

SO SAUTERNES ✕ perrier

LE COCKTAIL



DOSSIER DE PRESSE

- MARS 2015 -

L'ALLIANCE OSÉE



BIENTÔT LES BEAUX JOURS, ET SUR LES
TERRASSES ENSOLEILLÉES, DANS LES BARS
BRANCHÉS, SUR LES PLAGES OU SUR
UNE TABLE D'AMIS À L'HEURE D'ÉTÉ,
UNE DÉCOUVERTE : LE SO® PERRIER®

Pari audacieux, il fallait y penser : allier du Sauternes avec PERRIER® et en faire un cocktail moderne validé par les meilleurs « bartenders » de Paris.

Le **SO® PERRIER®**, c'est un goût nouveau, un mariage avant-gardiste de deux icônes : SO Sauternes® et PERRIER®.

Un cocktail tout aussi subtil que simple à faire et autour duquel chacun aura plaisir à se réunir.



LA RENCONTRE



QUAND LA TRADITION DU SAUTERNES
RENCONTRE PERRIER®, L'ICÔNE DES EAUX
MINÉRALES NATURELLES GAZEUSES

PERRIER®, c'est une eau minérale gazeuse aux bulles inégalées depuis 150 ans, qui ne s'est jamais prise au sérieux mais qui a toujours su mixer créativité et élégance.

PERRIER® et la « Mixologie », c'est une longue histoire : parfaite pour remplacer les sodas, pour dynamiser un alcool, pour aérer une boisson. Pas un Gin Fizz ou un Mojito sans une dose de PERRIER® !

Elle a été la première eau minérale gazeuse à initier des mariages audacieux, comme avec du Whisky au début du 20^e siècle en créant ainsi le cocktail Whisper.

C'est toujours dans cet état d'esprit que PERRIER® s'est associé avec l'emblématique Sauternes, mais pas n'importe lequel : le SO Sauternes®.

SO Sauternes®, novateur et avant-gardiste, souffle un vent de modernité sur le Sauternes.

Il est le chef de file d'une nouvelle façon de consommer et d'apprécier les vins de Sauternes. Grâce à SO Sauternes®, le noble Sauternes pourra être désormais consommé à tous les moments de la journée : apéritifs, débuts de repas, soirées.



SO® PERRIER®

*By Laura Vidal, la sommelière québécoise
devenue parisienne*

Laura Vidal, née au Canada, est venue en France pour découvrir les vins et la gastronomie française. Elle officie au Frenchie pendant plus de deux ans où elle rencontre Harry Cummins.

Et c'est avec ce british sous-chef qu'elle fonde un restaurant éphémère ambulant : le Paris Pop Up. Cette jolie brune pétillante s'est portée volontaire pour concevoir la carte des vins du Perchoir et elle est la sommelière attirée du Clan Des Madones, un événement Fooding qui a regroupé la dream team des chefs féminins.



*Partenaire et conseillère de SO® PERRIER®,
elle nous livre son avis :*

- PERRIER® et SO Sauternes® en quelques mots ? -

PERRIER® m'évoque la jeunesse, la fraîcheur, l'été, la piscine et le soleil. Le SO Sauternes®, quant à lui, m'évoque l'élégance et les dîners en famille. Il rime avec authenticité quand PERRIER®, rime avec vivacité.

L'alliance de ces deux classiques incontournables est osée, moderne, fortement novatrice et le résultat est parfait pour les papilles.

- Que pensez-vous de cette « mixologie » osée ? -

Le vin, avec tous ses arômes, son acidité, sa richesse et sa complexité est une base idéale pour un apéritif rafraîchissant et équilibré. Le vin est enfin considéré comme une boisson qui apporte beaucoup dans un cocktail, surtout au moment de l'apéritif où les alcools forts sont parfois un peu trop agressifs.

- Le goût ? -

C'est un mariage subtil qui a une vraie personnalité. Mon conseil ? Rajoutez un zeste d'agrumes et vous aurez un apéritif désaltérant et charmant.

Les vins de Sauternes ont un passé et la richesse qui l'accompagne.

Vin noble par excellence, il est synonyme de toute une tradition alliant le terroir et la gastronomie. Le Sauternes est d'usage le vin accompagnant le foie gras et les desserts.

Vin de type liquoreux, il jouit d'une histoire peu commune, où un vieux propriétaire rentrant au domaine trop tard se trouva face à des raisins surmûris. Il s'essaya alors à la vinification tardive. Ce fut une surprise lorsqu'il découvrit que la pourriture noble des raisins apportait des arômes au vin. Le Sauternes était né.



Et Sauternes devient SO®...

SO Sauternes® est un authentique vin de Sauternes qui ne renie pas son origine, en ayant gardé toutes ses qualités.

C'est à partir des premiers raisins récoltés et ceux issus des vignes les plus jeunes qu'a été créée la cuvée SO Sauternes®.

Trois châteaux réputés de Sauternes, dont deux premiers crus classés, ont mis leur expérience et leur talent en commun pour produire cette cuvée SO Sauternes®, qui réactualise et rajeunit la consommation de ce vin prestigieux.

Afin de permettre au vin de conserver toute sa fraîcheur et son caractère fruité, la vinification se fait exclusivement en cuve excluant tout passage en barrique.



SO[®] PERRIER[®]



UNE DOSE DE MODERNITÉ ET
DEUX DOIGTS D'ORIGINALITÉ

Allié à une touche de PERRIER[®], le SO Sauternes[®] se transforme en long drink rafraîchissant et surprenant.

Une boisson novatrice et résolument jeune qui désacralise le vin de Sauternes sans rien lui enlever de sa superbe.

Les bulles de PERRIER[®] viennent dynamiser le Sauternes en renforçant son élégance et son goût.

SO[®] PERRIER[®] ouvre une nouvelle ère. C'est un cocktail qui agite les codes, parfaite alternative aux « classiques ».

Léger et peu alcoolisé, c'est un rendez-vous d'été, une promesse de fraîcheur et de plaisir à tous les épicuriens en quête de nouveauté.



LA RECETTE CLASSIQUE ET RAPIDE DU COCKTAIL SO[®] PERRIER[®]

Fraîche et légère, c'est ½ SO[®] et ½ PERRIER[®]

Aromatique et généreuse : ⅔ SO[®] + ⅓ PERRIER[®]

Originale et innovante en y ajoutant
un zeste de créativité...

Sans oublier les glaçons !

**Exaltez les arômes du SO Sauternes[®] grâce
aux bulles du PERRIER[®] et appréciez
cette boisson à votre goût.**

« L E L A B »



SO® PERRIER® VALIDÉ PAR LES PLUS GRANDS « BARTENDERS » DE LA CAPITALE

SO® PERRIER® a aussi son « LAB » d'experts, tous « bartenders », qui se sont réunis le 10 février dernier à l'occasion d'un événement exceptionnel.

L'objectif ? Réfléchir autour de ce cocktail nouvelle génération, goûter, échanger, partager et surtout composer des versions personnalisées de SO® PERRIER®. Chacun a ainsi pu démontrer son savoir-faire et apporter sa touche personnelle.

Les cocktails ont été dégustés par des professionnels venus d'univers différents (métiers de bouche, journalistes, mixologues, nez en parfumerie) avec des attentes toutes différentes. Harmonie des saveurs, originalité des ingrédients, couleurs des cocktails, expression en bouche ont été appréciées.

Tous ont validé à l'unanimité la pertinence de l'union SO Sauternes® et PERRIER®.

FRÉDÉRIQUE GAYRIN

- HÔTEL PARK HYATT -
5 RUE DE LA PAIX, 75002 PARIS

« Le Sauternes est un vin prestigieux, qui a un goût floral, herbal et l'association avec le PERRIER® est intéressante. Cela apporte une certaine fraîcheur en bouche grâce aux bulles de l'eau gazeuse. SO Sauternes® mélangé à du PERRIER® apporte une dose d'amertume, avec beaucoup de fraîcheur et de la jeunesse ».



