



VINS ET TERRAINS

SÉLECTION

Nos cocktails givrés à base de vin

Rosés ou effervescents... Cette saison, on ose les vins comme base de nos cocktails, frais et légers en alcool. A vos shakers !



ODE ROSÉ BY FIGUIÈRE

Célèbre domaine de Provence, Figuière a fait appel à une figure de la scène cocktail parisienne, Oscar Quagliarini, qui officie à l'Herbarium, le bar de l'Hôtel national des Arts et Métiers, pour concocter un mélange à partir du rosé bio Le Saint-André.

*15 cl de vin rosé de Provence
Le Saint-André de Figuière
5 cl de vodka
5 cl de liqueur de rose
1 blanc d'œuf
5 brins de lavande
2 petits boutons de rose séchée
1 zeste de citron jaune*

Trois à quatre jours avant la dégustation, préparez le bitter en faisant infuser la lavande dans une fiole remplie de vodka. Le jour même, versez le rosé très frais dans une coupe à champagne et ajoutez 3 gouttes de bitter. Mixez la liqueur de rose et le blanc d'œuf. Versez 2 c. à soupe de cette émulsion sur le vin afin de le couvrir entièrement. Ajoutez le zeste de citron et les boutons de rose séchée.



ROSMARIO FRIZZANTE

Non, le prosecco ne sert pas uniquement à faire du spritz. La marque transalpine Signore Giuseppe lance une nouvelle référence avec un prosecco bio et végane et propose une recette de cocktail à base de romarin extrêmement rafraîchissante.

*125 ml d'eau
100 g de sucre
1 petit bouquet de romarin frais
30 ml de limoncello
Du prosecco Signore Giuseppe bio
et végane bien frais*

Faites bouillir l'eau et dissolvez le sucre afin d'obtenir un sirop. Ajoutez-y quelques brins de romarin et laissez infuser jusqu'à refroidissement. Filtré et conservez le sirop au frais. Dans une coupe à champagne, versez 1 c. à soupe de sirop de romarin, les 30 ml de limoncello, et complétez avec le prosecco. Décorez d'un brin de romarin.



LYCHEE SPRITZER

Des bulles de Loire rosées pour agrémenter nos cocktails. La maison De Chanceny propose une recette de cocktail long drink avec son crémant de Loire Rosé Brut. Litchi, fleur de sureau, citron vert et basilic s'associent à cet effervescent dans un alliage parfait pour un choc des saveurs peu sucré.

*15 ml de liqueur de fleur de sureau sauvage
15 ml de liqueur de litchi
10 ml de jus de citron vert
100 ml de crémant de Loire Rosé Brut De Chanceny
1 tête de basilic
Des glaçons*

Remplissez un verre tumbler de glace. Versez la liqueur de sureau, la liqueur de litchi et le jus de citron vert. Complétez avec le crémant de Loire Rosé Brut, mélangez délicatement et décorez avec une tête de basilic.



IMPÉRIAL 1869

Créé dans le cadre du 150^e anniversaire de la cuvée Brut Impérial de Moët & Chandon, ce cocktail est d'une douceur et d'une fraîcheur exquises. En 1869, la maison de champagne fut l'une des premières à proposer une cuvée moins dosée en sucre, de type brut, alors que le goût de l'époque allait vers des vins plus doux. Aujourd'hui, la tendance vers moins de sucre se confirme, et ce sont les extra-bruts ou bruts nature qui séduisent les consommateurs.

*15 ml de sirop d'agave
2 traits de bitter de pamplemousse
1 trait d'eau de fleur d'oranger
100 ml de Moët & Chandon Brut Impérial bien frais
1 brin de fleur de gypsophile blanc*

Versez dans une coupe à champagne le sirop d'agave, le bitter de pamplemousse et l'eau de fleur d'oranger, et mélangez à la cuillère. Ajoutez le champagne et décorez avec un brin de fleur de gypsophile blanc.