucoup de rondeur, **Nuage** est une nouvelle vodka élaborée en Charente-Maritime (France) pour profiter d'un savoir faire unique en matière de distillation, d'élevage et d'affinage d'alcool.

Pour une boisson délicate, **Nuage** se doit d'être en accord avec son nom.

Distillée six fois, filtrée trois fois, elle est ainsi légère, délicate, suave. Sans aucune amertume ni rugosité, elle possède beaucoup de rondeur et de fraîcheur.

Elle se boit pure mais relève aussi tous les jus de fruits et bien sûr entre dans la composition de tous les cocktails.

Pure, **Nuage** accompagne merveilleusement les poissons un peu gras, tel le saumon.

Elle est la compagne indispensable du caviar, spécialement du caviar français.

L'élaboration de la nouvelle vodka s'appuie sur le savoir faire des distillateurs charentais et sur la tradition de la région de Cognac.

Elle titre donc 40 degrés et est élaborée uniquement à partir de la fermentation des meilleures céréales des terres de champagne (froment et orge).

Elle se permet néanmoins une petite fantaisie par l'adjonction, en faible quantité, de houblon, ce qui lui confère un arôme subtil et unique, très agréable.

Conditionnements



Bouteilles disponibles en trois formats : 70 cl, 75 cl & 1 litre



Verres « Shooter » de 5 cl, offre la dose idéale de dégustation

Packaging



Le mini pack de 3 verres « Shooter » de 5 cl



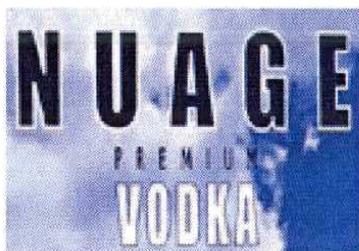
La boîte de 12 verres « Shooter » de 5 cl



L'étui métal, parfait pour un cadeau raffiné.

FICHE PRODUIT

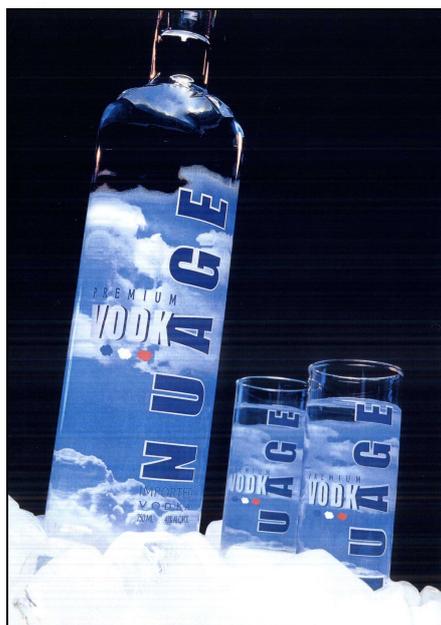
SPECIFICATION SHEET



Fiche technique



- Titre : 40 °
- Elaborée à partir de froment, orge et houblon de première qualité provenant des meilleures régions céréalières de France et d'eau pure de Cognac.
- Distillée 6 fois
- Filtrée 3 fois
- Conditionnement :
 - . bouteilles de 70 cl, 75 cl et 1 L
 - verres "shooter" de 5 cl, par pack de 3, 12 ou par caisses de 96 unités



Présentation



Délicate, fraîche, avec beaucoup de rondeur, Nuage est une nouvelle vodka élaborée en Charente-Maritime pour profiter d'un savoir faire unique en matière de distillation, d'élevage et d'affinage d'alcool. Après des débuts très prometteurs à l'exportation, en neuf mois, à peine, de commercialisation, elle s'attaque maintenant au marché français...



Naissance de NUAGE

L'idée de NUAGE naît en 2003. Trois amis du monde des spiritueux veulent faire fructifier leur expérience. Ensemble, ils possèdent une expertise qui va de l'élaboration des produits à la commercialisation, en passant par le packaging, le marketing et le merchandising. Leur idée : s'appuyer sur le savoir faire mondialement reconnu de la région de Cognac dans le domaine de la distillation et de l'élevage d'alcools pour créer une vodka de qualité se positionnant sur le segment moyen-supérieur.

Marché porteur

Pourquoi ce choix de la vodka ? Parce qu'elle a une image plus moderne que d'autres alcools. Ainsi, elle est le choix préféré des jeunes adultes consommateurs. Les 21-24 ans sont 32 % à consommer de la vodka, alors que seulement 28,7 % d'entre eux préfèrent le rhum, 26,6 % le bourbon ou le whisky et 24,4 % la tequila. Par ailleurs, les 21-30 ans ont une prédilection pour les alcools blancs.

Le marché de la vodka est donc porteur, notamment dans la catégorie "premium" dont la croissance est la plus rapide.

Pour réaliser leur projet, les trois amis créent la société AURANA.



2



Nom évocateur...

Le nom de la nouvelle vodka doit être prononçable et n'avoir aucune connotation négative dans la plupart des langues, être facilement mémorisable et affirmer fortement l'origine française. Après de longues recherches, le choix se porte sur « nuage ». Ce mot possède une forte signification. Il induit un sentiment de légèreté, de sérénité. Titre d'un standard de Django Reinhardt mondialement connu, il inspire aussi la convivialité, la fête. Sa prononciation anglo-saxonne « new age » suggère la jeunesse, la modernité, le dynamisme.

... pour boisson délicate

Nuage se doit d'être en accord avec son nom. Distillée six fois, filtrée trois fois, elle est ainsi légère, délicate, suave. Sans aucune amertume ni rugosité, elle possède beaucoup de rondeur et de fraîcheur. Elle se boit pure mais relève aussi tous les jus de fruits et bien sûr entre dans la composition de tous les cocktails.

