

GV VINS & ASTRONOMIE

HORS SERIE COLLECTOR 07

Des recettes de rêve par les plus grands chefs étoilés

INCLUS
ACCORDS
METS ET VINS



ENEKO ATXA
« Azurmendi »



PATRICK BERTON
« Relais Bernard Loiseau »



ERIC BRIFFARD
« Le Cinq »



JACQUES CHIBOIS
« La Bastide Saint Antoine »



ERIC FRECHON
« Epicure »



MICHEL GUERARD
« Les Prés d'Eugénie »



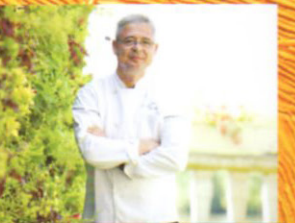
MARC HAEBERLIN
« L'Auberge de l'Ill »



JEAN GEORGES KLEIN
« L'Arnsbourg »



ARNAUD LALLEMENT
« L'Assiette Champenoise »



JEAN MICHEL LORAIN
« La Côte Saint Jacques »



RÉGIS MARCON
« Hôtel Restaurant Régis & Jacques Marcon »



GUY MARTIN
« Le Grand Vefour »



THIERRY MARX
« Le Mandarin Oriental »



BRUNO OGER
« Villa Archange »



GÉRALD PASSEDAT
« Le Petit Nice »



EMMANUEL RENAUT
« Flocon de Sel »



MICHEL ROCHEDY & STÉPHANE BURON
« Le Chabichou »



MICHEL ROSTANG & NICOLAS BEAUMANN
« Michel Rostang Restaurant »



MICHEL SARRAN
« Restaurant Michel Sarran »



MICHEL TRAMA
« Hôtel Restaurant Michel Trama »

Préface par **Philippe Sereys de Rothschild**
Préambule de **Philippe Faure-Brac**



PREFACE

Vins & Gastronomie, c'est avant tout un hymne à la magie des Chefs, artistes qui remplissent les pages de ce magazine avec leurs belles créations. Pour apprécier leurs plus beaux plats, les marier aux meilleurs produits de nos vignobles est une délicieuse nécessité. Les grands Champagnes présentés dans ce Hors-Série annuel des chefs étoilés proposent une palette d'accords mets-vins parmi les plus subtils et réjouissants. Avec nos cuvées Barons de Rothschild, marquées des meilleurs chardonnays de la côte des blancs, notre crédo dans cette belle appellation, nous sommes ravis de pouvoir nous associer désormais à ces moments de plaisir. Quelle belle aventure que la création de ce champagne par la famille Rothschild. En famille nous l'avons imaginé. En famille nous en avons parlé. En famille nous en avons établi les contours et la vision. Oscar Wilde disait « il faut avoir des rêves assez grands pour ne pas les perdre de vue quand on les poursuit... ». Alors, pour que le rêve soit assez grand nous avons rêvé ensemble et pour la première fois les trois branches de la famille ont décidé de faire un projet commun. Depuis sa naissance, il y a presque 10 ans, je me suis passionné pour ce projet avec la volonté de créer, pour la famille, un grand champagne. Dès l'élaboration des premières bouteilles de ce champagne non millésimé, décliné en brut, blanc de blancs et rosé, nous avons privilégié dans l'assemblage les grands chardonnays de la côte des blancs. C'est ce chardonnay aux lignes pures qui donne aujourd'hui et pour les années à venir, le caractère, la personnalité et l'équilibre de nos cuvées. Après plus de 4 ans de vieillissement en cave le chardonnay s'arrondit et exprime toutes ses nuances qui ne sont pas sans rappeler ce qui a fait le succès de nos vins depuis plus de 160 ans, l'optimisation du terroir. Chaque instant festif est un moment privilégié pour partager en famille de grandes cuvées de champagne et nous sommes heureux de pouvoir associer maintenant à ces instants de fêtes les champagnes des Barons de Rothschild. Je suis heureux de signer ces quelques lignes pour souhaiter à tous les chefs, les sommeliers, ainsi qu'à toutes et à tous d'excellents moments d'effervescence.

Philippe Sereys de Rothschild

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PRODUCE OF FRANCE



250 ANS D'HISTOIRE & DE PASSION
POUR CRÉER UNE ŒUVRE D'EXCEPTION !

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

>> RETROUVEZ NOS CAVISTES PARTENAIRES SUR WWW.CHAMPAGNE-BDR.COM



Available on the
App Store

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION