

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

Communiqué de presse - Octobre 2021

Une table de fêtes gourmande et sous le signe de l'excellence avec Edmond de Rothschild Heritage

Savoir-faire, respect de la nature et plaisirs de la table sont les maîtres-mots de l'Épicerie en ligne Edmond de Rothschild Heritage. Pour les fêtes de fin d'année, cet e-shop d'exception propose une sélection de produits artisanaux, dont son fameux Brie de Meaux fermier AOP et de beaux flacons à partager en famille ou entre amis pour un réveillon réussi. En plus de se glisser dans un menu de fêtes, de nombreux produits de l'Épicerie en ligne Edmond de Rothschild Heritage trouveront aussi toute leur place sous le sapin pour gâter les épicuriens.



Le Brie de Meaux fermier AOP Edmond de Rothschild Heritage révèle toutes ses saveurs en accord avec la cuvée Château Clarke, Baron Edmond de Rothschild 2016.

**LES FROMAGES ET TERRINE
DE LA FERME DES TRENTE ARPENTS**

Le Fermier à la truffe

La rencontre du roi des fromages et du diamant noir



Grâce à un affinage soigné et des ingrédients finement sélectionnés, le Fermier à la Truffe Edmond de Rothschild Heritage allie authenticité et noblesse, avec un crémeux incomparable. Un incontournable de votre table de fête.

Pour que ce fromage d'exception exprime pleinement tous ses arômes, chaque Brie de Meaux est d'abord affiné durant 6 semaines avant d'être tranché à la main dans l'épaisseur pour être ensuite garni d'une préparation maison à la Crème de Brillat et brisures de truffes noires. La roue de brie est ensuite remise à l'affinage en cave plusieurs jours, pour décupler les saveurs et offrir une dégustation parfaite.



[Fermier à la truffe](#)

1/8 de roue (375g) – 38 € TTC

[Fermier à la truffe](#)

1/4 de roue (750g) – 68,50 € TTC

Le Brie de Meaux fermier AOP

Excellence et authenticité



Les puristes et amateurs (re)découvriront avec plaisir la quintessence de ce fromage en dégustant le Brie de Meaux Fermier AOP Edmond de Rothschild Heritage. Chaque étape de sa production, de la culture des céréales pour le troupeau, de l'élevage des vaches laitières à l'affinage, sont réalisées sur place à la Ferme des Trente Arpents à Favières (77).

Moulé à la main, ce grand fromage révèle une onctuosité en bouche avec de délicates saveurs de champignon frais, de noisette et de lait cru.



[Brie de Meaux fermier AOP](#)

1/8 de roue (350g) – 15,80 € TTC

[Brie de Meaux fermier AOP](#)

1/4 de roue (700g) – 29,41 € TTC

La Terrine de sanglier à la truffe du Périgord



En plein cœur de la Brie, la Ferme des Trente Arpents prend place au milieu de larges étendues de forêts où s'épanouissent cerfs et sangliers. Edmond de Rothschild Heritage cuisine la viande de ce gibier dans de délicieuses terrines artisanales. Pour les apéritifs de fin d'année, l'épicerie en ligne propose de découvrir une recette de caractère, avec sa terrine de sanglier à la truffe noire du Périgord.



Terrine de sanglier à la truffe noire du Périgord

330g – 24 € TTC

**LES PLUS BEAUX FLACONS
À PORTÉE DE CLIC**

Edmond de Rothschild Heritage révèle et sublime les terroirs méconnus à travers 8 domaines dans le monde entier. Une aventure viticole qui a commencé en 1973 avec l'incontournable, Château Clarke.

La cave de l'épicerie en ligne permet de dénicher en quelques clics de grands vins venus de France (Château Clarke, Château des Laurets, Château Malmaison et Château de Malengin), d'Espagne (Macán), d'Argentine (Flechas de los Andes), d'Afrique du Sud (Rupert & Rothschild Vignerons) et de Nouvelle-Zélande (Rimapere). Tous proviennent exclusivement de nos propres vignes.

