



Le Prix MANGE, LIVRE 2021 décerné à "Ensemble pour mieux se nourrir" de Frédéric Denhez et Alexis Jenni (Actes Sud)

Lundi 6 septembre, le jury du Prix MANGE, LIVRE 2021 s'est réuni dans le très beau cadre de La Cour de Rémi, à Bermicourt (62).

Après délibérations, le jury constitué de chefs et journalistes, a attribué le prix 2021 (5^e édition) à l'ouvrage de Frédéric Denhez et Alexis Jenni, *Ensemble pour mieux se nourrir* (Actes Sud).

Le Prix sera remis en octobre au Furet du Nord de Lille, lors d'une soirée littéraire et culinaire.

PROMOUVOIR L'ALIMENTATION ÉCORESPONSABLE ET CITOYENNE

Chaque année en septembre, le collectif MANGE, LILLE !, présidé par Marie-Laure Fréchet, organise le Prix MANGE, LIVRE !. Il récompense un ouvrage mettant en avant l'alimentation issue de pratiques respectueuses de la nature, de la vie et de la biodiversité et incitant à manger mieux, que ce soit dans une dimension quotidienne, gastronomique, nutritionnelle ou patrimoniale.



Lauréat Prix MANGE, LIVRE ! 2021

Ensemble pour mieux se nourrir, de Frédéric Denhez et Alexis Jenni (Actes Sud) est une enquête vibrante et touchante sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire.

En France, 10 millions de personnes n'ont pas un accès digne à une alimentation de qualité. Ce livre soulève des questions cruciales, mais montre qu'il existe aussi des solutions. C'est cet espoir que les membres du jury ont voulu porter en choisissant cet ouvrage.

Frédéric Denhez est auteur, journaliste, conférencier et consultant dans le domaine de l'environnement. Il passe régulièrement à la radio et à la télévision et donne de très nombreuses conférences.

Alexis Jenni est auteur et professeur agrégé de Sciences de la Vie et de la Terre. Son premier roman *L'Art français de la guerre* a reçu le Prix Goncourt en 2011.

LE JURY 2021 et LES OUVRAGES EN SÉLECTION

Le jury 2021 était constitué de 7 jurés :

- **Christophe Hay**, chef de La Maison d'à côté ** à Montlivault (41)
- **Sébastien de la Borde**, chef de La Cour de Rémi à Bermicourt (62)
- **François-Régis Gaudry**, journaliste
- **Pierre Gagnaire**, chef du Restaurant Pierre Gagnaire *** à Paris 8^{ème}
- **Stéphanie Le Quellec**, cheffe de La Scène** (Paris 8^{ème}) et de MAM (Paris 17^{ème})
- **Jennifer Hart-Smith**, créatrice de la pâtisserie Tookies
- **Manon Fleury**, cheffe du Elsa * au Monte Carlo Beach (Monte Carlo)



Délibérations
de l'édition 2021

Crédit photos © Renaud Wailliez

En partenariat avec la librairie Le Furet du Nord, sept autres ouvrages parus sur la période juin 2020 - juin 2021 avaient été sélectionnés par un comité d'experts (libraires, journalistes).

- **Fromages sauvages**, d'Erwan Balança & Augustin Denous (Ulmer)
- **La fabrique de l'obésité**, d'Yves Leers (Buchet-Chastel)
- **Le potager d'un frimeur**, de Xavier Mathias (Terre vivante)
- **Voir le sang des bêtes**, de Michaël Bourgatte (Les Essais visuels)
- **Cochons, voyage au pays du vivant**, d'Erik Orsenna (Fayard/Stock)
- **Manger du faux pour de vrai**, d'Ingrid Kral (Robert Laffont)
- **Steaksisme**, de Nora Bouazzouni (Nouriturfu)

L'édition 2020 avait récompensé l'ouvrage de Marc-André Selosse, **Les Goûts et les couleurs du monde** (Actes Sud).

LES PROCHAINS ÉVÉNEMENTS MANGE, LILLE !

LE GRAND SOIR

Le 6 octobre 2021

Initialement programmé au printemps 2020, le Grand Soir revient le 6 octobre, à partir de 18h30.

Le temps d'un soir, dînez dans six restaurants du Vieux-Lille !

Dans l'ordre que vous souhaitez (le parcours entre chaque restaurant se fait facilement à pied), dégustez 1 plat + 1 accord boisson, en mode tapas (table et places assises non garanties).

Une expérience et un menu vraiment uniques pour... 500 convives !

Les restaurants participants :

- Bloempot – Florent Ladeyn et Kevin Rolland
- Le Cerisier – Matthieu Boutroy
- La table du Clearance – Thibaut Gamba
- Pureté – Gérald Guille
- Le Poisson Roux – Nicolas Pourcheresse
- Rouge Barre – Steven Ramon

Tarif : 60 € (+ frais de plateforme)

les six plats, boissons comprises (menu unique, sans ordre de plats)

Ouverture de la billetterie le 15 septembre



UN CHEF AU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 11 au 15 octobre 2021



Le temps d'une semaine, l'idée est de faire découvrir aux enfants d'autres saveurs et l'univers des chefs et du restaurant.

Cette semaine se tient normalement durant la semaine du festival en septembre. Cette année, en l'absence de festival, elle aura lieu pendant la semaine du goût du 11 au 17 octobre.

En collaboration avec la cuisine centrale de Lille, les chefs lillois ont imaginé les menus (réalisés par la cuisine centrale).

Cette année, les chefs participants sont :

- Maxime Schelstraete (Nü à Lille)
- Lucas Tricot et Florine Verhellen (Brigand à Lille)
- Charles Bruneval et Slava Tcherbak (Fleur de Sel à Comines).

Chaque jour, 14 000 repas seront servis aux petits Lillois (scolaire et petite enfance).

Dans leur cartable, sera glissé un cahier de recettes avec la version ménagère des plats qu'ils auront dégustés à la cantine, afin de pouvoir les réaliser avec toute la famille, à la maison.

MANGE, LILLE !

Marie-Laure Fréchet

+33 6 74 94 38 99 - contact@mangelille.com

CONTACT PRESSE

Aurélie Rovnanik - Agence BW

+33 6 81 98 45 15 - aurelie@agencebw.com



@mangelille



www.mangelille.com





FERME - MALTERIE - DISTILLERIE FAMILIALE

ROZELIEURES

FER DE LANCE DU WHISKY FRANÇAIS

Rozelieures, c'est l'histoire un peu folle d'une famille visionnaire qui a su transformer l'exploitation familiale en fer de lance du whisky français. Mieux que cela, c'est aujourd'hui l'une des rares marques de whisky au monde qui possède en propriété et maîtrise 100% de sa fabrication.

Céréales, malte, brassage, distillation et vieillissement, tout est fait maison – autonomie énergétique incluse – dans un rare et unique modèle d'intégration verticale.

Bienvenue à la ferme... du XXI^e siècle !

2



Qui connaît Rozelieures, petit village de 200 âmes entre Nancy et Épinal, à proximité des cristalleries de Baccarat, au milieu de la campagne lorraine ? Peu de monde encore aujourd'hui.

Quelques géologues, parmi les plus pointus, pour le volcan de Rozelieures - Essey La Côte (415m), éteint depuis... 20 millions d'années. Des historiens de la première guerre mondiale pour la bataille de la Trouée de Charmes (25 août 1914).

**C'est pourtant là que se niche l'une des principales distilleries de whisky français et l'un de ses épicentres majeurs.
Présentation d'une aventure totalement hors norme.**

Une passion familiale depuis 5 générations



Dans la famille Grallet, l'histoire a retenu que c'est Amable Grallet et sa femme Ophélie qui sont à l'origine de la création de l'exploitation arboricole et céréalier, en 1877.

Le savoir-faire céréalier de Rozelieures remonte donc aux origines de l'exploitation.

Il faut attendre 1890 pour que l'un de leurs fils, Michel Grallet, plante ses premiers mirabelliers. Comme partout en France, le phylloxéra a décimé le vignoble local. Il faut donc repartir de zéro ou presque. Ce sera la mirabelle. Importée en Lorraine par le roi René au XV^e siècle, le petit fruit jaune connaît un développement important dans la région depuis quelques années, à la suite d'un hiver terrible en 1879 qui a emporté les autres fruitiers.

