



## **DOSSIER DE PRESSE**

### **« THEOULE, ARTS ET VIN » LES 15 ET 16 OCTOBRE 2011**

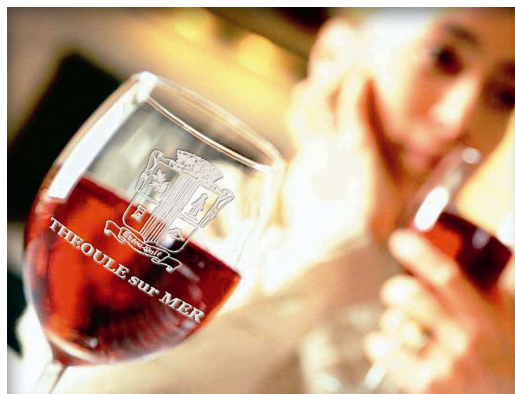
**-I- NEUVIEME EDITION DE THEOULE ARTS ET VIN :**

**-II- LES DOMAINES VINICOLES**

**-III- LES AUTRES EXPOSANTS ET LES ANIMATIONS**

**Renseignements & Contact Presse :  
Office de Tourisme  
Tél : 04.93.49.28.28**

Théoule-sur-Mer le 23 Septembre 2011



## **-I- NEUVIEME EDITION DE THEOULE ARTS ET VIN :**

Quand l'Office de Tourisme et le chef sommelier de « l'Etoile des Mers » ont eu l'idée d'une Foire aux Vins, et qu'un médecin théoulien, licencié en Œnologie, et conseiller municipal, a rencontré à Vinexpo, en juin 2003, un galeriste parisien « branché » art et vin, cela ne pouvait qu'aboutir à une manifestation qui marierait la créativité du vigneron et celle de l'artiste.

Cette neuvième édition de « Théoule, Arts et Vin » se tiendra **les samedi 15 et dimanche 16 octobre prochains**, sur le parvis de la Mairie, organisée par l'Office de Tourisme et la Commune de Théoule-sur-Mer.

Cette manifestation s'adresse aux professionnels des métiers de bouche (sommeliers, restaurateurs, hôteliers ...) ainsi qu'aux amateurs de vin et amateurs d'art.

**Côté VIN :** une trentaine de vignerons représentera une palette complète de tous les vins renommés du grand Sud de la France : du Bordeaux au Bellet, en passant par le Val de Loire et la Bourgogne. Installés sous des chapiteaux, entre Salle des Fêtes et Mairie, ils feront déguster et découvrir leur production aux amateurs de grands crus : Côtes de Provence, Chinon, Chateauneuf-du-Pape, Mercurey, Meursault, Corbières, Costières de Nîmes, Bandol, Maury, Côtes du Rhône, Coteaux du Languedoc, Roussillon, Coteaux d'Aix, Drôme ...

De nombreux stands de produits de bouche du Sud de la France et de l'Italie, un bouilleur de cru et son alambic complèteront les animations.

**Côté ARTS:** « Théoule Arts et Vin » met en scène le vin interprété dans la peinture et la sculpture. Des peintres et sculpteurs, de renommée nationale, voire internationale, exposeront leurs œuvres, ayant pour thème principal la vigne, le vin, les vignobles et les femmes. Une façon de montrer l'importance du vin dans l'art, véritable produit culturel.

### **INFORMATIONS PRATIQUES :**

#### **Heures d'ouverture :**

Samedi 15 : de 11 heures à 22 heures.

Dimanche 16 : de 11 heures à 19 heures

**Prix d'entrée :** 3 € avec un verre à dégustation-souvenir

**Inauguration :** samedi 15 octobre à 11 h 30

## **-II- LES DOMAINES VINICOLES**

### **LA PROVENCE**

#### DOMAINE DE MATOURNE

Le **Domaine de Matourne** est planté en vignes depuis 1974 en cépages nobles de l'**Appellation Côtes de Provence** : Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Sémillon et Rolle. Le Domaine se trouve à une altitude de 500 m avec un sol argilo-calcaire-siliceux profond, ce qui permet une maturation lente de la récolte en fin de saison. La cave, au milieu des vignes, permet une vinification moderne: introduction de la vendange manuelle par gravité, macération lente et fermentation en cuves inox. En dehors de ses Blancs et Rosés fins et élégants, le **Domaine de Matourne** a fait sa réputation avec ses Rouges puissants, de garde. Les Rouges AOC des Cuvées sont élevés en barriques de chêne français pendant 12 à 15 mois, les Rouges AOC étant élevés en barriques pendant 6 mois. Les Blancs et Rosés sont élevés en cuves inox pour sauvegarder leur fraîcheur.