Pure, Nuage accompagne merveilleusement les poissons un peu gras, tel le saumon. Elle est la compagne indispensable du caviar, spécialement du caviar français. C'est ainsi que Marie-Christine **Courtioux-Icre et Patrick Flet** la citent dans leur livre « **Caviar de France, l'élixir de vie** », tandis que la société « **Caviar et Prestige** » l'a choisie pour souligner les qualités gustatives de ses produits.



3



Vodka très française... très slave

L'élaboration de la nouvelle vodka s'appuie sur le savoir faire des distillateurs charentais et sur la tradition de la région de Cognac, mais sans renier celle des pays slaves qui ont créé ce breuvage au XV^e siècle. Elle titre donc 40 degrés, puisque c'est le standard russe, depuis que Dmitry Ivanovitch Mendeleïev, le chimiste créateur de la «Table périodique des éléments», a défini cette proportion d'eau et d'alcool comme étant idéale. De la même façon, elle est élaborée uniquement à partir de la fermentation des meilleures céréales des terres de champagne (froment et orge). Elle se permet néanmoins une petite fantaisie par l'adjonction, en faible quantité, de houblon, ce qui lui confère un arôme subtil et unique, très agréable.



Tradition et savoir faire

Une sélection rigoureuse des lots distillés est d'abord effectuée. L'élevage et l'affinage sont confiés à la Distillerie Merlet & Fils.

Distillateur en Saintonge depuis plus de deux siècles,

la famille Merlet a installé son premier alambic en 1850. En un siècle et demi de distillation d'eaux-de-vie de cognac, elle a acquis un savoir faire reconnu par tous. En 1970, elle a diversifié son activité avec la production de Crème de Cassis, d'abord, puis de toute une gamme de crèmes de fruits. Cette nouvelle expérience de distillateur-liquoriste lui a permis de répondre en 2001 à la demande du Nouveau Monde, en créant HPNOTIQ®, une liqueur bleue moderne, qui est l'une des plus grandes « success story » de ces dernières années dans le monde des spiritueux.

* HPNOTIQ® est une marque déposée de Heaven Hill Distilleries Inc., KY, USA



4



Débuts prometteurs à l'export

La commercialisation de Nuage débute fin 2004. AURANA s'attaque d'emblée à l'export et vise les marchés des Etats-Unis et d'Amérique Latine. La nouvelle vodka y est très favorablement accueillie : avec plus de 100 000 bouteilles livrées en quelque neuf mois, Nuage est maintenant présente à New York, en Californie et en Illinois, au Mexique, Pérou, Equateur et au Brésil, dans les Caraïbes et, bientôt, en Colombie.

A la conquête du marché français

Forte de ces bons résultats à l'export, AURANA se tourne maintenant vers le marché français. Premier objectif : conquérir Paris, ses cavistes, bars lounges, grands hôtels et son monde de la nuit.



5



Conditionnements

Les bouteilles

NUAGE est disponible en trois formats de bouteille : 70 cl, 75 cl et 1 litre.



Le verre de 5 cl

Conditionnement très attrayant, plus moderne et convivial que la mignonnette, le verre « shooter » offre la dose idéale de dégustation.

Il permet également à l'amateur de se constituer peu à peu un beau service à vodka.

Les verres, après inertage et mise en dépression, sont fermés par une capsule aluminium thermocollée.

6



Packaging

Tous les conditionnements et emballages déclinent, évidemment, le nuage, un nuage doux, éthéré, qui flotte léger dans un ciel d'un bleu lumineux. Ce décor crée une atmosphère détendue, paisible et suggère la qualité de la vodka. Il contribue à assurer une excellente visibilité du produit en magasin et dans les lieux de dégustation.

Le Mini Pack

Original et exclusif, le Mini Pack de verres « shooter » de 5 cl est un élégant coffret. Etudié pour les détaillants, il met les verres en valeur. Il existe en deux tailles :

**le "Pack cadeau"
de trois**



**la boîte
de douze**



L'étui métal

Son élégante décoration décline le motif du nuage. Parfait pour un cadeau raffiné, il est disponible à la demande.

7

Notre Vodka **NUAGE** arrive dans le top 10 des vodkas

www.larvf.com

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

FOIRES AUX VINS 2007

300 HYPERMARCHÉS PASSÉS AU CRIBLE
1 000 BOUTEILLES SÉLECTIONNÉES

NUMÉRO SPÉCIAL BONNES AFFAIRES

ENTRETIEN
À Chinon, chez Jacques Puisais

GUIDE DE POCHE OFFERT
Guide d'achat des Crus 2007
La qualité et la garde de 165 grands châteaux sur 6 millésimes

64 pages de conseils pratiques

NOTRE PALMARÈS DES BORDEAUX 2004 et 2005
Nos coups de cœur Et nos révélations

Insolite LOUEZ UN CHÂTEAU et devenez vigneron

Et aussi
Vega Sicilia, Pomerol, Saint-Tropez, Côtes de Provence

M 08279 - 514 S - F: 7,30 € - RD



Alcool le plus vendu au monde, la vodka n'est plus une exclusivité russe ou polonaise. Ce produit mondial et technique est également élaboré en France, avec un certain succès.

Petit tour du monde de la vodka

Par Martine Nouët

La vodka est peut-être le plus mystérieux des "esprits". Esprit de grain ? Pas seulement. Distillé trois fois ? Pas seulement. Exclusivement russe ou polonais ? Pas seulement. Il est très difficile d'obtenir des informations sur l'élaboration de la vodka. Les distilleries ressemblent à des usines avec toute une batterie de colonnes de distillation qui n'ont rien du charme de l'alambic en cuivre charentais ou écossais. La distillation poussée au-delà de 90 % de volume alcoométrique donne des alcools souvent neutres qui n'excitent ni les papilles ni l'imagination.