Comme dans toutes les campagnes françaises, un distillateur ambulant passe chaque année au cœur de l'hiver brûler quelques litres d'eau-de-vie pour la consommation domestique. C'est en Lorraine, à la fin du XVII^e siècle, que la distillation des marcs de vin est née mais l'eau-de-vie de mirabelle prend progressivement l'ascendant au début du XX^e siècle.

Entre les deux guerres mondiales, son fils Jean Grallet crée un véritable verger et développe l'atelier de distillation créé par son aïeul, afin de valoriser l'ensemble de la production fruitière et de prolonger son activité pendant l'hiver. En 1973, Hubert Grallet, ingénieur agronome, reprend l'exploitation familiale avec sa femme Anne-Marie. Il parie sur l'or jaune de ses vergers. Il rassemble les producteurs au sein d'une coopérative, démarche Rungis et les grandes conserveries. Avec succès !

En parallèle, Hubert Grallet augmente la production d'eau-de-vie et se lance dans sa commercialisation en bouteille, auprès d'une clientèle de cavistes, de restaurateurs et d'épiceries fines. En 1997, sa fille Sabine reprend le flambeau et créé la Maison de la Mirabelle en 2002, avec l'aide de son mari, Christophe Dupic. L'histoire, toujours en marche, va alors s'accélérer et prendre un tournant décisif.

La famille de Christophe Dupic est originaire de Bayon, un village voisin de Rozelieures. Diplôme d'ingénieur en travaux agricoles en poche et après un passage dans le monde industriel et coopératif, le jeune homme rejoint sa femme sur l'exploitation familiale. Entrepreneur et cultivateur dans l'âme, il partage aussi avec son beau-père un véritable intérêt pour... le whisky, intérêt qui les conduit à se rendre régulièrement en Écosse.

L'idée de distiller du whisky vient alors à Christophe Dupic de retour de l'un de ses voyages. Alors qu'il moissonne un champ d'orge, il lui apparaît soudain comme une évidence qu'il a tout sous la main pour produire du whisky : de l'eau en qualité et quantité suffisantes, des céréales en abondance, une distillerie équipée de deux alambics à repasse et une longue tradition de vieillissement sous bois et d'assemblage. Il fait part immédiatement de son projet à sa femme et son beau-père.

Quelques verres suffisent pour convaincre Sabine et Hubert Grallet de lancer la distillerie familiale dans l'aventure.

Un whisky 100% français et l'exigence de la qualité

Un terroir d'exception

Le volcan

Autour du village de Rozelieures, le terroir géologique s'avère d'une diversité et qualité exceptionnelles, avec des sols argilo-calcaires mêlés de basalte, des tufs basaltiques, des sols sableux et limoneux, des roches métamorphiques et tous leurs minéraux. Qualité qui s'explique par la présence du volcan, juste en face de la distillerie.

C'est un terroir propice à l'arboriculture, la forestation mais aussi aux cultures céréalierées qui bénéficient de la multitude d'expressions offertes par cette diversité de sols.

Les sources d'eau pure

La plupart des sources d'eau minérale captées en France sont situées non loin de massifs éruptifs anciens, au contact de terrains sédimentaires fracturés. La Lorraine, par sa situation entre le bassin sédimentaire parisien et le massif granitique des Vosges, offre une position privilégiée. Les sources de Vittel et Hépar ne sont pas loin. C'est d'ailleurs la nappe phréatique de Vittel qui alimente le village et la distillerie de Rozelieures avec un forage à 500m de profondeur. La Meurthe et la Moselle sont aussi les deux rivières qui ont donné leur nom au département. Affluents du Rhin, elles prennent toutes leur source dans les Vosges. Rozelieures est situé entre leurs deux lits.

Une terre céréalier

La Lorraine est aussi célèbre pour ses étendues céréalierées à perte de vue. Avec 1,4 million d'hectares cultivés, le Grand Est est d'ailleurs la première région céréalierée française. Et même si trois départements de la Champagne historique restent les contributeurs principaux, la Meurthe-et-Moselle représente 10% des surfaces et l'orge couvre environ 45 000 ha.

La famille Grallet-Dupic cultive aujourd'hui 300 ha. Christophe Dupic ensemence chaque printemps, en fonction des rotations, entre 50 et 100 ha d'orge à malt (orge 2 rangs : Lauréate, Prospect), pour une récolte annuelle entre 400 et 700 tonnes. Rozelieures est ainsi l'une des rares distilleries en France à utiliser des variétés d'orge spécifiques à la production du whisky.

De nombreuses forêts

La Meurthe-et-Moselle a aussi la particularité d'être recouverte à 32% de forêts, soit environ 58 000 ha dont 98% sont éligibles à l'exploitation.

Comme la nature est bien faite, tout autour de Rozelieures, ce sont les chênes pédonculés et sessiles qui prédominent. Ces deux variétés sont celles de prédilection pour les tonneliers français.

Sabine et Christophe Dupic ont d'ailleurs déjà sélectionné des chênes dans deux forêts avoisinantes, aux sols très différents. Ces chênes vont sécher pendant 3 ans avant d'être utilisés en tonnellerie, pour bientôt y faire vieillir du whisky de Rozelieures. Encore un peu de patience...

Un savoir-faire complet et maitrisé, en propriété, sur l'ensemble du processus

Malteage, tourbage et brassage

Pour Sabine et Christophe, il aurait été facile de s'approvisionner en bière à distiller auprès des nombreuses brasseries locales. Pourtant, le couple fait tout de suite le choix de s'équiper d'une brasserie complète (empâtage, brassage et fermentation) et d'embaucher un brasseur.

Mais pour produire du whisky, il faut du malt. On appelle ainsi l'orge que l'on fait germer, pour transformer son amidon en maltose. Et la France est le leader mondial de l'orge maltée.

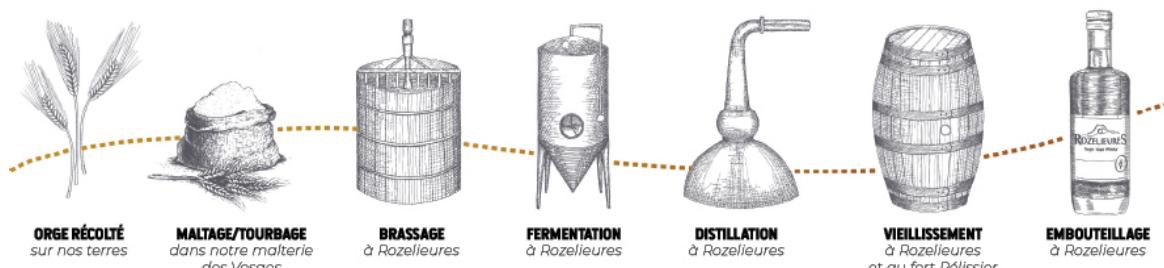
Propriétaire et exploitante de ses champs de céréales, la famille Grallet-Dupic ambitionne rapidement de construire sa propre malterie. Le rêve devient réalité fin 2017. En décembre de cette année, la Malterie des Hautes-Vosges sort ses premiers quintaux de malt, à partir de l'orge maison. La malterie, d'une capacité de 1000 tonnes annuelles, est basée dans la montagne vosgienne toute proche. La route qui conduit au village rappelle d'ailleurs les paysages écossais du Speyside, pour ses forêts à flanc de collines qui surplombent des ruisseaux tumultueux.

Pour mettre en œuvre un tel outil technique, d'autant qu'avec un processus en continu, révolutionnaire et unique en son genre, la famille Dupic s'est appuyée sur un groupe d'amis experts. En effet, il y a autour de la table deux des meilleurs spécialistes au monde du maltage et un professionnel franco-écossais du whisky. Ce dernier est un homme précieux pour sourcer l'une des matières premières essentielles au whisky de Rozelieures : la tourbe. Elle vient désormais directement d'Écosse et plus précisément de l'île d'Islay, Mecque de ces whiskies au goût si particulier d'iode et de fumée. Mais la tourbe viendra prochainement de la France et de Rozelieures.

