



Wolfberger **Un crémant on ice**

Le crémant Ice Papillon est le fruit d'un assemblage de trois cépages (pinot gris, riesling et pinot blanc), à consommer sur des glaçons. Avant de le servir, il faut néanmoins s'assurer de sa fraîcheur pour ne pas casser l'effervescence. Pour ce faire, la bouteille est dotée d'un indicateur de température : lorsque les bois du cerf de l'étiquette deviennent bleus, la cuvée est prête à servir. Un leaflet de recettes de cocktails faciles à réaliser l'accompagne, ainsi qu'une offre de lancement : pour 36 bouteilles achetées, 12 verres piscine et un litre de liqueur Pink sont offerts.

Château Roubine **Le rosé inspire se pare de blanc**

Le Château Roubine a présenté le nouvel écrin de la cuvée en rosé La vie en rose, lancée en 2015 (voir « On en parle », p. 52). La parure sérigraphiée noire devient blanche pour faciliter sa lisibilité dans les établissements de jour comme de nuit. En outre, elle va désormais se décliner en effervescent brut, fruit d'un assemblage entre les cépages syrah, grenache et cinsault.



Whisky **Ballantine's et Jack's Daniel jouent avec le feu**

Ballantine's (Pernod) présente Ballantine's Hard Fired. Ce scotch élevé dans des fûts brûlés deux fois de manière artisanale libère des notes vanillées, fumées et épicées. Plus haut de gamme que Ballantine's Finest, Hard Fired affiche un prix 25 % plus élevé que son homologue. Tennessee Fire veut également embraser la CHD.

Après le Tennessee Honey, Jack Daniel's lance son Tennessee Fire, une recette épicée aux notes de cannelle. Couronné de succès aux États-Unis, Tennessee Fire vient enrichir la gamme composée du Old n° 7, du Single Barrel, Gentleman Jack, Tennessee Honey et Gold n° 27. Son fût toasté confère au whisky 70 % de sa saveur et 100 % de sa couleur.



Ricard **Un cocktail bleu pour l'été**

Cet été, un bleu gourmand teinte le jaune Ricard. Créé en partenariat avec Monin, ce nouveau cocktail associe les saveurs d'anis et de réglisse aux sensations fraîches de la menthe bleue. Une version givrée est proposée : Frozen Ricard. Il s'élabore avec une machine à granité disponible en exclusivité dans de nombreux bars cet été, pour une consistance en bouche surprenante de fraîcheur.



Prêts-à-boire **Des cocktails alcoolisés pour The Fine Cocktails Company**

Issu de l'accélérateur de start-up interne du groupe Pernod-Ricard, The Fine Cocktails Company lance deux cocktails alcoolisés prêts à déguster, réalisés à partir de spiritueux premium et d'ingrédients frais et naturels : citron, gingembre et vodka, et framboise, citronnelle et vodka. À consommer dans un délai de trois à quatre mois.



Vins **Une cuvée pour les Maîtres restaurateurs**

Dominique Loiseau, Sébastien Bras et Régis Marcon ont porté la Cuvée des Maîtres restaurateurs sur les fonts baptismaux. Ce côtes-du-rhône du Clos Bellane (Valréas, 84) est produit en quantité limitée : 5000 bouteilles de rouge (55 % de grenache et 45 % de syrah) et 5000 bouteilles de blanc (65 % de marsanne, 21 % de roussanne, 12 % de viognier et 2 % de roussanne botrytisée). Cette cuvée est produite et commercialisée par la société Vins sur mesures. Elle sera disponible fin 2016 dans certains restaurants titrés Maîtres restaurateurs à un prix de vente conseillé entre 30 et 40 euros TTC.



SANPELLEGRINO AUX FRUITS S'ÉTOFFE



La gamme de boissons pétillantes aux fruits Sanpellegrino s'enrichit de deux nouvelles références :

Limone e menta (citron et menthe) et **Clementina** (clémentines). Elles viennent s'ajouter aux deux produits disponibles en CHR (Aranciata et Limonata).

UNE IPA POUR LA BRASSERIE DE SAINT-PIERRE...

Créée en mai 2001 par Marilyn et Claude Varga, la Brasserie artisanale de Saint-Pierre brasse environ 30 bières artisanales. Pour son quinzième anniversaire, elle s'offre un brassin unique en série limitée. Cette IPA (India Pale Ale) aux houblons d'Alsace est proposée aux CHR en bouteilles de 33 cl.



... ET UNE POUR LA BRASSERIE LANCELOT

À travers la Blanche Hermine IPA, la brasserie Lancelot associe la blancheur de sa bière à celle de l'hermine, animal emblématique de la Bretagne. Cette recette aux notes houblonnées d'une robe jaune pâle est vive et rafraîchissante. Elle est diffusée dans les CHR de Bretagne et de la région parisienne.