#### DOMAINE DES CHABERTS

Vaste propriété de 250 hectares, le **château des Chaberts** est enveloppé dans un écrin de verdure sur le piémont sud de la montagne de la Loube. Depuis vingt ans, **Betty Ann Cundall** gère la destinée des Chaberts, autrefois résidence du Docteur Laforgue - un des premiers psychanalystes de France. A cette époque, la propriété qui vit de métayage ne cache pas sa vocation viticole qui lui colle depuis l'invasion romaine. Après avoir étudié la viticulture au lycée agricole d'Hyères, **Betty Ann Cundall** investit dans l'outillage agricole moderne dont une cuverie et un appareillage de cave nécessaire à la progression du domaine. En 1993, elle utilise les services d'un chef de culture et maître de chai. Elle s'est adaptée au paysage provençal qu'elle apprécie depuis l'enfance et son sens des affaires et de la réussite n'a jamais terni l'authenticité de son vin. Au **château Des Chaberts**, la culture de la vigne est restée traditionnelle. Aussi sur les 30 ha, on vit au rythme des labours, traitements mesurés et taille courte. **Betty Ann Cundall** veille à entretenir un âge respectable des ceps, dont certains vieux pieds attestent du juste traitement qui leur est accordé. Exceptionnel, le terroir est composé d'un sol argilo-calcaire très caillouteux et d'un climat tempéré par une brise constante et la chaleur accumulée par la pierre. Quel que soit le millésime, les vins **du château Des Chaberts** ont une expression sans retenue et depuis trente ans, ils n'ont jamais cessé de gagner les places d'honneur aux concours. Le blanc a remporté le bronze à Macon et le rosé, paré d'or au Concours Général de Paris, a revêtu sa robe de lumière pour séduire notre jury qui l'a gratifié de quatre étoiles.

#### DOMAINE LES TROIS TERRES

Dans le **Var** à **Cabasse**, près du lac de **Carcès**, **Domaine LES TROIS TERRES** : Quatre générations de viticulteurs...et premier vigneron de la famille **Luc NIVIERE**.

Depuis les temps, ses aïeux ont travaillé les vignes avec amour et passion, dans le plus pur esprit de la Provence et des traditions de leurs aînés, travaillant avec le, et leur, temps, mais aussi guidés par les lunes. Un vignoble sans cesse amélioré par de nouvelles plantations, que le plus ancien bichonne comme les pommes de terre de son jardin.

Son grand père lui a appris l'art de la taille, son père lui a donné tous ses acquis et plus encore, ses études, la finesse technique ; il avait donc le pain et le couteau, mais aussi l'esprit nécessaire pour faire perdurer l'histoire et l'authentique de la Famille. Mais, un grain de folie trottait dans sa tête, et en pleine crise viticole, la décision de construire sa propre cave avec son épouse, créer leur Domaine afin de se délecter de leur propre vin, allez jusqu'au bout du plaisir et en profiter pleinement.

Sur les 25 ha du domaine, un tiers y est vinifié. L'âge, l'encépagement et le terroir ont été les critères de sélections afin de concocter le meilleur produit qu'il soit.

### DOMAINE DE LA MAURETTE

Le domaine viticole se trouve à **la Motte** en **Provence**, dans le **Var**, terre d'excellence des Vins de Côtes de Provence. En aval du site des gorges de **Pennafort**, le Domaine est idéalement placé sur le chemin qui ouvre à la **Vallée des Esclans**.

L'exploitation compte une quinzaine d'hectares en production. Sur des terres argilo-calcaires, les vieilles vignes se mêlent à des plantations plus récentes, chacune d'entre elles est cultivée de façon raisonnée et vendangée à la main. **Bruno Fournaire**, propriétaire récoltant depuis 1990, élève ses vins avec passion...

### DOMAINE MURENNES

Imaginez, une piste de **5 kilomètres** qui isole le domaine de tout, le rend confidentiel, connu de quelques amoureux de la nature à **300 mètres d'altitude** dans le massif cristallin des Maures et, à seulement quelques kilomètres de la Méditerranée. Depuis **5 générations** une famille combat ces éléments pour produire du vin.

