



LES VIGNERONS  
DE TERROIRS  
& TALENTS  
PASSENT  
AU GRILL

# ÉDITO



Cet été, **la cuisine braisée est à l'honneur**, faisant la part belle à une multitude de recettes, qu'elles soient végétariennes, carnivores, sucrées ou salées. Les planchas, grill et barbecues fleurissent à mesure que les jours rallongent.

Les vigneron de l'association Terroirs & Talents l'ont bien compris. **Leurs vins, produits entre le Beaujolais et le Mâconnais, se parent de légèreté et de gourmandise pour accompagner les tablées estivales.** Ces domaines familiaux savent recevoir et ont à cœur d'associer leurs vins à des mets préparés avec des produits travaillés dans le respect de la terre, en favorisant les circuits courts.

Leur vision commune du travail de la vigne se ressent dans leur philosophie et, par dessus tout, dans leurs vins. Respect de la matière et reflet du terroir les animent quotidiennement.

**Leurs vins en sont la preuve même, qu'ils soient rouges, blancs ou rosés, ils sont précis et élégants, leur permettant de sublimer la cuisine au feu de bois**, dont le caractère fumé ne fait que magnifier la matière de ces vins.

Direction la cuisine d'été où les braises rougeoyantes attendent de pouvoir faire griller les meilleurs mets, et les vigneron, de déboucher leurs dernières cuvées.

## À VOS TABLIERS !



## CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE



### AOP BROUILLY 2018

Ce vin s'ouvre sur un nez très aromatique avec des notes de fruits printaniers tels que la cerise et la framboise. Il présente une bouche ronde, fine et délicate. Un vin juteux avec une belle finale sur des notes minérales.

#### SUR LE GRILL...



Il s'accorde à merveille avec du thon grillé accompagné d'une sauce aux câpres dont le côté salin sublime la finale minérale de ce Brouilly.

**Prix : 12 €**

**Distribution :** cavistes indépendants et boutique en ligne

**Récompense :** coup de coeur 3\*\*\* Guide Hachette 2020

### AOP BOURGOGNE PINOT NOIR 2017

Ce Pinot Noir dévoile un nez d'une grande finesse aux arômes de cerise burlat et de mûre. Charnue, la bouche témoigne d'un élevage sur lies fines, en foudre et en fûts. Ses tanins soyeux lui apportent beaucoup d'élégance.

#### SUR LE GRILL...



A déguster avec un magret de canard mariné au café et des figues au barbecue. Un accord à la fois puissant et délicat, tout comme ce Pinot Noir.

**Prix : 13,40 €**

**Distribution :** Repaire de Bacchus et boutique en ligne

## AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE 2018

Un vin gourmand par excellence offrant un nez très aromatique sur des notes de fraises et de framboises. Sa fraîcheur et sa richesse se retrouvent en bouche, offrant un vin gouleyant tout en légèreté. Un Beaujolais-Villages haute couture qui peut se déguster légèrement rafraîchi pour un côté plus estival.



### SUR LE GRILL...



Il s'exprime pleinement avec une salade de pêches grillées, roquette et mozzarella. À son image, cette salade est gourmande et rafraîchissante.

**Prix : 10 €**

**Distribution :** cavistes indépendants et boutique en ligne

## LE DOMAINE

*Depuis le 16<sup>ème</sup> siècle, le Château de la Terrière se dresse à Cercié, au cœur du Beaujolais. Il est aujourd'hui l'un des plus anciens domaines de la région. Les vignes, âgées de 50 ans en moyenne, s'étendent sur 28 hectares, à mi-coteaux d'une colline de granit. Toute l'équipe du Château veille à laisser le temps au vin, afin qu'il puisse s'exprimer pleinement et refléter la complexité du terroir.*

Grégory Barbet  
1031 Route du Château - 69220 Cercié  
04 74 66 77 87  
contact@chateaudelaterriere.fr

## DOMAINE ROMY



## AOP BEAUJOLAIS IMPÉRIAL ROSÉ 2019

Ce rosé se pare d'une robe rose pâle laissant place à un nez de fraise des bois. 100% Gamay Noir, ce vin présente une bouche structurée, dotée d'une très belle longueur.

### SUR LE GRILL...



Place au dessert pour se délecter de ce rosé avec des abricots grillés au romarin, un délice estival auquel le vin apporte de la structure.

