



Restaurant le Molitor – 13 Rue Nungesser et Coli 75016 Paris – Maître Restaurateur



UNE CAVE À VIN D'EXCEPTION À VOS MESURES

Pierre Guinaudeau et son fils, Jean-Marc, ont fait de Cofravin le leader de la cave et de l'armoire à vin sur mesure auprès des restaurants gastronomiques, des hôtels de luxe et des particuliers en France et à l'international. Alliant la modernité à l'esthétique, seul artisan dans son domaine en France, Cofravin vous apporte conseil et accompagnement dans la création, l'aménagement et le choix de la matière de votre cave à vin : en verre, en inox, en laiton, transparente... Pour des réalisations uniques de caves à vin d'exception ! Cofravin travaille avec des architectes d'intérieur, des bureaux d'études, des décorateurs et tous spécialistes de la restauration mais également en direct avec les restaurateurs et les particuliers. Les pôles commercial et technique de Cofravin sont à votre écoute pour toutes questions et projets de caves à vin sur mesure.



Partenaire officiel

tél : +33 1 48 85 53 06 – fax : +33 1 43 65 93 15 – www.cofravin.com – cofravin@cofravin.com

Les Cuvées des Maîtres Restaurateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs, sous l'égide de Pierre Négrevergne, chef du restaurant gastronomique la Terrasse Mirabeau et Francis Attrazic, Président de l'AFMR, a créé en exclusivité deux cuvées avec l'aimable collaboration de Dominique Loiseau, Sébastien Bras et Régis Marcon.

C'est au Domaine Clos Bellane, à Valréas, dans l'enclave des Papes que le vigneron Stéphane Védeau a mis chais et cépages à la disposition des chefs pour donner naissance à deux cuvées.

- Encépagement pour le blanc : Marsanne, Roussanne et Viognier.
- Encépagement pour le rouge : Grenache et Syrah.

Après un long travail d'assemblage, les deux cuvées sont l'aboutissement d'un partage né de l'expérience olfactive et gustative de ces quatre grands chefs passionnés, qui furent accompagnés

dans l'élaboration, du savoir faire technique de Stéphane Védeau.

Mise en bouteille et livraison à l'automne 2016. Vendue uniquement auprès des Maîtres Restaurateurs, et des partenaires de l'AFMR.

Pierre Négrevergne propose la réalisation de cuvées à tous ceux qui rêvent d'assembler leur propre vin.

www.vins-sur-mesures.fr

Aurélie Laurentjoye, chroniqueuse en vin & sommelière pour *Terres de Chefs*

(suite page 51)

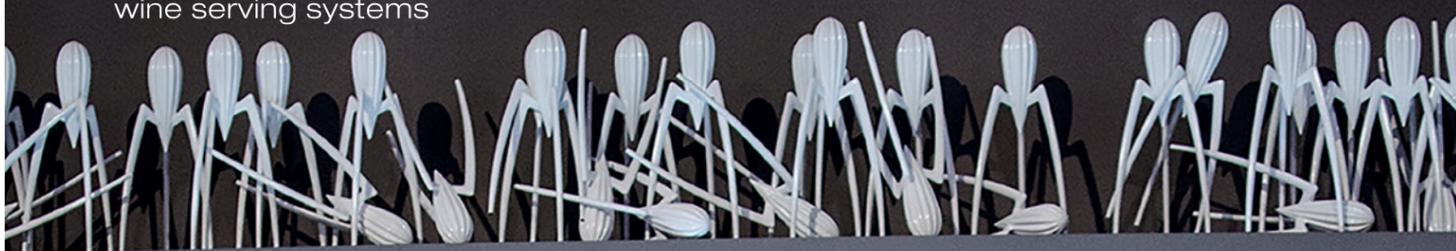


Pierre Négrevergne, chef talentueux aux aptitudes olfactives rares élabore depuis 2009 des cuvées dans différentes régions viticoles pour son établissement, la Terrasse Mirabeau, située à Paris dans le 16^e arrondissement. Des vins de terroir, ayant chacun l'expression profonde de leur région et possédant une richesse aromatique pour des accords magiques sur une cuisine raffinée que nous offre ce chef émérite.



Stéphane Védeau, Domaine Clos Bellane, à Valréas





à partir de
60€ HT / mois

produire du vin est un art, le servir est une science
eno one
nouveau système compact, plug & play et modulaire
pour 2 bouteilles réfrigérées

enomatic france
5ter Rue D'Arsonval - 75015 Paris
Tel: 01 75 43 46 48
info@enomatic.fr www.enomatic.fr

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS
PARTENAIRE OFFICIEL



TÉMOIGNAGE DE DOMINIQUE LOISEAU

« Après 4 heures de route, j'ai découvert la fameuse Enclave des Papes, au cœur des Côtes

du Rhône. Une première pour moi, qui n'évolue qu'à travers les bourgognes...

Le Clos Bellane se situe complètement dans les terres, sur un plateau de 410 mètres d'altitude qui offre un panorama à couper le souffle, où s'imbriquent des parcelles très typées en calcaire entrecoupées de pentes abruptes. Le chef Sébastien Bras arrive de Laguiole, le chef Pierre

Négrevergne de Paris et en dernier, nous voyons arriver la voiture aux couleurs de Jacques et Régis Marcon. La neige a aussi été au rendez-vous, je ne m'attendais vraiment pas à cela! Le vigneron Stéphane Vedeau nous présente alors avec passion les spécificités de son domaine, son outil de travail très élaboré, dont les chais semi-enterrés, et sa manière de vinifier le plus naturelle possible. Nous sommes tous surpris par tous les efforts qui sont faits ici pour préserver au mieux les caractéristiques de différents cépages cultivés, depuis la culture jusqu'au stade final de la vinification.

C'est donc avec grande impatience que nous dégustons ses cépages de Marsanne, Roussane et Viognier, pour pouvoir les assembler en fonction de leurs propriétés, et créer une cuvée de vin blanc qui nous convienne à tous. Stéphane essaie de ne pas nous influencer. Il est vrai qu'il a affaire

à des professionnels qui savent ce qu'ils veulent. Puis nous faisons pareil avec les cépages rouges, grenache et syrah

de diverses récoltes et de différentes expositions. C'est au bout de plusieurs heures que les assemblages définitifs sont validés par tous, sous l'œil amusé du président des Maîtres Restaurateurs, Francis Attrazic. Car c'est lui qui a eu l'idée de cette cuvée en blanc et en rouge pour les 3 300 adhérents à l'association, et surtout pour le bonheur de tous leurs clients! »