Fermentation

Le malt issu de la Malterie des Hautes-Vosges est alors réceptionné et broyé à Rozelieures. Réduit en farine grossière, il est mis en infusion dans l'eau chaude. Le sucre du malt va diffuser dans l'eau, par osmose, toutes les richesses de ses arômes. Cette eau sucrée sera alors refroidie

5





6

puis conduite vers les cuves de fermentation dans lesquelles sont ajoutées les levures, qui vont transformer le sucre en alcool. La spécificité de Rozelieures est d'avoir une fermentation en deux étapes :

- une première étape de fermentation à température dirigée
- une deuxième étape de fermentation libre, non thermo-régulée, qui va donner la complexité et le gras

On obtient ainsi un brassin (moût fermenté) qui est prêt à être distillé.



Distillation

La distillerie de Rozelieures est constituée de deux alambics à repasse de 3200l et 1600l. Grâce à leur forme plutôt trapue, ils sont parfaitement adaptés à la production de whiskies fins, ronds et gras. Le whisky de Rozelieures est issu d'une double distillation des eaux-de-vie de malt. La distillation est lente, ce qui leur apporte beaucoup de finesse et permet de les déguster directement à la sortie de l'alambic.

Engagement environnemental et autonomie énergétique

Afin d'être le plus économe en eau et en énergie et dans un souci permanent de qualité, Christophe Dupic a mis à profit sa formation d'ingénieur pour totalement automatiser le processus de production, du brassage à la distillation. L'idée étant de réduire l'empreinte carbone de l'activité et donc de limiter au maximum la consommation en énergie en optimisant le cycle de production.

Car chez Rozelieures, produire de manière responsable et durable a toujours été au cœur de la problématique maison. Que ce soit aux champs ou à la distillerie. C'est dans cette optique que Christophe Dupic, avec deux partenaires éleveurs et agriculteurs, a construit sa propre unité de méthanisation, Bioénergie Rozelieures, d'une capacité de 200 kWél. C'est la drôle de bulle verte que l'on aperçoit en contrebas de la distillerie.



Cette petite merveille de technologie et de biochimie permet l'autonomie quasi-complète (à 85%) en énergie de la distillerie. Elle est alimentée, en partie, par les drèches et résidus des opérations de brassage et de distillation. Mieux encore, dans un cercle absolument vertueux, les effluents organiques de la production de biogaz sont très riches en azote, phosphore et potassium. Épandus dans les champs, ils ont permis à Christophe Dupic de réduire drastiquement l'achat d'engrais depuis sa mise en service en 2014.

Vous l'aurez donc compris : Christophe et Sabine Dupic accordent un soin particulier à tout et au moindre détail.

Un large éventail de fûts et 5 sites de vieillissement

Autant dire que G.Rozelieures offre les meilleures conditions de vieillissement aux distillats et futurs whiskies, dans plusieurs chais et avec des barriques d'origines diverses, toujours de grande qualité.

Historiquement, le whisky européen – écossais et irlandais en tête – vieillit en fût usagés de bourbon ou de xérès (fino, oloroso ou pedro ximenez). Ce seront donc les premiers choix de la distillerie. Mais très rapidement, Christophe

Dupic, qui est aussi un amateur averti de grands vins, décide de s'appuyer sur des fûts ayant contenus des grands vins qu'il affectionne : bourgogne rouge (Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges) ou blanc (Rully), Côtes-du-Rhône (Saint-Joseph, Condrieu), Sauternes et Tokay. Il source aussi des barriques auprès des producteurs de spiritueux (cognac, armagnac, rhum) ou de vins mutés (porto, banyuls). Du côté des chais, c'est presque plus impressionnant. Car ce sont 5 chais différents qui hébergent les quelques 3 000 barriques en vieillissement.

| 7

- **à la distillerie même :** le chai historique des eaux-de-vie de mirabelle a été réquisitionné dès le lancement de l'activité whisky, début des années 2000. Sous les toits, il accélère le vieillissement des eaux-de-vie avec des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit mais aussi les saisons sèche (été), humides (automne et printemps) ou froide (hiver).
- **au milieu du village de Rozelieures et caché sous un verger :** une merveille de petite cave voutée et humide, à la température constante, dont les murs de pierre et le sol en terre battue offrent des conditions exceptionnelles de maturation.
- **à Bainville-sur-Madon, le fort Pélissier** – que les Lorrains connaissent sous le nom de Fort Aventure – est une ancienne place forte bâtie à 405m d'altitude sur l'ancienne frontière franco-allemande de 1870. Dans ses entrailles sont stockés quelques centaines de fûts de whisky. On accède aux cellules par un dédale de couloirs en enfilade, tous identiques. Probablement les barriques les mieux protégées de France !
- **à la Malterie des Hautes-Vosges**, dont les bâtiments, une ancienne usine de filature, sont spacieux et parfaitement adaptés au stockage. Un site au climat montagnard et frais, à 420m d'altitude.
- **Enfin, à côté d'Épinal, aux Chais Saint-Eloi** se trouvent aussi des tonneaux du whisky de Rozelieures. Ce centre de stockage ultra-moderne a été créé de toute pièce pour stocker et faire vieillir des spiritueux sous bois.



Ces 5 sites sont une véritable chance pour Rozelieures. Pour les assureurs, ils permettent de répartir le risque. Pour le maître assembleur, c'est la garantie d'avoir des conditions différentes de vieillissement. Ce qui permet, à partir des mêmes distillats logés dans les mêmes barriques, d'avoir des évolutions complètement différentes. Un véritable atout au moment de créer les recettes et de composer les assemblages.

C'est ainsi que la distillerie de Rozelieures a marqué les esprits dès la commercialisation de son premier whisky en 2007 : les 1 000 premiers flacons d'Origine se sont vendus en quelques jours à peine, auprès des amateurs lorrains, très fiers de la production locale. Dès 2010, la gamme se met en place avec Rare Collection, Fumé Collection, Tourbé Collection et Subtil Collection. Depuis 2017 et de façon régulière, Christophe Dupic sélectionne des barriques remarquables qu'il embouteille sous l'étiquette Fût Unique Collection.

Une distillerie ancrée dans son territoire et sa profession

Avec un investissement de plusieurs millions d'euros sur une dizaine d'années, dans les unités de production autour de la distillerie (céréales, brasserie, malterie, distillerie), la distillerie de Rozelieures est un acteur incontournable de la région et du secteur des spiritueux :

- avec la création d'une dizaine d'emplois locaux directs et qualifiés en zone rurale
- en étant membre décisionnaire de la Fédération des Whiskies de France, du Syndicat des Distillateurs de Lorraine et de la Fédération Française des Spiritueux.

La distillerie Grallet-Dupic, fournisseur de premier choix

Avec une capacité de production annuelle de 200 000 litres d'alcool pur (lap), la distillerie de Rozelieures est l'un des producteurs majeurs de whisky français. Une taille qui reste cependant modeste à l'échelle des mastodontes internationaux. La production moyenne d'une distillerie écossaise est de 3,5 millions de lap, 2 millions lap aux USA et 500 000 lap au Japon.

8 |

Cela ne l'empêche pas de fournir de nombreuses marques françaises, qui peuvent s'appuyer sur la qualité des distillats et un stock de près de 3 000 fûts en vieillissement dans ses chais.



La Fédération du Whisky de France

Il y a aujourd'hui 70 distilleries de whisky en activité en France et il s'est vendu en 2019, 1,2 million de bouteilles de whisky français en France. Soit autant que de whisky japonais. La Fédération du Whisky de France a été créée en janvier 2016 par une trentaine de sociétés fondatrices, dont la Distillerie de Rozelieures. Ses objectifs sont d'encadrer, de protéger et de promouvoir le whisky brassé, fermenté, distillé et vieilli en France. Elle regroupe aujourd'hui 66 adhérents (distilleries et embouteilleurs), qui représentent 95% de la production de whisky en France. Reconnue par les autorités françaises, c'est l'interlocutrice privilégiée des différentes administrations (ministères, douanes, répression des fraudes). Christophe Dupic est le co-président fondateur de la Fédération du Whisky de France depuis sa création.

Une collection de Single Malts pour amateurs et connaisseurs

La gamme Collection se compose aujourd'hui de 5 embouteillages qui raviront tous les amateurs de whisky, qu'ils soient occasionnels, réguliers ou avertis. Ces 5 whiskies sont des assemblages d'un petit nombre de fûts (moins d'une vingtaine par cuvée), rigoureusement sélectionnés par Christophe Dupic en fonction du profil aromatique défini pour chaque recette.