Le choix de la **culture biologique** s'est fait par conviction, par respect pour la terre. Tout emploi de pesticides et de désherbants chimiques est exclu. **Les charrues du grand père** sont sorties du grenier. La taille, l'épamprage et les vendanges sont réalisés à la main. Le but est de produire un vin de qualité en harmonie avec la nature

La totalité de la production de vin rosé a reçu la **Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2011** lors de sa première présentation.

### DOMAINE CAMPARNAUD

A moins d'une heure d'autoroute de la **Côte d'Azur**, vous trouverez ce magnifique domaine situé au cœur de la **Provence verte**.

Sur une surface totale de presque **40 ha**, **11 cépages** sont cultivés sur 23 parcelles représentant **20 ha de vignes**. Le vignoble est cultivé avec attention et respect pour la nature.

Les installations modernes garantissent des vins de très bonne qualité.

### CHATEAU FONTAINEBLEAU DU VAR

Propriétaire et récoltant sur un domaine typique des **coteaux varois**. **De petites parcelles sont cultivées sur des sols variés, chacun apporte un caractère différent au vin et autorise ainsi des assemblages originaux**. La cave est logée dans une bâtisse bicentenaire et entièrement rénovée. Tout le domaine est situé dans le **terroir de l'AOC des Coteaux Varois en Provence**.

Le blanc 2009 a obtenu une **mention "réussite" de la part de la revue des vins de France**.

Les rosés sont clairs et fruités et appréciés par tous. Les vins rouges sont atypiques. Ils sont longs et ronds grâce au Cabernet-Sauvignon et ont une touche du sud apportée Syrah

### DOMAINE GASPERINI

A **la Crau**, Il y a les vignobles **Gasperini**. Leur cave est en effet située en plein cœur du village. C'est donc à quelques pas du centre-ville que **Guy et Alain Gasperini** poursuivent la tradition familiale initiée par **Joachim**, l'un de leurs ancêtres, qui aurait acquis la première parcelle en **1838**. Amatrice de bons crus, la famille crauroise n'était pas forcément vouée à épouser une carrière viticole. « Mon grand-père et mon père étaient médecins, les seuls du village », raconte **Guy Gasperini**. Mais ils n'ont jamais renoncé au travail de la terre.

**Alain et Guy**, eux, n'ont pas hésité : leur vocation, c'est le vin. Après son service militaire en Algérie, le premier prend donc la tête du domaine qui compte désormais vingt hectares.

Il est rapidement rejoint par son frère, **œnologue de formation**, afin de développer encore davantage l'exploitation.

Leur vignoble, composé essentiellement de vieilles souches, est réparti sur deux beaux terroirs provençaux. Une partie des vignes sont sur la Crau ; les rouges et rosés qu'elles engendrent, minéraux et typés, bénéficient ainsi de l'appellation **La Londe**. L'autre partie est située sur Pierrefeu, plantée en coteaux exposés plein ouest, sur des sols argilo-calcaires qui apportent du caractère aux vins. L'encépagement est typique de la Provence : cabernet sauvignon, grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre pour les rouges et les rosés, rolle et sémillon pour les blancs. Classé aux trois quarts en **AOC Côtes de Provence**, le vignoble mené en agriculture raisonnée, avec le moins de traitements possibles, privilégie la qualité et les faibles rendements. A l'image des trois cuvées phares des **frères Gasperini** : Joachim, un blanc, souple et aromatique, Dame Jardin, un rosé charmeur et rafraichissant, et la cuvée des Commandeurs, un rouge à la bouche riche et fruitée

## **LA VALLEE DU RHONE**

### DOMAINE CLAVEL

Au cœur de la Vallée du Rhône, les 70 hectares du **Domaine Clavel** s'inscrivent dans une lignée familiale de vignerons. Situés sur les coteaux argilo-calcaire de la commune de Saint-Gervais, ils produisent en rouge un Côte du Rhône et un Rhône Villages Saint Gervais et Chusclan. En rosé et en blanc, 2 cuvées dans les mêmes appellations sont issues de la propriété. Le domaine réserve chaque année une petite proportion de sa production destinée à des cuvées spéciales.

