

BERNARD  LOISEAU

ALBERT  BICHOT
DEPUIS 1831

GABRIEL BOUDIER®
DIJON

COMMUNIQUÉ MAI 2009

BERNARD LOISEAU S'ASSOCIE À DEUX GRANDS NOMS DU MONDE DU VIN ET DES LIQUEURS EN BOURGOGNE POUR METTRE AU POINT DES SÉLECTIONS UNIQUES ET ORIGINALES, GRÂCE AUX EXPERTISES CROISÉES DU CHEF ET DU SOMMELIER DU RELAIS BERNARD LOISEAU, À SAULIEU, AVEC LES EXPERTS DE LA MAISON ALBERT BICHOT ET DE LA MAISON GABRIEL BOUDIER. C'EST TOUT LE SAVOIR-FAIRE DE L'ÉQUIPE BERNARD LOISEAU QUI A ÉTÉ MIS À CONTRIBUTION POUR CRÉER CES NOUVELLES GAMMES AVEC L'EXCELLENCE DE CES DEUX MAISONS BOURGUIGNONNES .

POUR LES VINS SIGNÉS « ALBERT BICHOT & BERNARD LOISEAU », LA CONCEPTION A ÉTÉ MENÉE À BIEN PAR LE MAÎTRE DE CHAI DE LA MAISON ALBERT BICHOT ET LE CHEF SOMMELIER, ERIC GOETTELMMANN, DU RELAIS BERNARD LOISEAU. CE TRAVAIL D'ÉQUIPE A PERMIS DE SÉLECTIONNER LES PLUS BELLES APPELLATIONS, DE VINIFIER ET ÉLEVER DES CUVÉES D'EXCEPTION, PUIS DE LES PRÉSENTER DANS DES FLACONNAGES SOBRES ET ÉLÉGANTS.

EN CE QUI CONCERNE LES CRÈMES ET LIQUEURS SIGNÉES « GABRIEL BOUDIER & BERNARD LOISEAU », LES PARFUMS AUX EXTRAITS NATURELS DE FRUITS ET DE PLANTES ONT ÉTÉ MIS AU POINT PAR LA MAISON GABRIEL BOUDIER ET ERIC GOETTELMMANN, CHEF SOMMELIER DU RELAIS BERNARD LOISEAU.

CES CRÈMES ET LIQUEURS POURRONT ÊTRE CONSOMMÉS DANS LES RESTAURANTS, BARS ET HÔTELS EN FRANCE ÉVIDEMMENT, MAIS AUSSI DANS LE MONDE ENTIER, À L'INTENTION DE TOUS CEUX QUI SONT À LA RECHERCHE DE COCKTAILS NATURELS ET ORIGINAUX.



Exemple d'étiquette

« VOICI UNE PRÉSENTATION SUCCINCTE ET VOLONTAIREMENT ACCESSIBLE À TOUS, AFIN DE LAISSER À CHACUN LA LIBERTÉ D'INTERPRÉTER ET DE COMPLÉTER L'ORIENTATION DONNÉE ». ERIC GOETTELMMANN

QUATRE VINS BLANCS AUX ROBES OR PÂLE À REFLETS DORÉS SUBTILS, LIMPIDES ET BRILLANTES

SAINT-ROMAIN 2007

15,60 €* / 20,60 €**

UNE APPELLATION À REDÉCOUVRIR, UN VIN JOVIAL ET DÉBORDANT DE GAÏÉTÉ,
EXPRESSIF AVEC UNE DOMINANTE D'AGRUMES ET DES NUANCES VIVES DE POMME.

POUILLY-FUISSÉ 2007

17,60 €* / 22,60 €**

UN NEZ TRÈS ÉLÉGANT, DES NOTES DE POIRE ET D'ABRICOT PRÉCÈDENT
UNE BOUCHE AMPLE AUX ACCENTS BRIOCHÉS ET TOASTÉS ENVELOPPANT AGRÉABLEMENT LE PALAIS.

CHASSAGNE-MONTRACHET 2007

31,90 €* / 36,90 €**

LA PURETÉ AROMATIQUE DU MILLÉSIME S'ÉQUILIBRE PARFAITEMENT SUR CETTE APPELLATION
MAJEURE. L'AMANDE ET LE CHÈVREFEUILLE EXALTE LA PERSONNALITÉ DU CHARDONNAY.

CHABLIS 1^{ER} CRU « MONTMAINS » 2007

19 €* / 24 €**

TILLEUL, ACACIA ET FOUGÈRE CONFÈRENT UN CARACTÈRE FLORAL
QUI EXPRIME LA GÉNÉROSITÉ SINCÈRE DE CE TERROIR 1^{ER} CRU.

CINQ VINS ROUGES AUX ROBES RUBIS SOUTENUES À REFLETS VIOLETS SUBTILS, LIMPIDES ET BRILLANTES

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2007

12,30 €* / 17,30 €**

CERISE ET FRAMBOISE SOUTIENNENT LA LÉGITIMITÉ DE CE PINOT NOIR,
AGRÉMENTÉ DE VANILLE ET DE NOISETTE. L'ENSEMBLE EST SUAVE ET VOLUPTUEUX.