**Prix : 9 €**

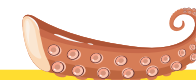
**Distribution :** cavistes indépendants et boutique en ligne

**Récompense :** médaille d'or au Concours des Grands Vins du Beaujolais / 1\* Guide Hachette 2020

## AOP BOURGOGNE BLANC CLOS DE LA CHAPELLE 2018

Ce Chardonnay, issu d'une parcelle de 4 hectares « Le Clos de la Chapelle », délicatement beurré, possède une belle palette aromatique. Son élevage sur lies fines durant 6 mois lui apporte davantage de complexité. La finale est fraîche et minérale. Lui apportent beaucoup d'élégance.

### SUR LE GRILL...



A déguster avec des encornets au barbecue agrémentés d'un pesto aux herbes aromatiques. Un mariage iodé et herbacé sublimé par la minéralité du vin.

**Prix : 10 €**

**Distribution :** cavistes indépendants et boutique en ligne

# DOMAINE ROMY

## LE DOMAINE

*Dans la famille Romy, le vin est une véritable tradition familiale qui dure depuis plus de 300 ans. Aujourd'hui, Nicolas Romy l'incarne avec brio. Il travaille au plus juste sur son domaine de 25 hectares, actuellement en conversion vers la viticulture biologique. Il fait partie de cette nouvelle génération qui, par ses choix, fait avancer la région.*

Nicolas Romy  
1090 route de Saint Pierre - 69480 Morancé  
06 68 09 36 50  
contact@domaineromy.fr



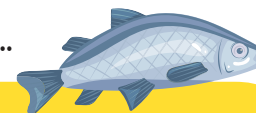
# DOMAINE AUVIGUE



## AOP POUILLY-FUISSÉ SOLUTRÉ 2018

Ce Chardonnay est issu de parcelles situées sur des sols calcaires au pied de la roche de Solutré. Il s'ouvre sur des arômes délicats de pomme et de poire. Elevé sur lies fines pendant 12 mois, il présente une bouche minérale et riche avec des notes subtiles de noisette.

### SUR LE GRILL...



Une cuvée à accompagner d'une daurade grillée au thym et laurier. Un poisson dont la chair délicate épouse la fraîcheur de ce vin.

**Prix : 24 €**

**Distribution :** cavistes indépendants et boutique en ligne

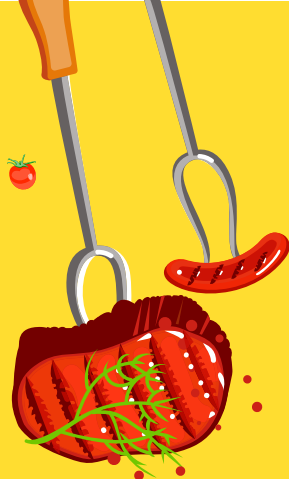
## LE DOMAINE

### NOUVEAU CAVEAU

Situé au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé, le Domaine Auvigue a investi et rénové un lieu d'exception pour en faire son nouvel espace de vinification : l'ancienne église de Fuissé. Ici, c'est une affaire de famille qui dure depuis 1946. Tradition viticole et savoir-faire se transmettent de génération en génération.

Jean-Pierre et Michel, précurseurs dans la vinification parcellaire, sont les spécialistes des grands vins blancs du Mâconnais. Ils transmettent aujourd'hui le domaine à leur neveu Sylvain.

Sylvain Brenas-Auvigue  
3131 route de Davaye - 71850 Charnay  
les Mâcon  
06 43 41 32 17  
contact@auvigue.fr  
Caveau ouvert du lundi au samedi



Contact Commercial

## TERROIRS & TALENTS

La Terrière 69220 Cercié

Tel. 04 74 66 77 80

info@terroirs-et-talents.fr

www.terroirs-et-talents.fr

### **Boutique en ligne :**

<https://boutique.terroirs-et-talents.fr>

### **Contact Presse**

#### **Rouge Granit - Laurent Courtial**

20 rue Curie 69006 Lyon

Tél. 04 37 65 08 59

www.rouge-granit.fr

**Audrey Dupont**

adupont@rouge-granit.fr

06 46 96 65 63

**Isabelle Parat**

iparat@rouge-granit.fr

06 46 36 57 51

**Juliette Guillermin**

jguillermin@rouge-granit.fr

06 17 07 30 75