Vodkas de grain et de vin

Le marketing prend alors le relais. Le nom a l'accent russe avec aisance, comme dirait Jacques Brel, on fait rêver avec une "histoire" à la docteur Jivago. Sans oublier la nouvelle lubie des bars branchés où l'on déguste sa vodka dans un verre taillé dans la glace, accoudé à un comptoir en glace et sanglé dans une doudoune. Et pourtant, dans cette nébuleuse mercantile, il existe de vrais bijoux qui font de la vodka une eau-de-vie fine plaisante. Et ces vodkas n'ont pas toute un nom en "off"

ou en "sky". C'est même une vodka française, Grey Goose, qui fait un malheur aux États-Unis, où ce produit, consommé en cocktail, est l'alcool numéro 1. D'où la variété des goûts. Pour les puristes, une bonne vodka se doit d'être relativement neutre mais onctueuse, sans aucune agressivité alcooleuse. C'est souvent le profil des vodkas au fort pourcentage de blé. Les vodkas de seigle ont une saveur plus marquée, avec des notes épicées. Produite en France, Ciroc, élaborée à partir d'alcool de vin, est loin d'être neutre.

La vodka est le spiritueux le plus vendu au monde : 6 milliards de bouteilles et quelque 5 000 marques. On produit de la vodka en Pologne, Russie et Ukraine en tête, suivis de près par les États-Unis. On trouve aussi la Suède, la France, le Danemark, la Grande-Bretagne et même la Suisse ou la Nouvelle-Zélande (Below 42 a été



Si la Pologne tient toujours la tête du classement, les vodkas françaises lui emboîtent le pas.

présentée dans notre numéro de février 2007).

Un univers mouvant

Nous avons abordé cette dégustation sous l'angle du pays de production, et comparé tradition et modernité. Il n'est pas toujours facile de connaître avec précision l'origine de la vodka. Attention, cette dégustation ne prétend pas à l'exhaustivité. Des vodkas arrivent sans cesse sur le marché français et disparaissent aussi vite. Nous avons reçu 25 échantillons, en avons éliminé quelques-uns. Nous avons découvert des vodkas au caractère affirmé – ce que nous avons regretté pour certaines ! Nous avons limité notre dégustation aux vodkas nature. Le cas de la Zubrowska est un peu particulier. Doit-on considérer l'herbe à bison comme une aromatisation ou une simple particularité ? Nous avons choisi la seconde option.

La Pologne prend sans conteste la tête de cette dégustation, mais les vodkas françaises lui emboîtent le pas. Petite déception du côté de l'ex-URSS, mais nous n'avons pas reçu l'échantillonnage souhaité.

En conclusion, il existe encore de bonnes vodkas, mais noyées dans la jungle des produits "marketés". Dommage ! ●

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vodkas ont été dégustées à l'aveugle, classées par pays de production. Elles ont été servies quasiment à température et non frappées, le froid ayant tendance à masquer les arômes et les défauts de distillation. Étaient présents à cette dégustation Claudine Abitbol, Martine Nouët et Julien Revesz, caviste de La RVF. ●



POLOGNE

16,5/20

SOBIESKI
40 %

Une vodka 100 % seigle. Elle domine la dégustation. Équilibrée, délicate et élégante, elle exprime au nez des notes fruitées légèrement acidulées (prunelle et poire). La bouche est structurée, on retrouve le fruit, mais sur la peau et le grain du seigle avec des notes épicées et acidulées. Une superbe vodka pour les amateurs de grain et d'épices. À inviter à table.

15,5/20

PETROSSIAN
40 %

Bien que produite en Hollande, elle est élaborée selon les méthodes et dans le style polonais. Une vodka pur seigle, filtrée plusieurs fois. Fine, élégante, légèrement herbacée avec une subtile touche de noisette, elle a un profil charmeur. Belle attaque en bouche sur du velours, avec juste ce qu'il faut de sécheresse et d'épices.

15,5/20

ZUBROWKA
40 %

La fameuse herbe à bison. Un goût qui ne trompe personne ! De couleur paille claire, elle possède un nez caractéristique qui s'exprime sur des notes d'herboristerie (angélique, foin sec avec une touche résineuse). La bouche est fine et fraîche, bien équilibrée. Un style, un nom, un ensemble flatteur.

15/20

WYBORAWA
40 %

La vodka polonaise la plus connue. Encore une pur seigle, distillée trois fois. Le

DANS LES COULISSES DE LA DÉGUSTATION



Martine Nouët a particulièrement apprécié la modernité des vodkas françaises.

« Il existe de vrais joyaux qui font de la vodka une eau-de-vie fine plaisante. »



Claudine Abitbol s'est laissée envoûter par le charme des vodkas slaves.



Classées par pays de production, toutes les vodkas ont été dégustées à l'aveugle par nos experts.

14/20

BELVÈDÈRE
40 %

Une vodka plaisante, douce avec des notes de fleurs séchées au nez. Elle évoque la campagne. Les arômes sont nets. La bouche est bien structurée, suave sans excès, évoluant tranquillement sur des notes épicées. La vodka type, propre et bien faite.

14/20

KROLEWSKA
40 %

Puissante et agréable, elle révèle un nez vif et minéral avec des notes de pain sec. La bouche est ample et veloutée avec une structure équilibrée. Légère note de poire. Belle vodka, bien dans son grain.