MERCUREY 2005

15,20 €* / 20,20 €**

AVEC UN NEZ DISCRET, CE VIN ROBUSTE ET SÉDUCTEUR EST DÉJÀ HARMONIEUX
ET OFFRE ÉGALEMENT UN BEL AVENIR EN PERSPECTIVE.

NUITS-SAINT-GEORGES 2006

29,80 €* / 34,80 €**

SENSIBLE, AU FRUIT À LA PERFECTION CISELÉE, UNE ENTRÉE EN MATIÈRE RAFFINÉE
SUR LA CÔTE DE NUITS, OFFRANT AMPLÉUR ET ÉQUILIBRE AVEC DES TANINS BIEN INTÉGRÉS.

GEVREY-CHAMBERTIN 2007

29,80 €* / 34,80 €**

SON NEZ CONCENTRÉ DE CASSIS LAISSE PLACE PROGRESSIVEMENT AUX ÉPICES.
FORCE ET PERSONNALITÉ MARQUENT LA BOUCHE AVEC PERSISTANCE.

LATRICIÈRES CHAMBERTIN GRAND CRU 2007

80,50 €* / 85,50 €**

SOUTENU ET D'UNE TRÈS GRANDE COMPLEXITÉ,
IL PRÉSENTE À L'AÉRATION UN TEMPÉRAMENT ÉPICÉ, DES NOTES DE BOÎTE À CIGARE ET DE CÈDRE.
EN BOUCHE, PUISSANT ET MAJESTUEUX, D'UNE TRÈS GRANDE PERSISTANCE.
UN VIN D'EXCEPTION !

*PRIX INDICATIF POUR UNE BOUTEILLE SEULE

**PRIX INDICATIF POUR UNE BOUTEILLE SEULE EN COFFRET.



Exemple d'étiquette

« CES TROIS LIQUEURS ET CES CINQ CRÈMES SONT PRÉSENTÉES PAR ORDRE D'INTENSITÉ DES ROBES. LES COMMENTAIRES CI-DESSOUS SONT VOLONTAIREMENT SIMPLES, POUR NE PAS IMPOSER TROP DE TECHNICITÉ, ET LAISSER PLACE AUSSI À LA POÉSIE ET L'IMAGINAIRE... CAR, AVANT TOUT, NOUS SOMMES DES MARCHANDS DE RÊVE ET D'ÉMOTION ». ERIC GOETTELMANN.

LIQUEUR DE POMME & THÉ EARL GREY

ROBE OR PAILLÉE, AUX REFLETS VERTS DÉLICATS.

AU NEZ, LES ARÔMES DE LA POMME LAISSENT PROGRESSIVEMENT PLACE À L'INTENSITÉ DU THÉ.

EN BOUCHE, CETTE LIQUEUR EST À LA FOIS FRAICHE ET PERSISTANTE.

LIQUEUR POIRE & LAURIER

ROBE DORÉE, AUX REFLETS JAUNES VIFS.

AU NEZ, LA GOURMANDISE DE LA POIRE CÔTOIE LA VIGUEUR DU LAURIER.

EN BOUCHE, UNE BELLE PUISSANCE.

LIQUEUR CASSIS & PAIN D'ÉPICES

ROBE POURPRE SOUTENUE, AVEC DES REFLETS VIOLINES.

AU NEZ, L'ORANGE ET LA CANNELLE SE DÉGAGENT SUBTILEMENT.

EN BOUCHE, LIQUEUR AMPLE ET DÉLICIEUSEMENT CHALEUREUSE.

CRÈME DE FRAISES & POIVRE DE TASMANIE

ROBE ORANGÉE AUX REFLETS CUIVRÉS.

AU NEZ, LA FRAISE ÉCRASÉE EST RELEVÉE PAR DES NOTES POIVRÉES.

EN BOUCHE, LE FRUIT CÈDE LE PAS À UNE PERSISTANCE DE L'ÉPICE QUI SEMBLE SANS FIN.

CRÈME DE PÊCHES & FLEUR D'HIBISCUS

ROBE DE VIEUX BOURGOGNE, AUX REFLETS ORANGÉS.

AU NEZ, LE FRUIT EST EXACERBÉ ET PONCTUÉ DE BELLES NOTES FLORALES.

EN BOUCHE, LA CHAIR ONCTUEUSE DE LA PÊCHE ENVELOPPE L'HIBISCUS.

CRÈME DE FRAMBOISES & THYM

ROBE RUBIS ÉCARLATE, AUX REFLETS FUCHSIA.

AU NEZ, SE DÉGAGE L'ESPRIT DE LA GARRIGUE.

EN BOUCHE, LA GAÏÉTÉ DU FRUIT RAFRAÎCHIT ET SURPREND.

CRÈME DE GRIOTTES & CHOCOLAT

ROBE GRENAT, AUX REFLETS AMARANTE.

AU NEZ, LE CACAO EST ENVOÛTANT ET CARESSE LA CERISE.

EN BOUCHE, LA VIVACITÉ DU FRUIT RYTHME LA SAGESSE DU NEZ.

CRÈME DE PRUNELLES & SUREAU

ROBE ROUGE SANG, AUX REFLETS CARMIN.

AU NEZ, ON EST IMPRESSIONNÉ PAR LA PURETÉ PARFAITE DE L'AMANDE.

EN BOUCHE, LA CRÈME EST PARTICULIÈREMENT VELOUTÉE ET RAFFINÉE.