

# MAISON MIRABEAU

*Depuis plus de 10 ans, la Maison Mirabeau élabore des rosés aux personnalités variées : délicats, fruités, épicés... Au cœur de la Provence verte, Jeany et Stephen Cronk, fondateurs de la Maison Mirabeau, créent des rosés avec le plus grand soin, en partenariat avec les vignerons locaux. Pour aller plus loin, ils imaginent des boissons qui rendent hommage au sud de la France. Un voyage des sens qui prône des vins de qualité, la marque s'inspirant d'un art de vivre typiquement provençal, à la fois simple et raffiné.*

## De Londres à la Provence : itinéraire de deux passionnés de vins



En 2009, Jeany et Stephen Cronk prennent une décision qui va bouleverser leur vie londonienne. Stephen fait le choix courageux de démissionner de son poste dans la technologie et de suivre sa passion pour le vin. Il embarque sa jeune famille dans un projet assez fou, celui de s'installer à Cotignac, au cœur de la Provence.

En l'espace d'un an, le couple déménage et parcourt la région pour dénicher les meilleurs producteurs. Avec le soutien des vignerons locaux et d'une Master of Wine britannique, ils

créent la Maison Mirabeau, une marque proche du terroir et représentative de l'art de vivre provençal dont ils sont tombés amoureux. Peu à peu, leur histoire devient une véritable success story, au Royaume-Uni tout d'abord, puis à l'international. Aujourd'hui, Mirabeau est le rosé de Provence le plus apprécié au Royaume-Uni, et est exporté vers de nombreux pays à travers le monde.

## Des vins de caractère

Pour séduire tous les palais, Mirabeau a créé deux gammes de vins et spiritueux : une de rosés de Provence, et une gamme dédiée à l'innovation autour du rosé. Cette dernière donne l'occasion de découvrir des produits inspirés de la Provence avec une approche originale.

Dans la gamme des rosés de Provence AOP, quatre rosés dotés chacun de son propre caractère et de son propre style, qui résultent d'assemblages méticuleux issus de vignobles dans l'appellation AOP Côtes de Provence.

La gamme Atelier Mirabeau a donné naissance entre autres à un rosé pétillant, un vin végétal ou encore un rosé en canette. Toujours en quête de défis, la Maison Mirabeau a également imaginé un gin couleur rose poudrée, véritable hommage à la Côte d'Azur et à ses plantes aux parfums envoûtants.



# MAISON MIRABEAU

## Les rosés de Provence AOP

Leur robe lumineuse et leur élégance en font le choix idéal pour toute occasion. Élaborés en collaboration avec 14 coopératives de vignerons locaux, ces vins d'assemblage reflètent l'art de vivre provençal. La Maison Mirabeau possède également quelques vignes, qu'elle utilise pour produire de petites quantités de vin au domaine, partiellement élevées en fût de chêne pour un rosé riche et complexe au potentiel de vieillissement intéressant. À partir des meilleurs vignobles de la région, la Maison Mirabeau crée des vins rosés secs et gourmands pour accompagner tous les plats, quelle que soit l'occasion, un dîner entre amis, un tête-à-tête amoureux ou un simple apéritif.



- Rosé de Provence Mirabeau Classic

Classic est fruité avec des arômes de petits fruits rouges d'été. Il s'accorde parfaitement avec des plats aromatiques comme une salade de magret de canard ou un poulet rôti - 12,50€



- Rosé de Provence Mirabeau Étoile

Un rosé gastronomique au nez expressif révélant de riches arômes de pêche et de poire, complétés par une délicate note d'agrumes. Pour des moments de plaisir gustatif, Pure est le parfait compagnon des gastronomes - 18,50€



- Rosé de Provence Mirabeau Pure

Surnommé «la Provence dans un verre», le rosé phare de la Maison Mirabeau s'inspire des longues journées de farniente sur la Côte d'Azur. Avec sa minéralité, ses arômes d'agrumes et sa fraîcheur, il est idéal pour l'apéritif - 15,50€

## La gamme Atelier Mirabeau

La gamme Atelier Mirabeau illustre la personnalité innovante de la Maison Mirabeau, et provient de régions au-delà de la Provence. Ces produits reflètent l'esprit et l'attention au détail de Mirabeau, et surprennent par leurs formats ou leur design.