Ce sont tous des single malts (100% orge maltée), embouteillés à leur couleur naturelle, sans ajout de colorant alimentaire. Les single malts G. Rozelieures ne sont pas filtrés à froid pour conserver toute leur texture grasse et préserver tous les arômes.





G. Rozelieures Origine Collection (40%)

Ce single malt est historiquement le premier whisky produit en Lorraine et commercialisé par la maison Grallet-Dupic. Légèrement tourbé, il est assemblé à partir de whiskies vieillis en fûts de xérès et de cognac. Ce type de fûts confère au whisky des notes vives épicées et puissantes, signature d'un grand whisky avec une finale très longue.

Nez : frais, malté
Bouche : fruitée, noix, cuir
Finale : épicée, longue

Or : Concours Général Agricole 2020



Single Malt Whisky Rare Collection (46%)

Ce whisky est produit en quantité très limitée. C'est un assemblage de single malts élevés en fûts de xérès, de cognac et de sauternes. Ces fûts confèrent au whisky rondeur, fruité, moelleux, ainsi que des notes de fruits mûrs sur fond de vin de xérès.

Nez : oranges confites, noix
Bouche : fruitée, liquoreuse
Finale : pointe fumée, fruits mûrs

Bronze : Concours Général Agricole 2016



G. Rozelieures Fumé Collection (46%)

Vieilli uniquement dans des fûts ayant contenu des vins de xérès (fino, oloroso et pedro ximenez), c'est un whisky fumé, très aromatique avec une belle finale. Un brin minéral, son boisé est parfaitement fondu avec les céréales et les fruits sur-maturés du fino.

Nez : doux, fumé, miellé
Bouche : fruité, fumé, café
Finale : épicée, veloutée

Or : Concours Mondial des Spiritueux de Bruxelles 2019

Argent : Concours Mondial des Spiritueux de Bruxelles 2018 et 2017

Argent : Concours Général Agricole 2019, 2016, 2015



G. Rozelieures Tourbé Collection (46%)

Ce single malt est assemblé à partir de whiskies élevés dans des fûts de bourbon mais également dans des fûts neufs, spécialement réalisés pour la distillerie de Rozelieures. Puissance contenue, précision aromatique, équilibre de sa structure, voilà les qualités d'un grand whisky français tourbé d'exception.

Nez : malté, floral, épice
Bouche : fruitée, épicee, tourbée
Finale : fumée, épicee, poire

Or : Concours Général Agricole 2020, 2018 et 2015

et Concours Mondial Bruxelles 2015

Argent : Concours Général Agricole 2019, 2018 et 2016



G. Rozelieures Subtil Collection (40%)

C'est le seul single malt sans la présence de tourbe de toute la gamme produit à Rozelieures. Cette cuvée est un assemblage de whiskies de Rozelieures vieillis dans des fûts de bourbon, de cognac ainsi que des fûts neufs. Plus que jamais, cette cuvée révèle ce gras en bouche, devenu la signature maison. Ce whisky se distingue par ses arômes subtils et floraux.

11

Nez : céréales maltées, confiture de coing

Bouche : grasse, fruits confits, vanille

Finale : pâtissière, gourmande, longue.

Or : Concours Général Agricole 2019

Millésimé

G. Rozelieures Triple Millésime (43%)

G. Rozelieures Triple Millésime issu de l'assemblage de trois fûts d'exception, un xérès oloroso millésimé 2006, un de bourgogne blanc millésime 2011 et un de bourbon enfûté en 2016. Réduit à 43%, il conserve un certain équilibre et de la gourmandise (cacao, épices douces). Pas de tourbe dominante sur ce single malt mais une réelle complexité au nez et en bouche.

Fût unique

La gamme Fût Unique est composée de whiskies remarquables, dont chaque fût est sélectionné par Christophe Dupic pour son caractère exceptionnel. Ces éditions limitées, de 3 à 5 par an, sont simplement réduites au meilleur degré de dégustation. Elles sont très recherchées par les amateurs de whisky de caractère et ont d'ailleurs été primées de nombreuses fois au Concours Général Agricole.



G. Rozelieures Fût Unique HSE (43%)

Ce single malt est une collaboration croisée entre le whisky de Rozelieures et le rhum de l'Habitation Saint-Étienne. Les deux sociétés se sont échangées des fûts afin d'affiner son spiritueux maison dans le fût de son partenaire. Après un élevage en fût de bourbon, ce single malt a été affiné 12 mois en fûts de rhum agricole de la Martinique HSE.

Argent : Concours Général Agricole 2020

12 |

G. Rozelieures Fût Unique Banyuls (46%)

Ce single malt légèrement tourbé (6ppm) a été élaboré à la distillerie Grallet-Dupic puis il a été affiné en ex-fûts de banyuls. Cela apporte une gourmandise supplémentaire et de légères notes vanillées. C'est un whisky sur les fruits compotés et la vanille, avec une texture grasse en bouche.

G. Rozelieures Fût Unique Porto (46%)

Ce single malt légèrement tourbé a été élaboré à la distillerie Grallet-Dupic puis il a été vieilli en fûts de porto ruby issus du célèbre tonnelier Loureiro. Le fût de porto apporte de la rondeur et des notes fruitées au distillat. C'est un whisky frais, fruité et bien équilibré.

G. Rozelieures Fût Unique Vosne-Romanée (46%)

Ce single malt tourbé (45ppm) a été affiné en fûts de vin issus du terroir de Vosne-Romanée. C'est un whisky frais, tourbé et complexe.

Grande Médaille d'Or : Concours Mondial des Spiritueux de Bruxelles 2019



G. Rozelieures en France et à travers le monde

Rien ne prédestinait Rozelieures à devenir l'un des épicentres du whisky de France. Et pourtant, en tout juste 20 ans, Christophe et Sabine Dupic, avec le soutien de Hubert et Anne-Marie Grallet, ont construit une entreprise et une marque unique, l'une des seules au monde à maîtriser en propriété l'intégralité des étapes de fabrication. Reconnus dans de nombreux concours français et internationaux, les single malts G. Rozelieures, distribués par la société Dugas, s'écoulent à près de 100 000 bouteilles sur le territoire français. Vendu dans une trentaine de pays à l'international, G. Rozelieures porte beau l'héritage de la famille Grallet-Dupic et haut les couleurs de la Lorraine et de l'excellence à la française.

Quel succès ! Et il ne fait pourtant que commencer.

Les perspectives de la distillerie

La grande diversité des sols de Rozelieures : argilo-calcaire, limoneux, volcanique, argileux-sableux influencent le goût des céréales. Cela donne une variabilité gustative et olfactive. La malterie en propriété va permettre de valoriser toutes ces différences et de décliner cette diversité dans des embouteillages parcellaires.

Le territoire de Rozelieures possède 2 massifs forestiers qui grandissent sur 2 types de sols différents :

La forêt de Réthimont sur des sols sableux propose des bois à gros grains

La forêt du Bois Lalau sur des sols argileux à croissance lente propose des bois à grains fins

La distillerie a fait produire dans ces forêts 60 fûts qui permettront des embouteillages spécifiques.

Le nom du village de Rozelieures signifie littéralement « le lieu où poussent les roseaux ». Il y a donc des zones humides dans les parcellaires que la ferme-distillerie cultive, avec des poches de tourbe. La malterie permettra d'explorer cette dimension.

Les mots du whisky...

Whisky : désigne un spiritueux distillé à partir d'un brassin de céréales, maltées ou non maltées, qui a été vieilli sous bois 3 ans révolus et embouteillé au TAV minimum de 40%. (règlement européen 2019/787)

Single malt / whisky de malt : whisky qui est produit par distillation discontinue à partir d'orge maltée exclusivement et dans une seule et unique distillerie.

Single cask / fût unique : whisky embouteillé à partir d'un fût ou d'une barrique ou d'un tonneau unique.

Cask strength/brut de fût : whisky embouteillé au degré naturel, sans adjonction d'eau après vieillissement sous bois.

Vieilli en fût de... /... cask ou Maturation en fût de... / Élevé en... : réservé aux whiskies ayant vieillis dans le type de fût mentionné.

