



Numéro 37
Septembre - Octobre 2019

Le luxe, version armagnac



Célèbre assembleur-embouteilleur de bas-armagnacs, la maison landaise Darroze possède des trésors dans ses chais, issus du travail à la vigne d'une trentaine de domaines partenaires. Elle commercialise actuellement quarante-cinq millésimes du superbe spiritueux du Gers et des Landes, dans des rapports qualité-prix toujours intéressants. Aujourd'hui, Marc Darroze lance une nouvelle gamme ultra-exclusive, Luxe gascon, des bas-armagnacs des millésimes 1924 à 1946 ! Dans les eaux-de-vie comme pour le reste, le luxe a un prix : de 1400 à 4500€ la bouteille de 70 cl...

Le chiffre

1600
brasseries artisanales
en France

Le Syndicat national des brasseurs indépendants (SNBI) vient de réaliser la première étude d'envergure sur le marché de la bière artisanale hexagonale. Et elle confirme la véritable folie pour les mousses de microbrasseries qui s'est emparée de la France depuis dix ans. On dénombrait aujourd'hui 1600 brasseurs artisanaux en France (le SNBI en représente 440) et on peut parier que le temps de l'écriture, ce chiffre est déjà révisable à la hausse. Avec 99 brasseurs artisanaux, la région Paca se place en 8e position française, loin derrière Auvergne - Rhône-Alpes et ses 275 brasseries.

LES MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ EN PLEIN BOOM

À la tête de 900 hectares de vignes dans le Var, les Maîtres vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez annoncent des résultats records pour 2018, malgré une année de faible rendement pour cause de mildiou. La coopérative de Gassin voit ainsi ses ventes passer à 3,84 millions de bouteilles et son chiffre d'affaires gonfler de 11,5 %, quand celui de 2017 s'était déjà élevé à 14,5 millions d'euros.



LES VINS DE PROVENCE À LA FRAÎCHE

Fort du succès de leurs rosés, les vignerons provençaux et leur interprofession multiplient les outils marketing et démarches de communication autour de leur couleur phare. Dernier avatar en date, une brique à vin baptisée Santon et imaginée par le studio de design parisien Briand & Berthreau. Une fois ouverte, la bouteille se loge dans le corps du Santon pour la garder au frais ; le chapeau se transforme en plat de service pour la kémie. Alléluia !

90 €, en vente dans les domaines viticoles provençaux participants et dans les maisons des vins des côtes de provence (Les Arcs-sur-Argens), des coteaux varois (La Celle) et des sainte-victoire (Puylobier).



PÉTILLANTE GASCOGNE

Immense domaine (1125 hectares) gersois, Tariquet produit des armagnacs et des vins blancs. La famille Grassa a ainsi inondé la France de l'apéro de sa cuvée Classic, vin blanc sec d'ugni (45 %), colombar, sauvignon et gros manseng. Les vignerons d'Eauze continuent aujourd'hui à innover et surfent désormais sur la vague des *pét' nat*, les pétillants naturels, bulle plus simple et directe que les méthodes traditionnelles. Tariquet lance donc sa cuvée Entracte, brut nature zéro dosage (sans ajout de liqueur sucrée à l'expédition), même assemblage que le Classic, dans une lecture gourmande et proche du fruit. Environ 12 € chez les cavistes.