13,5/20

PETROSSIAN
The Caviar Bottle
40 %

Vodka de caractère, élaborée en Hollande, qui affiche un profil plus épicé que la Petrossian ci-dessus. Nez discret, bouche grasse et veloutée, s'asséchant très vite sur des notes poivrées qui s'accorderont bien avec le caviar.

RUSSIE

13/20

YOURI DOLGORUKI
40 %

Élaborée par la distillerie Cristall, cette vodka de grain contient un fort pourcentage de seigle. Elle est distillée quatre fois et filtrée sur des charbons de bouleau. Le nez est très discret, avec juste un

13/20

STOLICHNAYA
40 %

La vodka russe la plus connue (3 millions de caisses vendues), distillée deux fois à partir d'un mélange de blé et de seigle, elle est filtrée quatre fois sur du quartz. Le nez est herbacé sur le foin et la mélisse avec des notes suaves. La bouche est un peu douceuse, mais l'ensemble ne manque pas d'équilibre. Une vodka facile et flatteuse.

UKRAINE

11/20

UKRAINKA
40 %

Cette vodka de blé n'a pas enthousiasmé le jury. Le nez est assez suave, sans agressivité, mais peu marqué.

ÉCHELLE DE NOTATION

20 sur 20 :	Vin de rêve
17,5 à 19,5 :	Vin exceptionnel
15,5 à 17 :	Grand vin
13,5 à 15 :	Bon vin
11,5 à 13 :	Vin correct

Les coordonnées des producteurs figurent en page 178



LES VODKAS

DÉGUSTATION

L'attaque en bouche est fruitée et assez plaisante, mais sans grand caractère. Rien à reprocher, mais rien d'excitant non plus.

10/20

HELSINKI
40 %

Fruit d'un travail entre Ukrainiens et Finlandais, cette vodka produite en Ukraine sort à 96 % des alambics. Elle a beaucoup divisé le jury. Un dégustateur a trouvé une note de pneu chauffé au nez et a jugé la vodka piquante en bouche. Les autres ont aimé le caractère fruité en bouche (feuille de cassis, framboise sauvage), subtil et rafraîchissant.

FRANCE

15/20

GREY GOOSE
40 %

Une belle réussite commerciale, mais aussi une excellente vodka. Vedette aux

États-Unis, "l'oie grise" s'implante en France. Élaborée avec du blé provenant de la Beauce, elle subit une quintuple distillation. Elle frappe d'abord par son équilibre et sa tenue en bouche. Puissante sans agressivité, elle s'exprime sur les fleurs séchées, avec une pointe d'eucalyptus. Beaucoup de gras en bouche et une bonne sécheresse. Pour amateurs de vodkas charnues.

14,5/20

VERTICAL
40 %

Une vodka de grain distillée par Chartreuse Diffusion, la distillerie des Pères Chartreux, à Voiron dans l'Isère. Nez subtil et élégant qui s'exprime sur des notes herbacées de thym sauvage, avec une pointe balsamique. En bouche, on retrouve les mêmes notes avec une fraîcheur acidulée (pomme verte). Beaucoup de moelleux et de charme. Agréable sur un dessert estival.

PROTÉGER LE GRAIN

En juin dernier, les ministres européens de l'Agriculture, saisis par les producteurs nordiques qui voulaient une définition stricte de l'élaboration de la vodka, ont opté pour l'élargissement. Jusque-là, n'étaient admis comme matière première que les seuls "produits agricoles". Le nouveau règlement communautaire autorise le recours à d'autres matières premières que les céréales et les pommes de terre, par exemple le raisin, la mélasse de betterave ou les pommes. Mais, concession aux purs et durs, l'étiquette devra dans ce cas faire mention du produit de base. La vodka représente 23 % de la consommation mondiale de spiritueux. ●

13,5/20

NUAGE
40 %

Distillée dans les Charentes, à base de grain, cette vodka se révèle crémeuse, avec de suaves notes de fruits rouges et une touche de chocolat au lait. La bouche est moelleuse et grasse, avec de l'équilibre et de la structure. Toute en douceur et en fraîcheur, elle est jugée un peu "gras-souillette" par l'un des dégustateurs.

13/20

IDÔL
40 %

Une vodka de raisin, à base de chardonnay et de pinot noir, elle est distillée en Bourgogne (sept distillations et cinq filtrations). Lancée d'abord aux États-Unis, elle arrive en France. Un nez assez délicat, peu appuyé. Beaucoup de suavité cependant. Évoque une eau-de-vie de fruit. La bouche est florale et fruitée, très parfumée. Vodka de caractère, malgré tout jugée un peu molle par deux dégustateurs sur trois. À servir à l'apéritif sur poissons crus ou fruits secs.

12,5/20

CIROC
Snap Frost
40 %

La vodka différemment. Elle est élaborée en France à partir d'ugni blanc et de mauzac. Distillés séparément quatre fois dans un alambic charentais, les deux cépages sont réunis dans une cinquième distillation. Le nez est inhabituel, très parfumé : raisin blanc, bonbon au citron. Donne une agréable sensation de fraîcheur. En bouche, les agrumes persistent sur des notes citronnées

CINQ FLACONS ORIGINAUX

Loin de la rigueur des pays de l'Est, les Français rivalisent d'imagination pour embouteiller leurs vodkas.

1. VERTICAL France
2. NUAGE France
3. CIROC France
4. XELLENT Suisse
5. BELVEDÈRE Pologne





et orangées, trop pour un dégustateur. Ne plaira pas à tout le monde.

SUÈDE

14/20

SVEDKA
40 %

Distillée en suède (cinq fois) cette vodka de blé a été lancée par un Français aux États-Unis avec un succès incroyable. Elle arrive en France. Une vodka tendre, avec beaucoup de gras en bouche et un nez fruité, peu intense mais délicat. Les dégustateurs ont plébiscité l'élégance et la finesse ainsi que l'équilibre. L'alcool est présent sans jamais prendre le dessus sur la rondeur.

