



WB

WINES AND BRANDS

Des vins vibrants vibrants d'expressions du Sud de la France

# SOMMAIRE

Maison viticole	3
Management	17
Ambassadeur de marque	23
Finally	23
French Bouledogue	28
Signature Sommelier	50
Signature Chef	53
Rares Terroirs	72
Dom Denise	76
La Grande Collection des Papes	79
Clé de la Passion	82
La Collections des évènements 2024	84
Avenue de la Mer	88



# Des vins d'exceptions et vibrants d'expression

Wine & Brands est une maison viticole premium, basée en Occitanie.

Notre travail est, avant tout, une question de respect ! Respect de nos collaborateurs, de nos paysages, des vignes et des raisins, respect de nos partenaires et du consommateur.

Nos vignobles, de Béziers à Carcassonne et au Châteauneuf du Pape, sont tous certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE3). S'étendant sur 350 hectares, leurs implantations couvrent une infinie variété de terroirs et de cépages, qui donnent les multiples couleurs de la palette avec laquelle nous élaborons les vins de nos clients.





Premium par nature, nous produisons :

Des vins d'appellations, qui expriment la typicité de chaque cépage et du terroir.

Des assemblages sur mesure, qui profitent du soleil, des vents, de la garrigue et de tous les atouts du Sud de la France, pour produire des vins premium, qui répondent à l'exigence de nos clients.

Le talent de notre équipe de vinification et l'équipement de pointe du domaine viticole sont nos valeurs rajoutées.

Nos vins sont vibrants d'expression et des véritables joyaux du Sud de la France.



Des installations de vinification de haute précision permettent de contrôler la qualité de nos vins, de la grappe de raisin à la bouteille. Nos installations d'embouteillage sont situées à Narbonne, dans le sud de la France. Notre capacité d'embouteillage est de plus de 9000 bouteilles par heure.

Nous sommes producteurs et veillons toute l'année au bon développement de la vigne grâce à des pratiques culturales exigeantes visant à récolter des raisins d'exceptions.

Nous allions toujours la tradition aux dernières innovations, dans une quête constante de qualité.



LE RÉSULTAT est une alliance parfaite entre la QUALITÉ et les GRANDS VOLUMES.



# Premium depuis le vignoble

Le respect de la terre et de la vigne est au cœur de notre cahier des charges. Nos raisins proviennent de vignes répondant au minimum aux normes HVE 3.

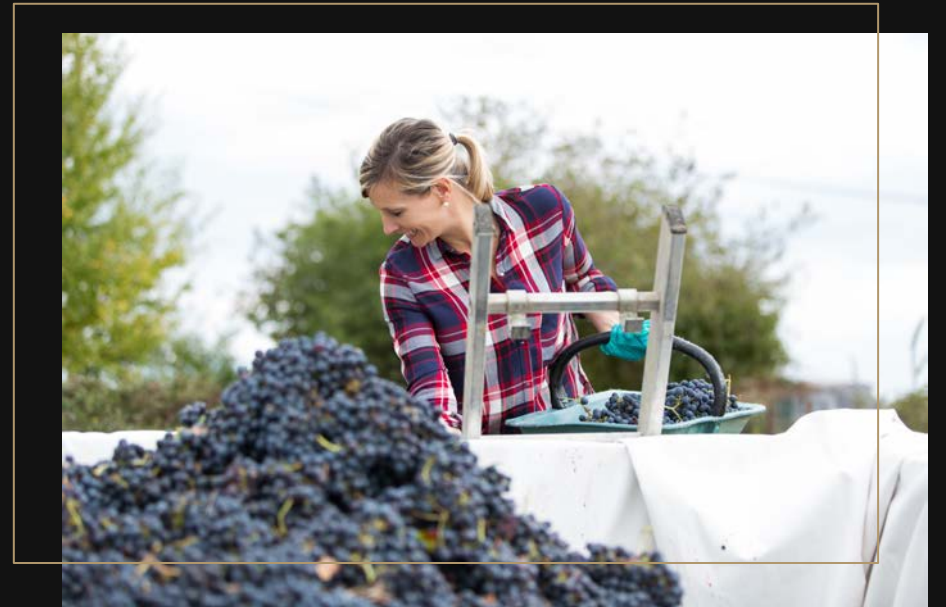


Après la récolte, nous aérons le sol en labourant jusqu'à 30 cm de profondeur, ce qui permet de retenir pleinement les pluies d'automne. Nous nourrissons le sol avec des engrais d'origine végétale et animale, en alternance chaque année, suffisamment tôt avant le début de la saison végétative pour qu'au printemps le sol libère les minéraux nécessaires au développement de la vigne.