En cette fin d'année Epicerie en ligne Edmond de Rothschild Heritage met à l'honneur une sélection de ses plus beaux flacons.

Château des Laurets Baron, Sélection parcellaire 2016

Puissequin – Saint-Emilion

Après l'acquisition du Château des Laurets en 2003, le Baron Benjamin de Rothschild a souhaité révéler la quintessence de ce domaine en élaborant une cuvée limitée issue d'une sélection des meilleures parcelles de Merlot. Cette sélection parcellaire, vendangée et triée manuellement, a été vinifiée avec toute l'attention qui sied aux grands crus.

Ce vin de niche, produit uniquement lors des meilleures années, porte la marque des grands Saint-Emilion à dominante Merlot : une alliance subtile d'élégance et de caractère.



« La quintessence de la propriété. En bouche comme au nez, c'est la puissance qui s'exprime avec une explosion d'arômes de fruits murs ».
Fabrice Bandiera, Directeur Technique du Château des Laurets.

[Château des Laurets Baron, Sélection parcellaire 2016](#)

Prix : 47,50€

Château Clarke, Baron Edmond de Rothschild 2016

Listrac-Médoc

Complexe et élégant, telle est l'âme du Château Clarke 2016. Un bouquet éclatant et une attaque affirmée laisse place progressivement à l'expression délicate de fruits rouges pour s'épanouir sur une longue finale savoureuse.



« Millésime après millésime Château Clarke se révèle. 2016 en est la quintessence ! ».
Fabrice Darmaillacq, Directeur Technique du Château Clarke.

[Château Clarke, Baron Edmond de Rothschild 2016](#)

Prix : 33€ (75cl)

Le Merle Blanc de Château Clarke 2019

Bordeaux blanc sec

Le Château Clarke est l'une des rares propriétés du Médoc élaborant un vin blanc. Le Merle Blanc, très apprécié par les connaisseurs, est présent dans l'histoire du Château depuis 1898. Le Baron Edmond avait à cœur de ressusciter cette tradition. Aujourd'hui, ce vin rare, assemblage de quatre cépages (Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon et Muscadelle) s'intègre à merveille dans l'esprit de la propriété. Un vin juste et élégant !



« Ce Merle blanc de Château Clarke présente un nez subtil, complexe, à la fois minéral, de fruits confits mais aussi de réglisse finement boisé. »

Fabrice Darmaillacq, Directeur Technique du Château Clarke.

[Le Merle Blanc de Château Clarke 2019](#)

Prix : 24€ (75cl)

À PROPOS D'EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

Edmond de Rothschild Heritage investit et fait grandir le patrimoine familial en se donnant pour mission d'éveiller les sens tout autant qu'éduquer les consciences. C'est autour de trois pôles, Wines, Hospitality & Nature, que la marque restitue toute la noblesse des produits et des lieux d'exception.

Avec 500 hectares de vignes répartis dans le bordelais (dont l'emblématique Château Clarke), en Nouvelle-Zélande, en Argentine, en Espagne et en Afrique du Sud, Edmond de Rothschild Heritage révèle des terroirs exceptionnels pour créer des vins qui en sont le reflet.

Au Domaine du Mont d'Arbois, à Megève, écrin de la famille depuis 1920, Edmond de Rothschild Heritage propose une expérience unique de séjour en moyenne montagne : trois hôtels (dont le Four Seasons Hôtel Megève 5*), sept restaurants (dont La Dame de Pic - Le 1920) et un golf de 18 trous. L'aventure hôtelière se poursuit aujourd'hui en Espagne avec l'intimiste Palacio de Samaniego au cœur de la Rioja.

Côté nature, la Compagnie Fermière, à l'origine du seul et unique Brie de Meaux Fermier AOP et les Pépinières de l'Ambre, magnifient la nature dans ce qu'elle a de plus savoureux et de plus authentique. Les produits Edmond de Rothschild Héritage issus des vignobles et fermes de la famille, autrefois réservés aux hôtels et restaurants du groupe, sont désormais à découvrir sur le site de L'Épicerie Edmond de Rothschild Heritage.

<https://epicerie.edmondderothschildheritage.com>