

VINS ÉTOILÉS DU SUD DE LA FRANCE

GILLES GOUJON

MICHEL SARRAN

JÉRÔME NUTILE





## LE VIN, CE PRÉCIEUX PRODUIT PLUSIEURS FOIS MILLÉNAIRE

Dans une société devenue de plus en plus exigeante, de plus en plus en recherche d'authenticité, de plus en plus épicurienne, dans laquelle la qualité de la vie prend une place de plus en plus prépondérante, la valeur de notre terre, de nos racines, est devenue un élément majeur et incontournable.

Notre passion pour la région d'Occitanie a fait naître en nous une vocation. Celle d'un ambassadeur. Celui du plus grand vignoble au monde. L'impressionnante richesse que l'on y trouve, fruit d'un immense travail de viticulteurs passionnés, représente une puissance pour en faire des bijoux viticoles. L'Occitanie peut être fier de son histoire puisque cela fait plus de 2600 ans que l'on y cultive la vigne. Et l'on peut dire merci aux Grecs et aux Romains qui ont su apprivoiser ces terroirs, pour qu'aujourd'hui on puisse y produire de grands vins.

De toutes ces passions et découvertes est née une idée. Celle de proposer une collection où le vin épouse la gastronomie. La collection Signature Chef, créé avec trois Chefs emblématiques, représente l'excellence du Sud de la France.

C'est un voyage que nous avons l'honneur de présenter. Une expérience régionale viticole et culinaire unique.

Klaus Hansen, Fondateur Gérard Guiter, Corporate adviser

# Mende Nimes | Toulouse Montpellier Béziers Carcassonne Mer Méditerranée

## L'OCCITANIE LA FRANCE DU SUD

Si la région Occitanie est administrativement née en 2016, amalgamant 13 départements, entre le sud méditerranéen et le sud-ouest pyrénéen, son histoire, elle, remonte à bien plus loin dans le temps. Elle est l'héritière d'une longue culture, d'une forte identité et d'authentiques traditions. L'Occitanie, c'est la France du sud, qui se développe autour de deux villes phares, Toulouse et Montpellier. Deux cités modernes, où souffle le vent de la jeunesse et de la dynamique économique. Deux cités millénaires réputées pour leurs universités, leurs centres de recherche, leur terroir, leurs traditions culinaires, leurs paysages variés et multiples.

Découvrir cette région riche et intense à travers cette collection de vins, Signature Chef, constitue un moyen idéal de comprendre ce qu'elle a de plus précieux : ses terroirs et ses hommes et femmes. L'Occitanie s'ouvre. Elle ouvre ses portes, ne cache pas ses secrets et se dévoile sans fard. Dans un univers authentique et précieux.



#### CHEF GILLES GOUJON

Pour Gilles Goujon, être Chef se traduit depuis toujours par une capacité à montrer le chemin vers la quête de l'excellence. En Juin 1992, il ouvre son restaurant « L'auberge du vieux puits » à Fontjoncouse. C'est là, qu'il va transporter ses convives par le raffinement des présentations et l'apparence ludique des plats dans lesquels se rencontrent des saveurs franches et riches de caractère, résultat d'un travail extraordinaire. En 1996, il devient lauréat du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Première étoile au Guide Michelin en 1997, Deuxième étoile en 2001, et consécration suprême en 2010 avec l'attribution de la Troisième étoile et la désignation du titre de Chef de l'année, ceci, après avoir obtenu l'année précédente cinq toques au Gault et Millau. En 2016, il sera fait Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur.







#### CHEF MICHEL SARRAN

En 1995, après avoir notamment été Chef au Mas du Langoustier à Porquerolles où il obtient en 1991, juste un an après son arrivée une Première Etoile au Guide Michelin, il se lance et ouvre son propre établissement à Toulouse. La reconnaissance ne tarde pas à venir et Michel Sarran reçoit sa première étoile au Guide Michelin dès 1996 et sa deuxième en 2003. Sa cuisine qui s'inspire des influences espagnoles, marocaines ou encore japonaises

espagnoles, marocaines ou encore japonaises mêlée aux produits de son terroir natal rencontre un franc succès. La bonhomie légendaire, son sourire plein de bonté et son parcours étoilé ont fait du Chef Michel Sarran un personnage incontournable de la gastronomie française. Bien connu du grand public grâce à son rôle de jury dans Top Chef, Ce Chef artiste est un représentant emblématique de la région de l'Occitanie. En 2017, il sera fait Officier dans l'Ordre des Arts et Lettres.













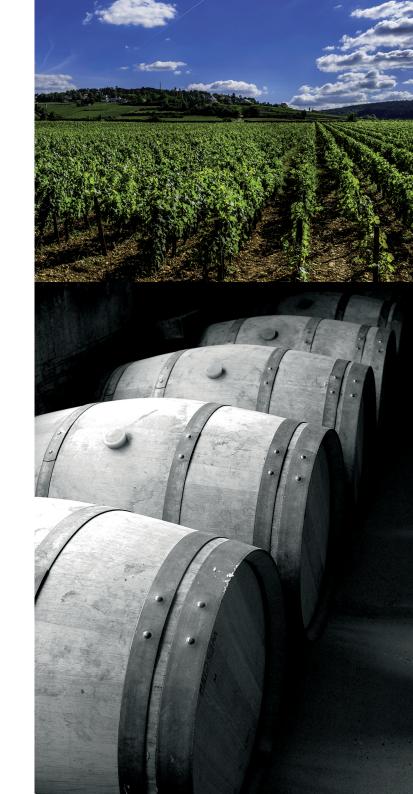
### DES VINS PREMIUMS DU SUD DE LA FRANCE

La gamme Gourmet de Signature Chef, classée en catégorie premium, a été imaginé à partir des meilleurs raisins cultivés dans les régions du Sud de la France.

Comme pour leurs créations culinaires, les chefs ont sélectionnés des vignes d'exception de notre maison viticole. Les cuvées sont, en effet, issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par les Chefs.

Dans un sens profond du respect du patrimoine régional et de l'environnement, les chefs se sont impliqués dans une démarche qualitative des plus exigeantes. Tant dans le vignoble élu que lors des vinifications, Ils accompagnent là le travail d'orfèvre et l'expertise professionnelle de nos œnologues.

Le terroir est ainsi la clé de voûte du style de la collection Signature Chef. Le résultat, ce sont des vins fins et harmonieux, qui accompagnent à merveille les mets les plus délicats.



# SIGNATURE CHEF DES OUTILS DE COMMUNICATION ÉTOILÉS

Afin d'accompagner nos distributeurs, Wines and Brands propose plusieurs outils de communication, afin d'offrir un véritable support de développement commercial et promotionnel.









Immeuble Le Rajol - 95 rue du Rajol - 34130 Mauguio - France +33 (O)6 07 71 20 36 • contact@winesandbrands.com