

ENTREPRENDRE ♦ INNOVER ♦ POSITIVER

ECORESEAU.FR / N°117

ECORESEAU

BUSINESS

TROPHÉES
OPTIMISTES
2025

DÉCOUVREZ
LES NOMINÉS !

L'IA, COMMENT
ELLE RÉVOLUTIONNE
NOS ENTREPRISES

JULIE HUGUET

DIRECTRICE DE LA MISSION FRENCH TECH

TECH LEADER

RÉVÉLER ET PROPULSER NOS CHAMPIONS

REJULIA 5,20 € - Suisse 9,15 € - Canada 8,95 \$ CAN - Mexico 55 \$ MX - Dem 5,00 € - Juin 7,90 \$ AF

L 15626 - 117 - F - 5,00 € - RD





Coup de cœur Alain Marty

Président du Cercle Wine Business
et animateur de « Vin Sud-Rhône »

Domaine du Cinquau, Ambitions 2021

Le Domaine du Cinquau, fondé en 1617 par la famille De Bétouzet, est un véritable trésor du vignoble du Jurançon. Ancien relais de chasse, situé entre vignes et forêts, il a su traverser les siècles, surmontant crises et guerres, pour devenir une référence dans le paysage viticole.

Malgré des épreuves majeures comme le phylloxéra et les ravages des guerres, le domaine a su renaitre de ses cendres, grâce à sa résilience. En 1984, Pierre Saubot, accompagné de sa mère Isabelle, redonne vie à la vigne et participe activement à la création de la Route des Vins de Jurançon, impulsant ainsi une nouvelle dynamique pour le domaine et la région. La modernisation du domaine se poursuit avec la construction d'un chai moderne en 2007, puis l'ouverture d'un théâtre des vignes et d'une salle d'accueil, afin de répondre à l'afflux croissant de visiteurs.

L'arrivée de Germain Laborde en 2010 marque un tournant qualitatif décisif, et en 2022, le domaine obtient la certification biologique de son premier millésime, après trois ans de conversion. Aujourd'hui, le Domaine du Cinquau incarne l'équilibre entre l'héritage familial et l'innovation, attirant chaque année de plus en plus de visiteurs passionnés par ce lieu unique et ses vins exceptionnels.

La cuvée Ambitions millésime 2021, incarne parfaitement la nouvelle dynamique du domaine. Issue des cépages phares de la région, elle met en valeur l'expression unique du terroir. Sa robe dorée exhale un bouquet aromatique complexe et intense, où se mêlent des notes fruitées d'ananas et de mangue, sublimées par des touches florales délicates. En bouche, ce vin séduit par son harmonie, alliant fraîcheur et rondeur avec finesse. Un vin d'exception à découvrir !

Bonne dégustation !



Vins

En référence aux lions du portail

Les lions de Batailley 2020

Un vin élégant issu des jeunes vignes et parcelles non utilisées pour le Grand Vin. Elevé 18 mois en barriques, il développe des arômes intenses de fruits noirs. Racé, puissant et structuré, ce second vin a un excellent potentiel de vieillissement. Assemblage 2020 : 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 6% Cabernet Franc. 28 €



Marie-Claude Poudou, épouse de Jean-Louis, issu de Carignan noir, Grenache noir et Syrah, il provient de coteaux argilo-calcaires. Elevé en fût pendant 12 mois, il offre un nez de fruits noirs, romarin et muscade, avec une bouche ample et aérienne. 16,80 €



domainelatonboisé.com

Une grande signature accessible

Domaine Richaudi, Terre de Galets 2023

Assemblage de 30% Carignan, 20% Grenache, 20% Syrah, 20% Crounais et 10% Mourvèdre, élevé en cuve béton pendant 10 mois. Vinification naturelle, sans intrants ni filtration. Avec sa robe rubis, il dévoile des arômes de fruits rouges, olive noire et amis, avec une bouche gourmande, fruitée et des tanins soyeux. 15 €