10/20

ZNAPS
37,5 %

Une vodka de grain jugée agréable, équilibrée et gourmande par un dégustateur, mais peu appréciée par les deux autres qui la jugent « molle et simpliste » « légèrement cartonneuse au nez, décevante même si la bouche rattrape l'ensemble ».

8/20

ABSOLUT
40 %

La célèbre vodka suédoise n'a pas été appréciée du tout. Nez médicamenteux, alcooléux, sensation piquant en bouche qui brûle et anesthésie les papilles. Même mélangée avec un jus de fruit, elle ne passerait pas l'examen !

DANEMARK

8/20

DANZKA
40 %

Cette vodka danoise a reçu un peu la même appréciation

LES 5 MEILLEURES VODKAS

Comme on pouvait s'y attendre, les vodkas polonaises ont dominé cette dégustation.

1. SOBIESKI
Pologne
2. PETROSSIAN
Pologne
3. ZUBROWKA
Pologne
4. GREY GOOSE
France
5. SVEDKA
Suède



tion (ou la même absence d'appréciation) qu'Absolut. Très commerciale, elle possède un nez cartonneux. L'alcool domine et laisse une sensation brûlante en bouche.

ITALIE

11/20

SMIRNOFF N°21
37,5 %

Smirnoff est une "fausse" vodka russe. Le nom, une histoire romancée, a assuré le succès d'une vodka distillée dans de nombreux pays ; Celle-ci était élaborée en Italie. Sans défaut, mais sans relief, elle est assez douceuse en bouche avec une note sèche en finale. Passe-partout.

SUISSE

14/20

XELLENT
40 %

« Une vodka suisse purifiée à l'eau de glacier », annonce la

fiche de présentation. La céréale de base est le seigle, cultivé sur place. Plusieurs distillations dans un alambic à eau-de-vie de fruit amènent l'alcool à 96 %. On retrouve en fait le profil d'une eau-de-vie de fruit, avec des notes herbacées et un long développement en bouche. Poivrée en finale. Une vodka tendre.

IRLANDE

13/20

BORU BLACK
45 %

Malgré son fort degré, Boru est peut-être la plus douce des vodkas dégustées. L'un d'entre nous s'est enthousiasmé pour « son caractère floral, son équilibre et sa souplesse en bouche ». L'avis des autres dégustateurs diffère. Le nez est assez neutre, la sensation en bouche un peu molle et aqueuse, mais la douceur n'est pas sans charme. La distillation est bien menée.

GRANDE-BRETAGNE

10/20

**SMIRNOFF
Copper Still N°55**
40 %

Cette Smirnoff est distillée au Royaume-Uni (Écosse ?) dans un alambic en cuivre de type *pot still* (comme ceux des distilleries de malt). Étonnante, elle ne ressemble guère à une vodka. L'un la trouve vineuse évoquant une blanche d'armagnac. Un autre lui reproche de brûler en bouche et un troisième qualifie sa bouche amère de grincheuse.

ÉTATS-UNIS

10,5/20

SEAGRAM'S
37,5 %

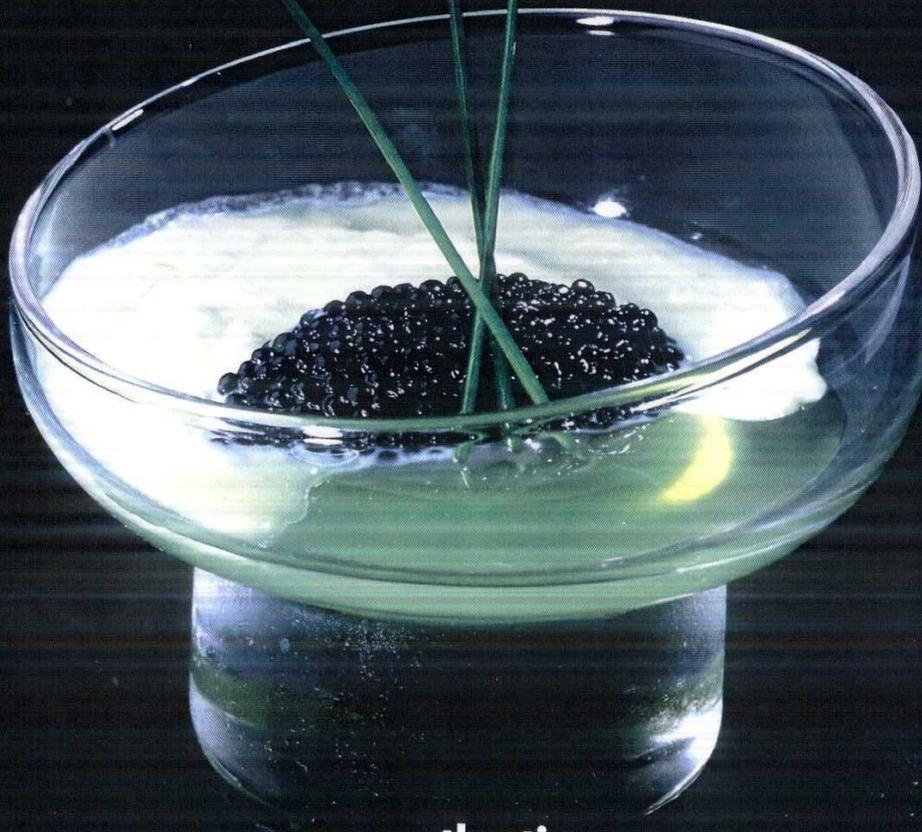
Florale, suave au nez, elle a peu de présence en bouche qui s'amollit sur des notes douceuses. Sans doute plus indiquée pour les cocktails que pour une consommation nature. ●