### DOMAINE DU COTEAU ENSOLEILLE

Le Domaine du Coteau Ensoleille est un vin d'appellation AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Côte de Brouilly. Le vin Domaine du Coteau Ensoleille est issu du cépage Gamay noir à jus blanc 100%. Il provient du vignoble qui est dans la région beaujolais en France. Ce vignoble est de catégorie producteur, viticulteur. aoc brouilly, aoc beaujolais villages rouge, aoc beaujolais, aoc côte de brouilly, aoc morgon.

## **LE LANGUEDOC ROUSSILLON**

### CHATEAU DE CABEZAC

Dans l'Appellation **AOC MINERVOIS**, le **Château de Cabezac** sera présent. Il s'étend sur 65 ha très bien situés en Languedoc/Minervois, a ressuscité un vieux terroir en pratiquant une culture traditionnelle et raisonnée : faible rendement 25 à 45 hl/ha, vinification séparée des différents cépages et terroirs. Production de vin rouge, blanc et rosé, AOC Minervois et Vin de Pays. Cuvée « Arthur » 2001 et cuvée « Belvèze » 2001 médailles d'or à Mâcon en 2004.

### SCEA DE GRAVANEL

A proximité de **Pézenas**, Neffiès est un petit village accroché aux premiers contreforts des Causses. C'est là que **Marion et Jérôme Ravanel** ont constitué leur Domaine en 2003, parcelles choisies pour la qualité de leur terroir (terrasses Villafranchiennes, coulées basaltiques d'un ancien volcan, schistes). C'est cette qualité des sols qui vaut depuis peu à cette micro région une **AOC** autonome en cru "**Pézenas**". Au cœur du Village, leur maison où ils nous accueillent volontiers pour une dégustation (sur rendez-vous). Sous leurs pieds, la cave et le chai. Délicieux parfums au moment de la vinification, période magique des vendanges dont il rêvait lorsqu'il était avocat...

Ils effectuent un travail d'artisan, faibles rendements, entretien raisonné de la vigne, vendanges manuelles, longs élevages en cuves ou en fûts de chêne. Ce travail a été remarqué par le Guide **Hachette des Vins (2007 - 2009)** et le **Grand Guide des Vins de France Bettane & Desseauve (2008 - 2009)** ce qui encourage le jeune Domaine à aller encore de l'avant.

### COULEURS CATHARES

Les vins «Couleurs Cathares» (**Couleur Cathare, Diamant Cathare et Cristal Cathare**) naissent au cœur des **Corbières sur le terroir de Fontfroide**, à l'ouest de Narbonne et à moins de 20 Kilomètres de la Méditerranée. Le vignoble bénéficie tantôt de l'air marin, tantôt du «Cers» le vent d'ouest sec.

Les ceps cinquantenaires ancrés sur de petits coteaux sont exposés vers le sud face à la chaîne des Pyrénées et profitent du soleil généreux. Les cépages classiques des Corbières sont ici travaillés dans la plus grande tradition et les vendanges faites à la main. **Grenache, Carignan** et **Syrah** sont assemblés avec une grande précision. Puis un vieillissement en fûts de chêne affine le vin qui peut être dégusté jeune ou conservé pendant cinq à dix ans. Les Couleurs Cathares ont du nez, du corps et donnent plus que des plaisirs gustatifs !

## LE SUD OUEST

### VIGNOBLES ESTAGER PAGANELLI

Dans la famille Estager depuis 1848, la propriété s'étend sur les territoires de *Saint-Emilion* et *Pomerol*. Situé à l'extrême limite de l'appellation Saint-Emilion, en bordure de Pomerol, bénéficiant d'une exposition exceptionnelle et d'un sous-sol unique, le petit *Château La Pointe-Chantecaille* de 1 ha 12 est entouré des plus grands noms mondialement connus (Cheval Blanc, Pétrus). Sa modeste superficie autorise une attention et un soin tout particulier dans la conduite de la vigne. L'exploitation allie fidélité aux traditions et modernisme. Des vendanges manuelles, une vinification en cuve inox, un élevage en barriques de chêne neuves, font de ce cru un vin généreux et racé unissant la sève du Pomerol à la finesse et l'élégance du Saint-Emilion.

Situé sur le plateau Est de Pomerol aux confins des Châteaux Pétrus, l'Évangile et Gazin, le *Domaine du Rempart* bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle. Une vigne méticuleusement entretenue, une vinification traditionnelle, et un sous-sol sablo-argileux sur un lit de « crasse de fer » permet à son vin de faire l'enchantement des connaisseurs par son charme, sa fine distinction, le moelleux de sa chair et par le bouquet très parfumé qui caractérise les grands vins de Pomerol.