Ancré dans l'histoire

Chateau Bas, Le Temple Rouge 2023

90% Syrah, 10% Grenache, cultivé sur un sol argilo-calcaire. Vinification biologique avec fermentation à froid et élevage en barriques pendant 12 mois. Robe grenat profonde, nez fruité de cassis et mûre, bouche charnue avec des tanins soyeux et une belle longueur. Finale élégante sur des notes de moka. 18 €



chateaubas.com

Vin hommage

La Tour Boisée

Ce vin rend hommage (Carignan noir, Grenache Noir et Syrah) à

champagnes

Bio et audacieux

Audace 2017

Seconde cuvée bio de la Maison, ce champagne 100% pinot noir, millésime 2014, révèle un caractère bien affirmé et une identité propre. Elaboré à partir de raisins cultivés en agriculture biologique, il a un nez frais et expressif révélant un bon potentiel de garde. Il se déguste à l'apéritif ou à table avec une cuisine légère et naturelle à base de poissons nobles et de viandes blanches. 42,30 €



Grand cru blanc de noirs brut nature

Hypothesis

D'une couleur légèrement ambrée, le vin développe des arômes toastés et épicés, complétés de sous-bois et de fruits rouges. La bouche est particulièrement vineuse mais fraîche et équilibrée, la finale longue et pure est sublimée par l'absence de dosage. Accords :



Jambon ibérique Bellota, Tataki de boeuf sauce soja & sésame grillé, Langres affiné, Tartre fine aux figues et miel. 51 €

Coteaux sud de la merne

Premier crusé extra brut

Des arômes intenses de fruits rouges, de poivre et d'épices, un élevage partiel en fûts de chêne, apportent à ce vin complexité et texture, une bouche fraîche et équilibrée, avec une finale élégante. Accords : Gougères au parmesan et piment d'Espelette, Saumon gravlax aux baies roses, Poêlée de pêches au miel et romarin. 48 €



Fruités et pétillant

Réserve Exclusive Brut Rosé, Nicolas Feuillatte

Un champagne rosé est un champagne éclatant de petits fruits rouges frais : groseille, myrtille et framboise mêlées avec un soupçon de fraise Gariguette. La trame est fine et dynamique ; ses saveurs franches sont tout en délicatesse et en nuances. S'accorde parfaitement avec une pavlova aux fruits rouges aussi bien qu'avec des samoussas de volaille aux épices. 37 €

spiritueux

Des rhums fruités qui font voyager

La Fabrique de l'Arrangé

Maison Vilevert XCabrakan

soin. Sans conservateurs ni arômes artificiels. 39 €

rum-cabrakan.fr

Un whisky si gourmand

Nectarosity par Compass Box

Inspiré par l'art de la pâtisserie, ce whisky rend hommage au vieillissement en fûts de chêne et dévoile une palette aromatique gourmande et onctueuse, mêlant miel, fruits mûrs et épices. Ce mariage harmonieux de saveurs crée une expérience de dégustation riche, fidèle à l'innovation et à la qualité qui caractérisent Compass Box. 65 € whisky.fr



Citron Vert. Ils sont élaborés à partir d'un rhum agricole de la distillerie Bellevue à Marie-Galante et d'un rhum légé de Carabes, sublimés par des fruits frais et des épices sélectionnées avec

Création de la Celtic Whisky Distillerie

Kornog d'hiver

Ce whisky résulte d'une double maturation unique : un premier vieillissement dans de vieux fûts de



Sauternes, suivi d'une seconde maturation en ex-fûts de Bourbon. Ce Kornog d'hiver révèle, dès les premières notes, un bouquet aromatique gourmand et complexe, mêlant des arômes de pain d'épices, de miel de châtaignier et de fruits secs. En bouche, il est gourmand et subtilement fruité. La finale se distingue par des touches salines, signature des élevages en bord de mer. 105 €

celtic-whisky-distillerie.fr

La tequila qui fait voyager

Don Julio 70

Don Julio Tequila poursuit son voyage dans le monde de la tequila premium avec le lancement en France de sa référence : Don Julio 70. L'une des premières Cristalino Añejo au monde. Alliance parfaite entre la profondeur d'une tequila vieillie et la pureté d'une tequila blanco. Don Julio 70 dévoile un subtil dosage entre



puissance et douceur : un goût doux et distinctif avec des notes de caramel et de miel sauvage, une finale légèrement épicée. Idéal sur glace, pur et en mixologie. 92 €

donjulio.com