BAPTISTE DELVAL

- LE PERCHOIR -
14 RUE CRESPIN DU GAST, 75011 PARIS

« Lorsque l'on m'a demandé d'associer SO Sauternes® et PERRIER® cela m'a paru au premier abord complètement iconoclaste ! Déjà la simple idée de mélanger un très bon vin à un cocktail me paraissait trop décalée. Pour moi, le Sauternes est un vin qui se suffit à lui-même, qui est un produit fin et délicat alors que le PERRIER® est synonyme de pétillant et de fraîcheur. Alors pourquoi faire un tel mélange ? Mais j'ai voulu dépasser ces clichés. Et le résultat est parfait : c'est étonnant voire amusant. Idéal pour un apéritif entre amis, en famille ou entre collègues, c'est une belle mise en bouche avant le dîner ! ».



Le
« SO® SUMMER »,

*une déclinaison estivale
du SO® PERRIER®*

**Le cocktail désigné « Hit de l'été » à l'issue du
« Lab » est celui d'Amanda Boucher.
Le « SO® Summer » allie du SO Sauternes®,
PERRIER®, de la sarriette et d'autres
herbes aromatiques...**

Des saveurs privilégiées par cette « bartender »
considérée comme la valeur montante
de la profession.

Elle officie derrière le comptoir du PasDeLoup
à Paris. Son approche du cocktail est hédoniste :
le plaisir est son seul objectif.

Avec empathie et expertise, elle nous embarque
dans les subtilités des spiritueux pour ensuite
élaborer des mix qui ont une forte personnalité,
comme l'est le « SO® Summer » :
du SO Sauternes®, du PERRIER® alliés à de l'eau
de vie brésilienne, de la gentiane, du verjus
infusé à la sarriette, du sirop de sucre aux herbes.
Rien de tel pour faire décoller vos soirées d'été !

*Effervescence, créativité et
impertinence rencontrent le terroir,
la tradition, et le classique.*

SO  **perrier**
SAUTERNES 

SUMMER

by

**AMANDA
BOUCHER**

- PASDELOUP -
108, RUE AMELOT • 75011 PARIS



RECETTE

Verre : à pied, glaçons cube.
Garnish : feuille de laurier et sarriette fraîche.

25 ml SO Sauternes®
20 ml Parati Cachaça
15 ml Salers Gentiane
15 ml Verjus infusé à la sarriette
10 ml sirop de sucre aux herbes
45 ml PERRIER®

S O P E R R I E R

SO SAUTERNES®

- POINTS DE VENTE -

Monoprix

Wine and Co
www.wineandco.com

Cellarmony

Domaine de Lamontagne, 33210 PREIGNAC
05 56 63 27 66

Compagnie des vins surnaturels

7 rue Lobineau, 75006 PARIS
09 54 90 20 20

Point de vente à confirmer

La Bordeauxthèque

Lafayette Gourmet
35 Bd Haussmann, 75009 PARIS
01 40 23 91 75

Caves Winesitting

Carré Rive Gauche,
27 rue de Beaune, 75007 PARIS
et Porte de Bercy,
86 rue Baron Le Roy, 75012 PARIS
09 81 41 72 02

Les Étangs de Corot

55 rue de Versailles, 92410 VILLE D'AVRAY
01 41 15 37 00

Les Sources de Caudalie

33650 MARTILLAC
05 57 83 83 83

Prix de vente public conseillé :
18 € TTC / 750 ml

PERRIER®

- G M S -

8 x 20 cl verre

6 x 33 cl slim can

50 cl / 1L PET

- C H D -

20 cl verre

33 cl verre

75 cl verre

33 cl slim can

50 cl / 1L PET

*Prix fixés par
les distributeurs*

CONTACTS PRESSE

LE BUREAU DE COM

DELPHINE MAUPETIT
- 06 03 12 67 23 -
- 01 47 64 86 41 -

DMAUPETIT@LEBUREAUDECOM.FR

JULIETTE LEMOINE
- 06 63 45 59 26 -
- 01 56 33 43 15 -

JLEMOINE@LEBUREAUDECOM.FR