## LA BOURGOGNE

### DOMAINE JUILLOT

Viticulteurs depuis le XV<sup>ème</sup> siècle, la famille Juillot possède aujourd'hui un domaine de 30 hectares de vignoble dont plus de la moitié en appellation Mercurey. Situé en plein cœur du village, le **Domaine Michel Juillot** produit 7 vins mono-cépages, Chardonnay pour les blancs, Pinot Noir pour les Rouges et le Rosé : un Bourgogne Blanc en appellation Côte Chalonnaise, un Corton-Perrières Rouge, un Bourgogne Rosé, Montruc, et 4 en appellation Mercurey : le Blanc, Les Champs Martin Blanc Premier Cru, le Rouge, le Clos Des Barraults Premier Cru Rouge.

### DOMAINE DOUDET NAUDIN

**Indépendante et familiale** depuis l'année **1849**, l'exploitation a pu se préserver et peut aujourd'hui garder un cap et une identité qui cherche à ne pas se laisser influencer par les modes ; ceci grâce à un travail qualitatif mis en place avec bon sens. Ne cherchant pas à développer les volumes et le chiffre d'affaires, elle demeure à l'abri des tentations notamment en matière de compromis pour la vinification ou l'élevage. Installée depuis son origine dans ses bâtiments au centre de Savigny-Les-Beaune, elle bénéficie de caves authentiques dont la partie la plus ancienne date de 1820. Les conditions sont idéales pour permettre au **vin** de vieillir et de se bonifier lentement.

### DUFOULEUR PERE & FILS

**Propriétaires et Négociants-Éleveurs** de père en fils depuis plus de **400 ans** à **Nuits-Saint-Georges**, Dufouleur Père & Fils, par son nom, son expérience, sa recherche permanente de la qualité, constitue aujourd'hui un patronyme réputé en Bourgogne.

Le patrimoine de la Maison Dufouleur Père & Fils est composé de deux entités distinctes :

- le **Domaine Guy & Yvan DUFOULEUR ; le Domaine BARBIER et Fils** (totalisant près de 41 hectares de vignes en Côte de Nuits et Côte de Beaune : Fixin 1er cru "Clos du Chapitre", Nuits-Saint-Georges et premiers crus, Santenay "Clos Genets", Hautes-Côtes de Nuits, ...);
- le Négoce **DUFOULEUR Père & Fils** qui distribue en exclusivité les vins des domaines ; vinifie et élève des achats de raisins qui couvrent plus de 80% de ses besoins en Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) de la Côte d'Or.

La gamme représente ainsi plus de **70 appellations différentes** (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Chalonnais, Mâconnais, Beaujolais et vallée du Rhône).

Depuis plus de 13 générations, les Domaines et le Négoce sont dirigés par les membres de la **famille Dufouleur**.

Alliant les méthodes traditionnelles à la modernité des équipements, Dufouleur Père & Fils veille à laisser s'exprimer dans chacun de ses vins, le **terroir**, afin d'en souligner la typicité, l'originalité et le caractère unique.

Tous les vins AOC sont élevés en fûts de chêne français. La proportion de **fûts neufs** varie entre 20 et 50% chaque année selon les appellations.

### DOMAINE DEBRAY

Après avoir représenté les vins de Bourgogne pendant une vingtaine d'années sur le marché français, **Yvonnick Debray** a fait l'acquisition d'un vignoble en **Côte de Beaune**.

La cuverie et les caves de son domaine sont situés à Beaune.

Soucieux de produire des vins de qualité, la vinification est confiée à un œnologue de renom dont l'expérience garantit l'élaboration de vins exprimant au mieux la typicité du terroir.

C'est ainsi que sont nés de grands vins de Bourgogne.

Des Blancs tel que le **Meursault Cromin** ; vin puissant et chaleureux aux arômes floraux.

Mais aussi le **Bourgogne aligoté**, vin d'apéritif par excellence, vif et fruité.

Le Bourgogne rouge est vineux et vivant en bouche. Tannins et fruits s'équilibrent. A l'instar du **Pinot noir** ou du **Pommard 1<sup>er</sup> cru**.