Les coordonnées des producteurs figurent en page 178

MARIE-CHRISTIANE COURTILOUX-ICRE
PATRICK FLET

CAVIAR DE FRANCE

L'élixir de vie



atlantica



EuroBusiness-Partners
EuroBusiness-consult EuroBusiness-industrial parts EuroBusiness-trade Belle & Beau Paris-FR EtnicAfrica

Caviar et vins : les accords parfaits

Les alliances mets-vins sont affaires de révélations, la révélation d'une harmonie savoureuse, d'un accord élégant, mais aussi d'un juste équilibre entre deux contraires ou deux oppositions. Rien n'est donc simple. Et les avis de spécialistes peuvent nous éduquer dans notre propre approche du goût.

L'alliance du caviar de France et des vins passe obligatoirement par la rencontre avec le gras. Ce dernier peut s'harmoniser de plusieurs façons : avec l'acidité qui en est la saveur opposée, avec l'amertume qui s'oppose au sucré en apportant une certaine douceur dans la lignée du gras, avec les bulles de champagne qui exercent un effet mécanique de dégraisage du palais et enfin avec l'alcool qui chasse le gras.

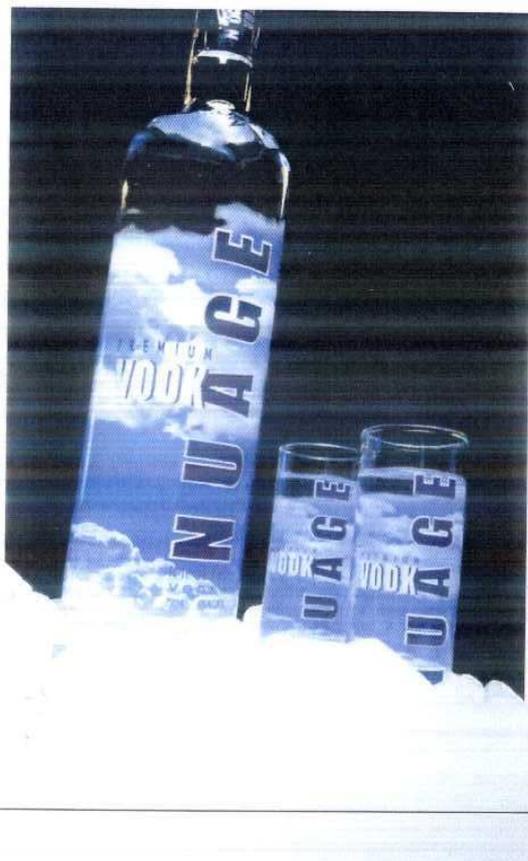
UN ACCORD DE TRADITION : LA VODKA

Origine oblige, les Russes ont imposé la vodka avec le caviar. L'union est heureuse : la neutralité de l'alcool de grain met bien en valeur la subtilité du caviar et la structure huileuse de la vodka, quand elle est froide s'accorde, parfaitement avec le gras du caviar. Il faut la servir ultra glacée, mais sa force alcoolique peut ne pas convenir à tout le monde et l'on peut préférer d'autres breuvages.

UN ACCORD CLASSIQUE : LE CHAMPAGNE

Voilà bien deux outils de séduction inventés par les hommes. Leur rencontre a donc quelque chose de mystique : elle nous entraîne vers la naissance du monde, quand le vin n'est d'abord que raisin et le caviar, œuf de poisson.

Le champagne rehausse le caviar car sa pointe d'acidité et la légèreté des bulles tranchent agréablement avec l'onctuosité des grains. Il faut donc le choisir jeune, brut, fin et pas trop vineux, un blanc de blanc de préférence.



Mais il faut savoir que, même avec le caviar, une certaine originalité peut être de mise. Si l'on est plus téméraire, on peut très bien tenter un Crémant, et pourquoi pas un Muscat d'Alsace, un Bordeaux blanc, un Chablis ou encore une bière blonde légère. Laissons la parole aux professionnels.



L'AVIS DE JEAN-PIERRE ROUS, MAÎTRE SOMMELIER CONSEIL
ET PRÉSIDENT DE SLOW FOOD SUD-EST.

Sommelier reconnu des plus beaux palaces de la Côte d'Azur pendant plus de trente ans, il a été durant onze ans chef sommelier du Louis XV Alain Ducasse et de l'Hôtel de Paris à Monaco, Jean-Pierre Rous continue d'arpenter l'Europe entière pour la défense du « bien manger et du bien boire ». Il est aujourd'hui président du Convivium Slow Food Sud-Est, Maître Sommelier Conseil et participe aux principaux événements œnologiques de la profession. Son avis constitue une référence sûre.

PREMIÈRE DÉGUSTATION : nature, sans pain ni assaisonnement.

« Visuellement, le grain est joli, régulier, d'une robe gris doré, brillant anthracite avec, olfactivement, beaucoup d'élégance, de finesse et une pointe iodée. Une bonne approche en bouche, suave, avec une belle rondeur, un bon équilibre gras-acidité, des connotations de beurre de noisette, de beurre d'Echiré demi-sel. Une finale longue et agréable. Dès la première prise absorbée, on a envie d'y goûter à nouveau. Superbe, avec une coupe champagne Jacquesson, Signature 1995. »

DEUXIÈME DÉGUSTATION : sur mini-blinis tièdes avec une pointe de crème double, un tour de moulin de poivre noir.