Affiné en / finition en... : réservé aux whiskies ayant successivement vieillis dans deux ou plusieurs types différents de fûts, dont le dernier type est mentionné.

Double Maturation (ou plus) : réservé aux whiskies ayant successivement vieillis dans deux types différents de fûts.



Chronologie Grallet-Dupic

- 1877 :** Amable et Ophélie Grallet s'installent à Rozelieures
- 1890 :** Création d'un atelier de distillation et plantation des premiers mirabelliers par Michel Grallet
- 1973 :** Hubert et Anne-Marie Grallet reprennent l'exploitation familiale et instaurent le marché de ventes de spiritueux en direct de la propriété.
- 2002 :** Création de la Maison de la Mirabelle

Chronologie whisky G. Rozelieures

- 2001 :** Première distillation de whisky
- 2007 :** Première commercialisation du whisky de Rozelieures
- 2008 :** Création de la marque G. Rozelieures et modernisation de l'outil de distillation
- 2010 :** Lancement de la gamme Collection avec Rare Collection
- 2014 :** Mise en service de Bioénergie Rozelieures, l'unité de méthanisation maison
- 2017 :** Lancement de la collection Fût unique. Mise en service de la Malterie des Hautes-Vosges
- 2018 :** La gamme Collection compte 5 expressions : Origine, Fumé, Tourbé, Rare et Subtil
- 2020 :** 3 nouvelles médailles au CGA : Or pour Origine et Tourbé Collection, argent pour HSE Collection. Entre 2015 et 2020, le whisky G. Rozelieures a été récompensé 18 fois au CGA : 7 médailles d'or, 9 d'argent et 2 de bronze. C'est un record absolu !



La Maison de la Mirabelle : spiritourisme et gourmandise

Après un DESS en droit des affaires et un passage dans la banque, Sabine reprend la distillerie en 2002 avec l'aide de son mari, Christophe Dupic. On ne parle pas encore de spiritourisme mais l'idée de la jeune femme est relativement simple : attirer les visiteurs à Rozelieures.

Encouragée par ses parents, elle crée la Maison de la Mirabelle, sillonne la campagne lorraine pour placer des pancartes qui invariablement conduisent à la distillerie. Près de 15 000 visiteurs se rendent chaque année sur place.

Dans une salle de cinéma, la visite commence par un film pour tout savoir du petit fruit couleur or. Ensuite, on passe dans la distillerie où les deux imposants alambics en cuivre rappellent l'étape de la distillation. Plongée dans le noir, la salle de distillation se transforme en son et lumière pour tout comprendre de la fabrication des spiritueux. Vient ensuite la présentation de la gamme de la maison à la boutique : eau-de-vie, confiture, compote mais aussi savon ou parfum – L'Or du Verger, créé par Anne-Marie Grallet, la maman de Sabine – sont ici en vente.

La mirabelle se décline à l'infini même si le grand classique de la jeune femme reste la tarte aux fruits. Un délice dégustée nature ou accompagnée d'une boule de glace. Ou mieux encore, d'un petit verre d'eau-de-vie maison, mirabelle ou... whisky.



15

La mirabelle, un péché mignon

La famille Grallet-Dupic exploite aujourd'hui 35 ha de verger, dont 25 de mirabelliers. Ce qui représentent environ 7 000 arbres dont il faut s'occuper tout au long de l'année. La plus grande partie de la production est aujourd'hui cédée à la coopérative locale Vega Fruits qui se charge d'écouler le meilleur de la récolte en fruits de bouche auprès de nombreux primeurs et de transformer le reste pour l'industrie agro-alimentaire.

Chaque année, la distillerie continue bien évidemment de distiller de l'eau-de-vie de mirabelle. La gamme actuelle se décline en trois versions : Mirabelle de Lorraine (45%) 2 ans en dame-Jeanne, Mirabelle de Lorraine Vieille Réserve (45%), de 5 à 8 ans en dame-Jeanne (médaille d'or au Concours Général Agricole 2019) et Très Vieille Mirabelle de Lorraine Cuvée Michel Grallet (45%) 20 ans en dame-Jeanne.

La mirabelle a été la première eau-de-vie de fruit en appellation réglementée dès 1953. L'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine a été protégée par une IG en 1996, pour le fruit frais mirabelle, et depuis 2015 en tant qu'AOC, pour l'eau-de-vie. Toutes les eaux-de-vie de la distillerie de Rozelieures bénéficient de l'AOC Mirabelle de Lorraine.





Whisky G. Rozelieures

Distillerie Grallet-Dupic
16 rue du capitaine Durand
54 290 ROZELIEURES – France

Tél. : +33 (0)3 83 72 32 26

E-mail : contact@whiskyrozeliere.com

Site et boutique en ligne :

www.whiskyrozeliere.com



Contact presse

Aurélie Rovnanik - Agence Born to be Wine
Tél. : +33 (0)6 81 98 45 15 - aurelie@agencebw.com



Joyau des Coteaux d'Aix
au cœur d'une nature préservée

DOSSIER DE PRESSE



Au cœur de la Provence, sur la rive de l'étang de Berre, à 30 min de Marseille et 20 min d'Aix-en-Provence, Château Calissanne est considéré depuis ses origines comme un domaine hors du commun, un monde à lui seul : entre histoire, nature et activités économiques.

Bassin des premières implantations humaines, à proximité de la Voie Aurélienne qui reliait Rome à l'Espagne, occupé par l'Homme depuis le VI^e siècle avant JC et alimenté de façon pérenne par la Durançole, Calissanne a su valoriser avec constance son terroir, ses métiers, comme son patrimoine : un site néolithique majeur, des carrières, une propriété agricole imposante, un château du XVII^e siècle, une histoire d'hommes et de femmes entreprenants.

Le domaine de Calissanne semble être la survie d'une exploitation agricole assignée à un vétéran de l'armée romaine du nom de Calicius ou Calissus, en remerciement de ses bons et loyaux services. Il forge déjà sa réputation par l'exploitation de ses carrières de calcaire et par la qualité de ses amandiers. L'histoire raconte d'ailleurs volontiers que les fameux Calissons d'Aix ont pour origine un coteau de Calissanne jadis planté d'amandiers.

Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de 1200 ha, exposés plein sud, et sa réputation repose sur la qualité de ses vins et de ses huiles d'olive.





Un domaine de confluence à l'histoire riche et ancienne

Dès la plus haute Antiquité, Château Calissanne témoigne d'une intense activité humaine et économique. C'est une terre d'histoire et de légendes. Souvent objet de convoitise, le domaine voit à partir du XIX^e s., l'arrivée de propriétaires qui s'attachent à promouvoir les trésors de la nature et de la culture de Calissanne.

L'Oppidum gaulois de Constantine qui culmine à 170m au-dessus du château actuel est un sanctuaire, lieu de forces mythiques, qui accueillait les offrandes aux divinités des profondeurs de la Terre. Un relais entre le monde souterrain et la surface.

L'oppidum est occupé par les romains jusqu'au VIII^e siècle, puis par les Wisigoths qui perpétuent et développent la culture de la vigne et de l'olivier. Au XII^e siècle, les Templiers y établissent une Commanderie, avec une chapelle qui abrite un temps un fragment de la Tunique de la Vierge Marie.

Quant au château actuel, il est édifié au milieu du XVII^e siècle par la famille Leydet, une dynastie de conseillers au Parlement d'Aix dont les armes ornent le portique d'entrée.

La Commanderie laisse place au Château. Il s'orne de 2 tourelles d'angle coiffées d'une coupole en pierre et percées de canonnières et de 2 Atalantes en façade est. Il séduit par son escalier monumental, en pierre de Calissanne, décoré d'une rampe à balustres et ses salles de réceptions, dans la pure tradition du XVII^e siècle avec de magnifiques frises et fresques scrupuleusement restaurées.

Au XIX^e siècle, Charles-Auguste Verminck, industriel d'origine flamande, armateur et négociant du port de Marseille, reprend et modernise la propriété.