### DOMAINE VRIGNAUD

Le Domaine **Vrignaud** s'étend sur **19 ha** et est situé sur la commune de Fontenay-près-Chablis, dans l'Yonne au nord de la Bourgogne, au cœur des premiers crus Fourchaume et non loin des grands Crus. Vignerons depuis cinq générations, la famille **Vrignaud** travaille, vinifie et commercialise les vins de la propriété. La production du vignoble de Chablis s'étend

sur une vingtaine de communes. Les premières vignes furent plantées en **1955** et donnent aujourd'hui une cuvée prestigieuse **le Chablis premier cru Fourchaume vieilles vignes**.  
« Notre travail de la vigne est basé sur l'obtention de raisins de très bonne qualité dans le but de vinifier des vins d'exception ! »

## L'ALSACE

### DOMAINE DE LA TOUR BLANCHE

Vignerons de père en fils depuis **1628**, **Daniel Klack** continue dans la lignée de ses anciens, à travailler les **5 hectares** de vignes avec les cépages suivants :

- Pinot
- Riesling
- Muscat
- Pinot Gris
- Gewurztraminer
- Pinot Noir

Avec une production annuelle, **de 350 à 400 hectolitres**, récoltée sur des parcelles d'un âge honorable (cinquante ans en moyenne) qui donnent des vins typiques et appréciés pour leur richesse.

Le Vigneron reste très attaché à la tradition. Il élabore les vins dans des fûts en chêne datant d'un âge moyen de 100 à 120 ans et d'une contenance allant de 1000 à 3600 litres, dans une très belle et vieille **cave de 1557**.

Son grand-père Frédéric Klack, né en 1908 a fait sa première mise en bouteilles en 1937, auparavant toute la production se vendait en fût.

Son père Jean Klack né en 1936, a pris la relève et c'est Daniel, né en 1972, qui continue depuis 1997.

## CHAMPAGNE

### JANISSON & FILS

Le vignoble est réparti sur les principaux coteaux qui constituent **le terroir champenois**.

Cette diversité territoriale associée aux particularités des différents cépages offre une palette d'assemblages unique pour créer des **vins harmonieux et authentiques**.

Les parcelles sont situées sur certains **crus prestigieux** : Mailly-Champagne, Ludes, Chigny les roses, Ambonnay, le Mesnil sur Oger...

Grâce à une attente patiente de la maturité, le champagne **Janisson & Fils** dispose d'une palette de vins qui se caractérisent par leur style, par leur goût et par la constance de leur qualité.

## L'ITALIE

GUSTIAMO DI COSIMO COSI

ENTRE AUTRES .....



## LES CAVISTES :

**Amour-Vinum**, caviste à Nice, présentera les domaines suivants : **Domaine des Crés Ricards** en coteaux du Languedoc, Le **Domaine de Jale** en Côte de Provence, Champagne **Bruno Paillard** de Reims ainsi que le **Muscadet Joseph Landron** et bien d'autres.

La Cave de l'Orangerie.

## -III- LES AUTRES EXPOSANTS ET LES ANIMATIONS

On découvrira d'abord les **stands de produits régionaux**.

L'Huile d'olive Biologique **Benso** est membre du slow-Food Sud-est, Monaco, (dont le président d'honneur n'est autre que Mr Ducasse) depuis maintenant plusieurs années, référencée par de grands chefs de cuisine. L'huile **Benso** a été la seule huile d'olive retenue pour participer au premier festival de la Gastronomie de Mougins, réunissant 60 chefs étoilés.

Le restaurant **Chez Philippe** fera déguster les huîtres de sa Normandie natale.

Le Restaurant le **Marco Polo** cuisinera de l'Omelette aux Cèpes.

Le Restaurant le **Parana Café** et sa Paëlla

Le restaurant **Le Magellan** et ses calamars fris

**Corinne** du snack « **roule ma poule** » nous fera déguster beignets de fleurs de courgettes...

Le restaurant **Los Roques** et son couscous

Notre Pêcheur local **Jean-Pascal** et sa salade de poulpe.

Le restaurant **Jilali B**

La **Bonne Ferme** avec ses Tourtons ...

**Didier Fromages**

**Beppe Crin** ses fromages et sa charcuterie italiennes.

**Charcuterie de Comps**

Parmi les accessoires, **Bacchus Concept** présentera la nouvelle façon de servir un vin frais à la température idéale.