Jean-Pierre Rous l'accompagne volontiers d'un champagne brut pas dosé, ultra brut de Laurent Perrier. *« C'est un mariage parfait avec beaucoup de suavité. Un grand moment ! »*

TROISIÈME DÉGUSTATION : avec des pommes de terres, mini-rattes servies tièdes (sans crème), un tour de moulin à poivre noir.

Jean-Pierre Rous l'accompagne cette fois des excellentes vodkas françaises Grey Goose ou Nuage, servies très glacées. « *Un superbe moment avec beaucoup de complexité, de moelleux en bouche : une dégustation très sphérique.* »

QUATRIÈME DÉGUSTATION : avec de la baguette campagnarde et du beurre doux fermier. « *C'est bon mais cela change beaucoup le goût avec un côté plus rustique. Si on le déguste avec une vodka polonaise, l'accord devient plus complexe. Avec un verre de vin blanc Chardonnay, un joli Meursault 2 000 de Coche-Dury, le mariage est subtil, élégant et très goûteux. Plus difficile avec un chablis 1^{er} cru 2003, Mont-du-Milieu du domaine Vocoret (vieilles vignes), la dégustation est plus verticale et anguleuse.* »

CINQUIÈME DÉGUSTATION : avec des œufs brouillés, moelleux, réalisés doucement à la spatule en bois, non salés mais poivrés.

« *Cela constitue un plat savoureux et goûteux, un mariage équilibré et heureux se réalise avec l'A.O.C. Côtes de Provence blanc de blanc 2003, 100 % Rolle du Château Rasque de Gérard Biancone à Taradeau. C'est parfait, le vin rehausse la touche iodée et la finesse des grains de caviar.* »

SIXIÈME DÉGUSTATION : mariage avec une huître n° 4 de Belon.

Jean-Pierre Rous y trouve une grande harmonie, une amplification des goûts de noisette, une texture ferme et moelleuse à la fois. « *Si on ajoute quelques gouttes de citron non traité de Menton, un tour de moulin à poivre noir et un verre de muscadet sur lie de Sèvre-et-Maine, château de la Galissonnière 2003, l'accord est parfait.* »

SEPTIÈME DÉGUSTATION : avec une huître de Marennes, fines de claire n° 1, chaude, cuisinée avec une fondue de blanc de poireau mousseline, piment d'Espelette et noix de caviar. « *Je l'accompagne volontiers de pain de campagne complet, grillé, servie avec un A.O.C. Pessac-Léognan blanc 2002 du domaine de Chevalier : onctuosité, suavité, c'est une féerie du palais. Il faut goûter !* »

De ces différents tests, Jean-Pierre Rous retient que le caviar de France, de grande qualité, se suffit grandement à lui-même, sans aucun ingrédient du type oignon, persil, blanc d'œuf et jaune dur, etc.

Le caviar étant plutôt gras, le tout est de l'associer avec des vins vifs, nerveux ayant une belle structure acidulée. Un champagne Gosset Grande Réserve constitue la certitude d'une bonne dégustation.

Le vin est devenu aussi une affaire de femme. Œnologues, sommelières ou dégustatrices averties, elles savent parler crus et millésimes. Elles sont les nouvelles prêtresses de Bacchus, tournées particulièrement vers les vins raffinés et les alliances gastronomiques.



L'AVIS D'ISABELLE FORET, ŒNOLOGUE ET ÉCRIVAIN

Isabelle Foret, spécialisée en œnologie depuis vingt ans, est l'auteur de plusieurs ouvrages et a créé sur Internet le premier site-magazine sur le vin réservé aux femmes : www.femivin.com. En réédition régulière, son guide *Fémivin* fait autorité chez les professionnels du vin. Étant bourguignonne par son père mais également polonaise par sa mère, Isabelle Forêt a eu le privilège de s'initier à la fabrication de la vodka et même d'en distiller.

Pour cette passionnée des nuances et des subtilités en matière d'arômes, voici quelques-unes de ses réflexions de dégustation...

SA CONVICTION PROFONDE

Selon elle, bon nombre de vins sont vinifiés avec talent. Ils sont vifs, bien structurés mettent en valeur la vivacité et la note dominante iodée du caviar sans en masquer sa typicité.

Nous avons la chance en France d'avoir plusieurs vignobles marqués par les influences maritimes, qui donnent des vins aux notes acidulées, iodées avec une dominante minérale en bouche, des vins de terroir qui mettent en valeur le goût iodé légèrement prononcé du caviar d'Aquitaine.

« Ne dégustez pas des vins trop aromatiques, dominés par les fruits, la douceur et les fleurs car vous annuleriez toute la recherche d'harmonie des saveurs en bouche, au contraire privilégiez les vins blancs secs avec un soupçon d'arômes d'agrumes et beaucoup de fraîcheur en finale. »

« D'une manière générale, je vous déconseille les vins rosés car ils sont impossibles à marier avec du caviar. De même, je recommande peu le champagne sauf exception. Le Cristal Brut

La dernière-née des vodkas françaises, Nuage, produite également en Charente, sur les terres mêmes du Cognac, se caractérise par une absence totale d'agressivité due à l'alcool (40° seulement), tant au nez qu'en bouche. La palette aromatique déployée lorsque l'on consomme Nuage pure, associe l'excellence de l'alcool de grain à la pureté conférée par une eau limpide. Elle est donc relativement neutre et douce, avec une finale fraîche, dominée par une pointe de girofle, une nouvelle vodka française qui n'a rien à envier aux Slaves.