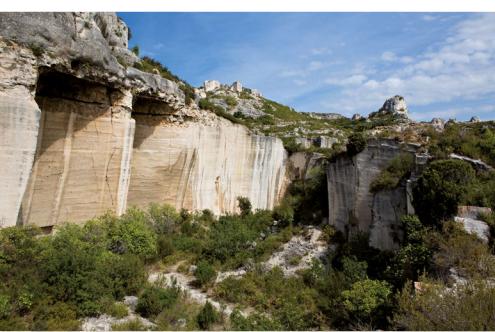
Château Calissanne forme alors un quadrilatère imposant autour d'une cour centrale bordée à l'ouest par des bâtiments de service, à l'est par la chapelle « Notre-Dame-de-Calissanne » et ouverte sur trois magnifiques portails. Intégré dans les prolongements du château, l'extérieur de la chapelle ne se distingue par aucun ornement architectural. Sous une voûte ogivale de 8m de haut, l'intérieur mesure 12m de long sur 6m de large.

Au XX^e s., les investisseurs qui se succèdent affirment les ambitions économiques du domaine. Ils modernisent les outils de production en privilégiant à la chasse aux rentes, une chasse aux trésors de la nature et de la culture de Calissanne.

C'est le cas de la famille Kessler - Phillippe, Sophie et leur fils Thomas - qui reprend le domaine en 2001. Philippe Kessler modernise la cave avec l'aménagement d'une cuverie moderne, restructure le vignoble et l'oliveraie, et relance la dynamique économique du domaine.

Depuis 2008, c'est son épouse Sophie Kessler-Matière, avec son fils Thomas, qui poursuit son œuvre, en y apportant sa vision et sa signature.

Sophie Kessler-Matière s'est attachée à la rénovation du patrimoine historique du domaine avec la rénovation de la Villa Bellevue (cf chapitre 5. Oenotourisme), ainsi que celle de la Chapelle du XII^e s., située dans l'enceinte du Château.



Une terre unique et préservée

Propriété d'un seul tenant de 1200 ha, le domaine compte aujourd'hui 110 ha de vignes en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et 60 ha d'oliviers en AOP Provence et Aix-en-Provence. Au Château Calissanne, les vignobles, vins, vergers et huiles d'olive sont éco-responsables et certifiés HVE niveau 3.

Le climat sec et chaud (550mm de précipitations/an) des collines calcaires contraste avec la fraîcheur de la plaine de la Durançole.

La roche calcaire de la carrière de Calissanne est prisée depuis l'Antiquité et a servi à construire nombre de bâtiments célèbres de la région (Pont Flavien de Saint-Chamas, Cathédrale Saint-Sauveur d'Aix-en-Provence, Notre Dame de la Garde, le Palais Longchamp et le Pharo à Marseille).

Pour son irrigation, le domaine tire le meilleur profit de la Durançole, qui prend sa source sur la propriété et coule sur 4km pour se jeter dans l'étang de Berre.

La plaine, riche d'alluvions, a quant à elle subi plusieurs aménagements au cours de son histoire. Pour sortir de la crise du XIV^e siècle, les baux font obligation de « rétablir les cultures » sur un terroir devenu « stérile » entre montagnes arides et plaines marécageuses. Calissanne doit réorganiser sa lutte contre l'eau pour fixer les sols. En 1676, 1200 pieds de saules et peupliers y sont plantés pour former des haies et dessécher les zones semi-palustres.

Cette situation particulière, entre aridité des collines et humidité des plaines, et les différents aménagements d'assainissement et de valorisation des sols, vont progressivement permettre aux propriétaires successifs de Château Calissanne de créer un équilibre et un écosystème propre au domaine.

Depuis 2002, 6 ha de vigne sont replantés chaque année pour renouveler l'encépagement du domaine.

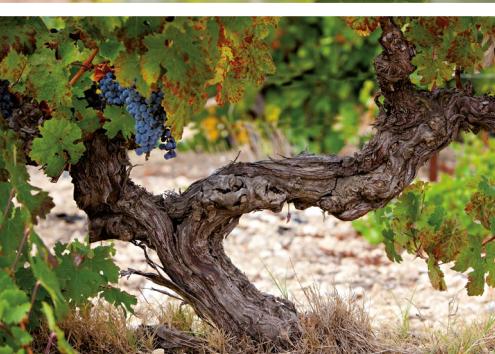
Début 2019, Château Calissanne a officiellement obtenu la certification **“Haute Valeur Environnementale”** niveau 3 pour ses produits.

Le niveau 3 de cette qualification **“Haute Valeur Environnementale”**, est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation et à la traçabilité.

Cette mention a été créée pour valoriser les produits issus des exploitations qui s'engagent au niveau le plus haut de la certification environnementale.

Le Château Calissanne est fier de pouvoir montrer et valoriser son engagement dans une agriculture qui concilie production de qualité et préservation de l'environnement.





Quatre grands terroirs distincts

Quatre grands terroirs ou îlots, chacun composé de plusieurs parcelles (25 au total), se distinguent au Château Calissanne. A chaque terroir, correspond un cépage et un vin.

• **Îlot Chemin blanc**, situé sur un relief important, exposé plein sud, terroir argilo-calcaire avec une belle profondeur du sol, et des argiles en profondeur, calcaire en surface.

L'une des parcelles est plantée de mourvèdre, destiné à la cuvée Rocher Rouge, expression minérale de ce beau terroir.

Une autre parcelle accueille la syrah destinée aux cuvées rouges Clos Victoire et Château Calissanne.

• **Îlot Les Fourches**, toujours sur le haut de la propriété, exposé sud, en relief, avec un sol calcaire et caillouteux. 10 ha de cet îlot, majoritairement planté de cabernet, rentrent dans la composition de Clos Victoire rouge.

• **Îlot Sainte Modeste**, exposé sud-ouest de la propriété. Ce terroir offre une production limitée, un rendement faible sur un sol argilo-calcaire, peu profond.

Les grenache et syrah s'y épanouissent pour intégrer les rosés Château Calissanne.

• **Îlot Chemin blanc**, exposé dans des terres d'argiles limoneuses/sableuses où les sols sont fins et légers. Terroir parfaitement adapté à la collection de vins «Terres de Provence», fruités et ronds.

Les vendanges s'effectuent très tôt, à partir de 2h du matin, afin de préserver la fraîcheur des baies.

Les vieilles vignes bénéficient, quant à elles, de vendanges manuelles.

La cave se répartit entre cuves inox thermorégulées et cuves béton.

Pour limiter l'oxydation des rosés et blancs, le domaine dispose de plusieurs pressoirs à inertis (azote).

Les fûts de chêne sont exclusivement d'origine française. Plusieurs types de barriques sont utilisés : barrique à chauffe légère et moyenne, barriques en accacia et en chêne.



Une large collection de vins et d'huiles d'olive

Les vins de Château Calissanne

la pure expression de la Provence

Château Calissanne produit du vin dans les 3 couleurs en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. Le domaine produit 70% de rosé, 20% de rouge, 10% de blanc.

Les principaux cépages des rouges et ses rosés :

- grenache / syrah / mourvèdre / cabernet-sauvignon / cinsault

Les principaux cépages des blancs :

- rolle / sémillon / bourboulenc



■ CHÂTEAU CALISSANNE

Blanc - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 70% rolle, 20% clairette, 10% bourboulenc

Terroir : il se divise en deux parties, d'un côté des sols argilo-calcaires situés sur les coteaux du domaine et de l'autre des sols argilo-sabloneux situés sur la partie sud-Est.

Vinification : macération pelliculaire à basse température, les raisins sont pressés en pressoir inertis, le jus est vinifié à température contrôlée (16 à 18°C).

Dégustation : belle robe bouton d'or pâle aux reflets verts. Nez floral, sur les agrumes. Bouche gourmande avec une dominante sur le pamplemousse. Belle finale longue sur une fraîcheur citronnée et saline.

Accords : poissons, coquillages, tartes salées (poireaux & saumon, tomate & fromage de chèvre)

Rouge - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 30% syrah, 30% grenache, 30% mourvèdre, 10% cabernet-sauvignon

Terroir : situé au nord du domaine, il bénéficie d'une exposition sud, sur des sols argilo-calcaires.

Vinification : après encuvage des raisins à basse température (10 à 12°C) et quelques jours de macération à froid, une vinification brève est effectuée afin que cette cuvée conserve sa rondeur et son fruité. Après assemblage des différents cépages, le vin est mis en bouteille au printemps.