- Le Gin Mirabeau

Glamour et sophistiqué, le Gin Mirabeau se déguste sec ou en cocktail. Ses doux accents à l'inspiration provençale et ses plantes

## Une vision de la vigne en accord avec la nature



Jeany et Stephen se diversifient également dans l'agriculture avec le Domaine Mirabeau, une magnifique propriété où ils souhaitent développer une viticulture biologique et adopter des pratiques agricoles régénératrices. Le domaine est situé au cœur d'un espace naturel protégé au pied du Massif des Maures, non loin de Saint-Tropez, dans un cadre idyllique.

L'agriculture régénératrice pratiquée au domaine est bénéficiaire à tous ; elle contribue à préserver l'environnement, notamment en combattant la

sécheresse dans la région et en augmentant la biodiversité.

Au cœur du département du Var, le domaine Mirabeau se trouve dans la sous-appellation Notre-Dame des Anges, partie intégrante de l'AOC Côtes de Provence. Ce terroir couvre 3 900 hectares de vignes au cœur d'un paysage somptueux de pins parasols, de chênes lièges et de châtaigneraie qui forment la Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures, un écosystème où la richesse de la faune et de la flore est préservée.

Les 20 hectares du domaine incluent 14 hectares de vignes (principalement grenache, cinsault et rolle), qui bénéficient d'un climat méditerranéen avec des étés chauds, un ensoleillement optimal et un vent d'est. A l'inverse du reste de la région dominé par une garrigue légèrement feuillue, cette partie de la Provence est formée d'un maquis verdoyant et d'un sol de grès rose et sablonneux.

L'objectif de Jeany et Stephen a toujours été de respecter et préserver scrupuleusement l'écosystème du domaine. Pour aller plus loin que les méthodes de production biologiques traditionnelles, ils se sont engagés dans une approche holistique d'agriculture régénératrice, inspirée par le travail de Mimi Casteel, botaniste et écologiste du domaine Hope Well Wine dans l'Oregon aux Etats-Unis.

L'agriculture régénératrice consiste essentiellement à encourager la biodiversité en prenant des mesures pour nourrir le sol, aider la terre à être plus résiliente face à l'érosion et aux sécheresses, et inciter la vigne à stocker davantage de CO2 dans le sol en limitant le labourage.

Au domaine Mirabeau, les viticulteurs n'utilisent aucun pesticide mais uniquement du compost naturel et du fumier, pour réveiller lentement le riche écosystème et inverser les pratiques anciennes d'agriculture intensive qui ont mené à la dégradation des sols et à l'érosion progressive.

*“ Nos engagements environnementaux demeurent le maître-mot de toutes nos activités sur le domaine et nous nous efforçons constamment à réduire notre empreinte carbone. Nous prenons cela très au sérieux et nous nous sommes fixés des objectifs ambitieux pour bannir intégralement le plastique, diminuer notre consommation d'énergie, d'eau et de matières premières. Nous explorons également d'autres pistes novatrices pour limiter nos déchets. ”*

Jeany et Stephen Cronk





# MAISON MIRABEAU

## La Maison Mirabeau lance un gin couleur rose poudrée, inspiré de la Côte d'Azur

*La Maison Mirabeau, créateur de vins de Provence, a imaginé un tout nouveau produit : un gin à la robe rose pâle. Jeany et Stephen Cronk, fondateurs de la Maison Mirabeau, ont créé un gin coloré et sophistiqué, qui se déguste seul ou en cocktail. Ses doux accents à l'inspiration provençale et ses plantes méticuleusement sélectionnées lui confèrent un aspect unique, qui ravira les amateurs et les experts.*