Exemple grande distribution en France



Les vodkas

Petite eau, grandes vodkas

En langue slave, Vodka ou Woda signifie «petite eau» et désigne une eau de vie distillée au moins deux fois (parfois jusqu'à 6). C'est grâce à ses multiples distillations que la vodka obtient son équilibre entre pureté et exaltations des arômes et ne nécessite pas de vieillissement ultérieur. Le secret d'une vodka de qualité : un choix rigoureux des matières premières, principalement le seigle. Le reste est affaire de goût, certains affectionnant les vodkas pratiquement neutres, quand d'autres préfèrent les parfums plus marqués, voire les versions aromatisées aux herbes, agrumes ou fruits.



La Vodka Nuage
Une vodka élaborée en Charentes mais qui n'a rien à envier à ses cousines de l'est. Un régal pour accompagner les poissons fumés ou une dégustation de chocolat noir.



Jewel of Russia
Cette authentique vodka moscovite est un mélange harmonieux de saveurs subtiles et de neutralité. Idéale pour les repas ou les cocktails.

1. "Vodka "Zubrowka" 40% vol., la bouteille de 70 cl dans son étui chapka (soit le litre : 18,93 €) 13,25€ - 2. "Vodka "Absolut" blue, 40% vol., la bouteille de 70 cl dans son pack chromé (soit le litre : 19,24 €) 13,47€ - 3. "Vodka "Grey Goose" nature ou orange, 40% vol., la bouteille de 70 cl (soit le litre : 50 €) 35€ - 4. "Vodka "Nuage" 40% vol., la bouteille de 70 cl (soit le litre : 27,86 €) 19,50€ - 5. "Vodka "Seagram's" nature, apple ou citrus, 37,5% vol., la bouteille de 70 cl (soit le litre : 15,29 €) 10,70€ - 11,70€ - 1€ de réduction immédiate à la caisse sur présentation du bon - 6. "Vodka "Eristoff" black ou limskaya, 20% vol., nature, 37,5% vol., la bouteille de 70 cl + 1 verre offert (soit le litre : 13,86 €) 9,70€ - 7. "Vodka russe "Jewel of Russia" 40% vol., la bouteille de 70 cl (soit le litre : 21,29 €) 14,90€

*L'abus d'alcool est dangereux pour

SPECIALISTE DE L'AFRIQUE / SPECIALIZED IN AFRICA

www.eurobusiness-fr.com

Une expérience de plus de 10 années.

More than 10 years of experience.

Une équipe de qualité.

A team of quality.

Un réseau de correspondants sur tous les continents.

A network of correspondents on all the continents.

Des partenaires dans le monde entier.

Partners in the whole world.

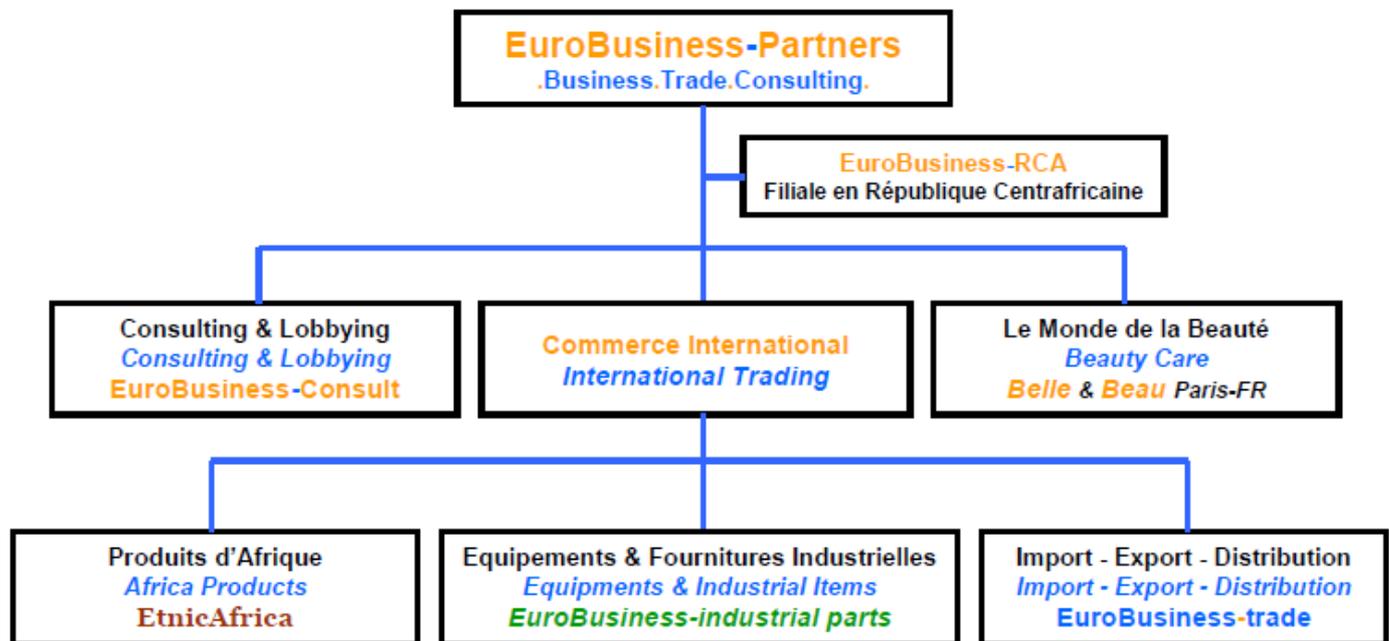
Une veille technologique et commerciale permanente.

A permanent technological and commercial survey.

Un choix de fournisseurs et de partenaires pour satisfaire nos clients.

A large range of suppliers and partners in order to satisfy our customers.

ORGANIGRAME / ORGANIZATION CHART



ZONES DE PROSPECTIONS / CANVASSING

Europe – Afrique – Moyen Orient – Asie

Europe – Africa – Middle East – Asia