Dégustation : robe d'un beau rouge lumineux. Nez sur la mûre, le cassis et la réglisse. Bouche charnue avec une finesse tannique qui le rend gourmand. Très bel équilibre pour un vin de terroir typé mais consensuel.

Accords : viandes et belles volailles. Sa face cachée : le poisson (pot-au-feu de St Pierre, espadon, thon).

Rosé - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 40% grenache, 30% syrah, 30% mourvèdre

Terroir : situé au sud du domaine, le terroir se divise en deux parties, d'un côté un sol argilo-calcaire où s'épanouissent syrah et grenache, et d'un autre un sol argilo-sabloneux avec le mourvèdre.

Vinification : refroidissement de la vendange pour une macération pelliculaire à froid, stabulation des jus durant 3 semaines.

Dégustation : belle robe pâle chair de pamplemousse. Nez sur les agrumes (clémentine, zeste) et les épices. Bouche fraîche et dynamique, sur la groseille en fin de bouche,

Accords : fruits de mer, planchas, apéritifs. Très à l'aise sur une cuisine méditerranéenne (petits farcis provençaux)



■ CLOS VICTOIRE

Blanc - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 95% rolle, 5% sémillon

Terroir : situé au nord-ouest du vignoble, sur une parcelle exposée sud, sur des sols argilo-calcaire composés de lauze blanche.

Vinification : les raisins sont pressés à basse température. Seuls les premiers jus sont sélectionnés pour être vinifiés en fûts de chêne neufs (barriques et demi-muids) sur lies fines, afin de donner à cette cuvée le gras exceptionnel qui la caractérise. La fermentation malolactique n'est pas effectuée, pour conserver toute la fraîcheur et la vivacité du vin.

Dégustation : un nez floral d'où s'élèvent des notes de noisette et de miel. Bouche complexe et ampleur de la texture sur des notes d'abricot sec et de miel.

Accords : poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, plateau de fromage. Renversant sur un foie gras !

Rouge - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 60% cabernet-sauvignon, 40% syrah

Terroir : le cabernet-sauvignon est situé sur des parcelles âgées de plus de 40 ans tandis que la syrah est issue d'une parcelle beaucoup plus jeune. Leur point commun : un terroir de cailloux issus de la dégradation des falaises.

Vinification : vinification thermorégulée, en petits volumes par cépages séparés et en longue macération (15 à 20 jours). Après fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne (barriques et demi-muids). L'assemblage est effectué en fin d'élevage, après dégustation de chacun des fûts.

Dégustation : robe profonde et auréolée de nuances rubis. Le nez s'exprime sur des notes de garrigue (lauriers, herbes de Provence), de coulis de fruits rouges, de bois exotique (cèdre) et de tabac. Cette complexité aromatique se retrouve en bouche avec des touches de torréfaction plus affirmées. C'est un vin riche et puissant : un « concentré de terroir » !

Accords : viandes rouges, gibiers et plats en sauce

Rosé - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 70% grenache, 20% syrah, 10% rolle

Terroir : située au nord-ouest du domaine, la parcelle est exposée sud, sur un sol d'éboulis calcaire.

Vinification : récoltés à maturité optimale, les raisins sont foulés puis mis en cuve pour une macération de quelques heures, comme il est d'usage pour un rosé de saignée. Après clarification des jus, la fermentation alcoolique est conduite à température contrôlée (16 à 18°C) pendant 15 jours. Afin de conserver une plus ample fraîcheur au vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Dégustation : robe framboise translucide. Nez gourmand sur des notes de fruits rouges (framboise, groseille et fraise des bois). Bouche dense et rafraîchissante par un joli goût de groseille et d'agrumes en finale.

Accords : rosé de gastronomie qui peut avantageusement remplacer un rouge léger.

A partager sur des plats exotiques mais également sur des viandes goûteuses (souris d'agneau, daube provençale).

■ CALISSON DE CALISSANNE

Rosé - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 50% grenache, 40% cinsault, 10% rolle

Terroir : situé sur un sol d'éboulis calcaire exposé plein sud et abrité du Mistral par la falaise, ce rosé est issu des meilleurs grenache et cinsault du domaine.

Vinification : Les vendanges sont manuelles et s'effectuent à l'aube pour préserver la fraîcheur des baies. Les jus sont extraits en douceur à l'abri de l'oxygène par pressoir inertis. Après un débourbage à froid de plusieurs semaines, la vinification s'effectue à 15°C dans des cuves thermorégulées,

Dégustation : nez sur des notes florales qui évoluent très rapidement vers des notes d'infusion. Relevant fraîchement les agrumes qui dominent. La bouche est ronde et raffinée.

Accords : le rosé de tous les instants gourmands. Merveilleux et subtil à l'apéritif, Calisson de Calissanne se fera charmeur tout au long d'un repas, sur des assiettes de jambon de Bayonne et des légumes grillés à l'italienne.



■ EPIDAURE

Rouge - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 60% syrah, 40% cabernet-sauvignon

Terroir : sélection parcellaire pour privilégier la concentration tout en gardant la fraîcheur.

Vinification : les raisins sont entièrement égrappés puis refroidis en vue d'une vinification d'environ deux semaines à 24°C. L'élevage de 8 mois est conduit dans un chai climatisé dans des barriques et demi-muids de 2 et 3 vins.

Dégustation : belle robe rubis profond, sur un nez de torréfaction élégamment combiné aux parfums de fruits des bois et de musc. Bouche charnue et très élégante, avec un boisé consensuel très bien équilibré et fondu.

Accords : viandes gouteuses telles un canard aux olives, un agneau et poivrons ou une daube. La richesse de sa structure, la qualité de ses tannins lui permettent d'honorer les plats épices.

■ ROCHER

Rouge - A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Cépages : 96% mourvèdre, 4% Syrah

Terroir : fleuron de Château Calissanne, issu des meilleurs mourvèdre. Sélection parcellaire de 1,8 hectare sur des sols d'éboulis calcaires exposés plein sud et abrités du mistral par la falaise.

Vinification : récolte manuelle durant la deuxième quinzaine de septembre, ce qui permet de réaliser un tri si cela s'avère nécessaire. Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont égrappés puis refroidis. La vinification s'opère durant trois semaines dans des cuves thermorégulées de petits volumes. Le cas échéant, un pigeage modéré est réalisé durant la phase de macération. La mise en barriques et demi-muids se fait dès l'écoulement de la cuve de vinification. La fermentation malolactique suit l'entonnage. L'élevage se poursuit au minimum sur 14 mois.

Dégustation : Un vin riche mis en marché à la maturité du millésime. La bouche est charnue sur des notes de groseille, cèdre et épices douces. La bouche est linéaire et puissante, avec une belle élégance. Le boisé est bien maîtrisé et complètement fondu dans le fruit.

Accords : cuvée parfaite sur les viandes goûteuses : navarin d'agneau, filet mignon au miel ou filet de bœuf sauce poivre vert.





La Clef de Saint Thomas

l'autre domaine familial à Châteauneuf-du-Pape

Racheté en 2006 par Philippe Kessler, c'est aujourd'hui son épouse, Sophie Kessler-Matière qui dirige ce domaine de 11 hectares, plantés en plusieurs parcelles autour du village de Châteauneuf-du-Pape.

Grenache, syrah et mourvèdre (pour les rouges) et roussanne, bourboulenc, clairette et grenache blanc (pour les blancs) s'épanouissent sur ces parcelles, qui constituent un patchwork de terroirs :

- Au sud, sur les galets roulés des Serres où s'expriment les vieux grenaches,
- Au nord, les Charbonnières sur les sables argileux, où les cépages blancs et la syrah affirment leur fruité,
- A l'ouest, sur les terroirs de grès pour une typicité très « Châteauneuf ».

Les raisins, récoltés manuellement à la mi-septembre, sont vinifiés dans les chais situés sur le domaine au cœur du village.