### Une inspiration 100% French Riviera

La Côte d'Azur, ses plantes sauvages abondantes qui embaument l'air chaud et sec, son soleil omniprésent sur la baie de Saint-Tropez... Cette terre du Sud, connue pour ses parfums d'exception, a inspiré Jeany et Stephen Cronk pour la création d'un gin unique et original, à la couleur rosée et aux arômes fleuris. Sophistiqué et fabriqué en petites quantités, il sera un allié indispensable pour des cocktails vibrants de couleurs et de saveurs, à déguster été comme hiver.

Pour Jeany et Stephen, la qualité des plantes utilisées est primordiale, c'est l'essence du gin Mirabeau. Pour garantir un gin tout à fait délicieux, ils s'approvisionnent en plantes provenant des meilleurs partenaires partout dans le monde. Le cœur de ce gin inspiré de la Côte d'Azur provient de l'ajout méticuleux de plantes typiquement locales, comme le citron de Menton et la lavande de la Drôme Provençale, pour un gin naturel, sans gluten ni ajout de sucre et fabriqué en France.



### Un gin délicat au parfum subtil

Ses délicats arômes sont issus de la distillation traditionnelle, avec un goût de genièvre dominant et bien équilibré. Les herbes botaniques, précieuses pour tout parfumeur de Grasse, ajoutent de la profondeur aromatique et une délicieuse complexité. Le résultat est un gin à la robe rose pâle et au style unique, qui apporte une explosion d'arômes de la Côte d'Azur. Sa rondeur et son fruité sont subtils sur le palais, et ses arômes floraux variés créent un équilibre avec son caractère herbacé. Les différents composants apportent de la douceur à ce gin assez rond pour être bu seul, avec ou sans glaçons.

# MAISON MIRABEAU

Pour la version cocktails, il suffit d'ajouter un vermouth sec pour faire un Martini, un tonic pour créer le fameux "ginto", ou de laisser parler son imagination pour des alliances audacieuses !

## **Le gin Mirabeau couleur rose poudrée : un cadeau à s'offrir ou à offrir**

Son écrin unique inspiré des codes de la parfumerie en fait un véritable objet de design. Sur la table, il apporte une touche esthétique qui donne un style raffiné et élégant.

### Informations pratiques

Prix de vente conseillé : 40€ - 70cl

Disponible chez certains cavistes et restaurants, à Paris et en province.

La liste se trouve ici : <https://www.mirabeauwine.com/fr/points-de-vente/>

## **À propos de la Maison Mirabeau :**

La Maison Mirabeau a été créée en 2010 par le couple germano-britannique Jeany et Stephen Cronk. Avec l'ambition de créer leurs propres rosés de Provence, ils quittent leur vie londonienne pour réaliser leur rêve et s'installent en Provence avec leurs trois enfants.

La Maison Mirabeau a commencé en tant que petit négociant, portant une grande attention à la qualité des vins et avec l'objectif de produire une gamme complète de rosés.



L'innovation, la maîtrise de l'art de l'assemblage, ainsi que la passion pour la culture provençale sont les fondements de la Maison Mirabeau. La gamme s'est récemment élargie avec un gin « Dry » artisanal à la délicieuse couleur rose poudrée, inspiré de la belle Côte d'Azur. Les plantes sont rigoureusement sélectionnées, tandis que le flacon évoque la célèbre tradition de la parfumerie française.

La Maison Mirabeau est également propriétaire du Domaine Mirabeau, niché dans le massif naturel des Maures, à quelques encablures de la baie de Saint-Tropez. Le domaine de 14 hectares est cultivé en agriculture régénératrice, et est en cours de conversion biologique.

La gamme de la Maison Mirabeau est distribuée dans près de 50 pays et est présente dans les meilleurs restaurants et bars à travers le monde, ainsi que dans un réseau étendu de cavistes.

— MAISON —  
MIRABEAU