La Clef de Saint Thomas propose 2 collections de vins, en rouge et blanc :

- **Pierre Troupel** : un Châteauneuf-du-Pape décomplexé et facile d'accès
- **La Clef de Saint Thomas** : un Châteauneuf-du-Pape de garde



DOMAINE CLEF DE ST THOMAS

Châteauneuf du Pape

“ ...tout en fleurs, fruits et minéralité ”

www.clefdesaintthomas.com



“

“ L'art de l'assemblage,
l'esprit du terroir ”



Huiles d'olive :

l'or de Château Calissanne

Au pied des collines du château, les 60 ha d'oliviers classés en AOP Aix-en-Provence, alternent entre vigne et garrigue. Les oliveraies sont plantées sur des sols d'éboulis calcaire, dans un terroir chaud et sec, avec trois variétés traditionnelles du Pays d'Aix : la Salonenque, l'Aglandau, la Picholine et 3% de variétés diverses favorisant la pollinisation. La récolte s'étale sur un mois et demi, de fin octobre jusqu'à Noël. La trituration des olives est rapide : la cueillette et la presse s'effectuent dans les 24 heures pour éviter toute oxydation et conserver ce fruité naturel. L'équilibre est offert par le mélange des variétés pour obtenir une huile fruité vert d'une belle intensité et sans excès d'ardence. La qualité des 3 huiles d'olive de Château Calissanne est ainsi régulièrement récompensée lors du Concours Général Agricole de Paris.

Les huiles d'olive proviennent de 5 terroirs distincts :

- Oliveraie « les Chalets » pour l'huile Font de leu
- Oliveraie « les Fourches » pour l'huile Les Merveilles, avec des oliviers millénaires
- Oliveraie « la Cantine » pour l'huile Sainte Modeste
- Oliveraie « Ferme Neuve », une nouvelle oliveraie plantée de la variété picholine
- Oliveraie « Chemin Blanc », également une nouvelle oliveraie



■ FONT DE LEU

Fruité vert, extra vierge - A.O.P. Aix-en-Provence

Variétés : 40% Aglandau, 60% Salonenque

Terroir : issue de l'oliveraie « Les Chalets », sur les hauteurs du domaine, en coteaux calcaires, exposés sud-ouest.

Dégustation : saveurs végétales de prairie fraîchement tondue, très chlorophyllienne, bouche charnue. Fraîche et légèrement épicee, elle est idéale sur la cuisine méditerranéenne.

■ LES MERVEILLES

Fruité vert, extra vierge - A.O.P. Aix en Provence

Variétés : 50% Salonenque, 50% Aglandau

Terroir : issue de l'oliveraie « Les Fourches » plantée d'oliviers anciens ayant très peu gelé en 1956, sur les hauteurs en relief du domaine. Sélection parcellaire sur les plus vieux pieds d'oliviers.

Dégustation : de la délicatesse et de l'équilibre entre la belle intensité du fruité et la rondeur. Notes d'agrumes, de fleurs et de tilleul. Une huile fraîche, intense et raffinée, « Merveilleuse » sur les poissons.

■ SAINTE MODESTE

Olives maturées, vierge - A.O.P. Provence

Variétés : 70% Salonenque, 30% Aglandau

Terroir : lieu-dit La Cantine

La cueillette est tardive, les olives sont stockées à l'abri de la lumière et de l'air pendant 4/5 jours à 30°C. La fermentation va ainsi atténuer l'ardence naturelle du fruit et développer ses notes caractéristiques de douceurs maturées.

Dégustation : cette huile se caractérise par des saveurs rondes de noix, de sous-bois, de truffes et parfois de cacao. Une huile fruitée et épicee qui relève une cuisine méditerranéenne.



LA BOUTIQUE LA JASSO DE CALISSANNE

Située à deux pas du château, la Jasso de Calissanne est la boutique du domaine, depuis 2002. Cette ancienne bergerie est à la fois un caveau et une épicerie fine, ouverte au public tous les jours, y compris le dimanche. Elle propose, outre les vins et huiles d'olive du Château Calissanne et les vins de la Clef de Saint Thomas (Châteauneuf-du-Pape), une sélection de produits gourmands du terroir provençal : Calissons d'Aix bien-sûr mais aussi épices, terrines et tapas pour agrémenter l'apéritif et la cuisine.

Boutique La Jasso de Calissanne
 Route Départementale n° 10
 13680 Lançon-Provence
 Tel : +33 (0)4 90 42 50 23
 E-boutique : www.calissaneboutique.fr

LA VILLA BELLEVUE – CHÂTEAU CALISSANNE : LIEU D'ACCUEIL ET DE CONVIVIALITÉ

Ancienne maison du régisseur au XIX^{ème} s., la Villa Bellevue a été rénovée pour accueillir les événements familiaux en petit comité et les réunions d'entreprises (capacité de 30 à 40 personnes). Cette belle bâtisse de l'époque Nabi (1888-1900), décorée d'une frise inspirée d'un tableau de Paul-Elie Ranson (1861-1909), maître de ce mouvement artistique, est plantée au cœur du vignoble avec une vue imprenable sur l'étang de Berre. Plusieurs peintres tels Auguste Chabaud (1882-1955) et René Seyssaud (1967-1952) y ont d'ailleurs séjourné pour ce panorama exceptionnel sur l'étang et les vignes. Plus récemment, les peintres Michel Jouenne (1933-) et Jean Arène (1929-2020) y ont également pris leurs quartiers pour nourrir leur inspiration.



Un plaisir à partager !



Adresse

Château Calissanne
Route Départementale 10
13680 Lançon-Provence
Tel +33 (0) 4 90 42 50 23

Contact presse

Aurélie Rovnanik
Agence Born to be Wine
Tél. : +33 (0)6 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com



Réseaux sociaux

Facebook <https://www.facebook.com/Calissanne>
Instagram <https://www.instagram.com/chateaucalissanne/>
Twitter <https://twitter.com/calissanne>

WWW.CHATEAU-CALISSANNE.FR

BRUME

Rosé des Landes

Cyril et Julie Laudet, propriétaires du Domaine Laballe dans les Landes, domaine familial renommé pour ses Armagnacs, proposent également une belle collection de vins dans les trois couleurs.

Un seul rosé compose leur collection de vins : un Côtes-de-Gascogne, répondant au doux nom de Brume. Un clin d'oeil aux nuages qui embrassent leurs vignes au petit matin.

Un rosé entre terre et océan

Brume est un vin léger (12%) qui permet toutes les associations culinaires, de l'apéritif dînatoire au dessert.

Ce Côtes-de-Gascogne rosé est constitué de 70% de Cabernet Franc et 30% de Merlot, issus de vignes situées sur l'entité géologique originale du domaine : les Sables Fauves. Ces dépôts argilo-limoneux et siliceux en coteaux adoucis confèrent finesse et minéralité aux vins.

Brume 2020 révèle un nez frais et gourmand de bourgeon de cassis. L'attaque en bouche est minérale avec une belle longueur offerte par la salinité due au climat océanique.

Le rosé idéal de l'été : léger mais de caractère !

Cette Brume légère s'installe dès l'apéritif avec quelques tapas puis son amertume et sa salinité salivante en fin de bouche ouvre l'appétit pour l'apprécier sur des grillades ou un plateau de fruits de mer.

Tarif : 6,50€ TTC
chez les cavistes
et sur la boutique en ligne www.boutique.laballe.fr



Laballe : jeune domaine de 200 ans

Laballe est l'un des plus anciens domaines d'Armagnac. Si le château date du XIV^e s., la famille Laudet y cultive la vigne depuis 200 ans.

Cyril et Julie Laudet se veulent tournés vers l'avenir avec des Armagnacs et des vins au style contemporain ainsi que des collaborations créatives.

Allumée par Jean-Dominique Laudet en 1820, la flamme de l'Armagnac s'est transmise de père en fils, depuis 8 générations.

L'ambition de Cyril et Julie est de travailler dans le respect des traditions, tout en apportant une touche contemporaine, en adéquation avec leur époque et leur vision moderne du vin et de l'Armagnac.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 23 ha et produit une large collection d'Armagnacs (collection 3-12-21, millésimes, Résistance, etc...) et des vins, majoritairement rouges et blancs, en IGP Landes et Côtes-de-Gascogne.

En 2019, le domaine a débuté sa conversion en viticulture biologique.

LES RÉSEAUX DE LABALLE

www.laballe.fr



Domaine Laballe
40310 Parleboscq
Tel +33 (0)5 58 73 81 57
julie.laudet@laballe.fr

Contact média
Agence BW – Born to be Wine
Aurélie Rovnanik
Tel +33 (0)6 81 98 45 15
aurelie@agencebw.com