Autour des vignes, des hectares de garrigue protègent les vignes et nous entretenons cet élément essentiel de notre paysage méditerranéen. Nous plantons des oliviers, des amandiers... et cultivons des haies. Cet environnement protégé garantit un écosystème privilégié et permet de laisser la diversité naturelle s'exprimer.

Nous limitons fortement l'arrosage des vignes, et nous encourageons les racines à puiser l'eau et les sels minéraux profondément dans la terre.

La taille détermine les rendements et pour assurer une belle expérience aromatique, nous visons des rendements très faibles, à savoir entre 35 et 50 hectolitres/hectare.



# Vinification : Une question d'équilibre

Les vendanges sont réalisées à la main pour assurer une parfaite intégrité des raisins, lors de leur arrivée à la cuverie et ainsi limiter l'extraction de matières végétales dans le moût. Les grappes arrivant ainsi intactes passent par l'égrappoir où la rafle est enlevée. Après un léger foulage, les raisins sont immédiatement refroidis à basse température et inertés pour éviter tous phénomènes d'oxydations, qui entraîneraient une perte irréversible d'arômes et de structure.



Toute la gamme de vin est vinifiée sous un contrôle rigoureux des températures. La fraîcheur des arômes et la douceur des tanins sont essentielles.

Les raisins des vins rouges proviennent de nos plus vieilles vignes pour ensuite subir une macération carbonique. Les grappes sont encuvées intactes et chaque baie devient une cellule de macération pour que la pulpe extraie la couleur et les arômes de la pellicule.







Ce processus doux permet la pleine expression des raisins avec un toucher de bouche velouté, équilibré par le zeste de fraîcheur de son acidité naturelle. La maturité accomplie garantit que les tanins sont souples et parfaitement intégrés.

Une partie de nos vins rouges et blancs subissent un élevage long en barriques. Pendant ce temps, les tanins vont s'assouplir, la structure du vin va se renforcer et la finesse se développer.

Le bois est utilisé pour polir davantage les tanins et ajouter de la complexité aromatique. Les fûts présentent un mélange spécifique de chêne français dans les douelles de corps et de chêne américain en fond de barrique. Le chêne français apporte une micro-oxygénation de première qualité pour polir les tanins, tandis que le chêne américain ajoute à l'expression gourmande du raisin.

Enfin, notre signature se retrouve dans chacune des bouteilles produites grâce à une ligne d'embouteillage munie de la plus haute technologie afin de préserver au mieux nos vins de l'oxydation.



# RESPECT ENVIRONNEMENTAL

## Haute Valeur Environnementale

HVE est une certification agricole française qui reconnaît un niveau élevé d'engagement en faveur de la protection et de l'enrichissement de l'environnement.

Elle signifie "Haute Valeur Environnementale".

Elle se concentre particulièrement sur quatre domaines clés :

- Préservation de la biodiversité
- Stratégie de protection de la flore
- Gestion de l'utilisation des engrais
- Gestion de l'utilisation de l'eau.

Ces pratiques durables dans les vignobles et les chais permettent d'économiser l'eau et l'énergie, de maintenir des sols sains, de protéger la qualité de l'air et de l'eau et de préserver les écosystèmes locaux.

Pour Wines and Brands, la certification HVE témoigne de nos efforts importants et diversifiés en matière de viticulture durable.



# La première région viticole française

Première région viticole de France en superficie (263 000 hectares) et en volume (14,8 millions d'hectolitres ou 164,4 millions de cartons), le patrimoine viticole de l'Occitanie représente un tiers de la production française et 5 % de la production mondiale.

Le Languedoc Roussillon offre une histoire viticole très riche ! La vinification a commencé il y a plus de 2600 ans !



# Châteauneuf-du-Pape

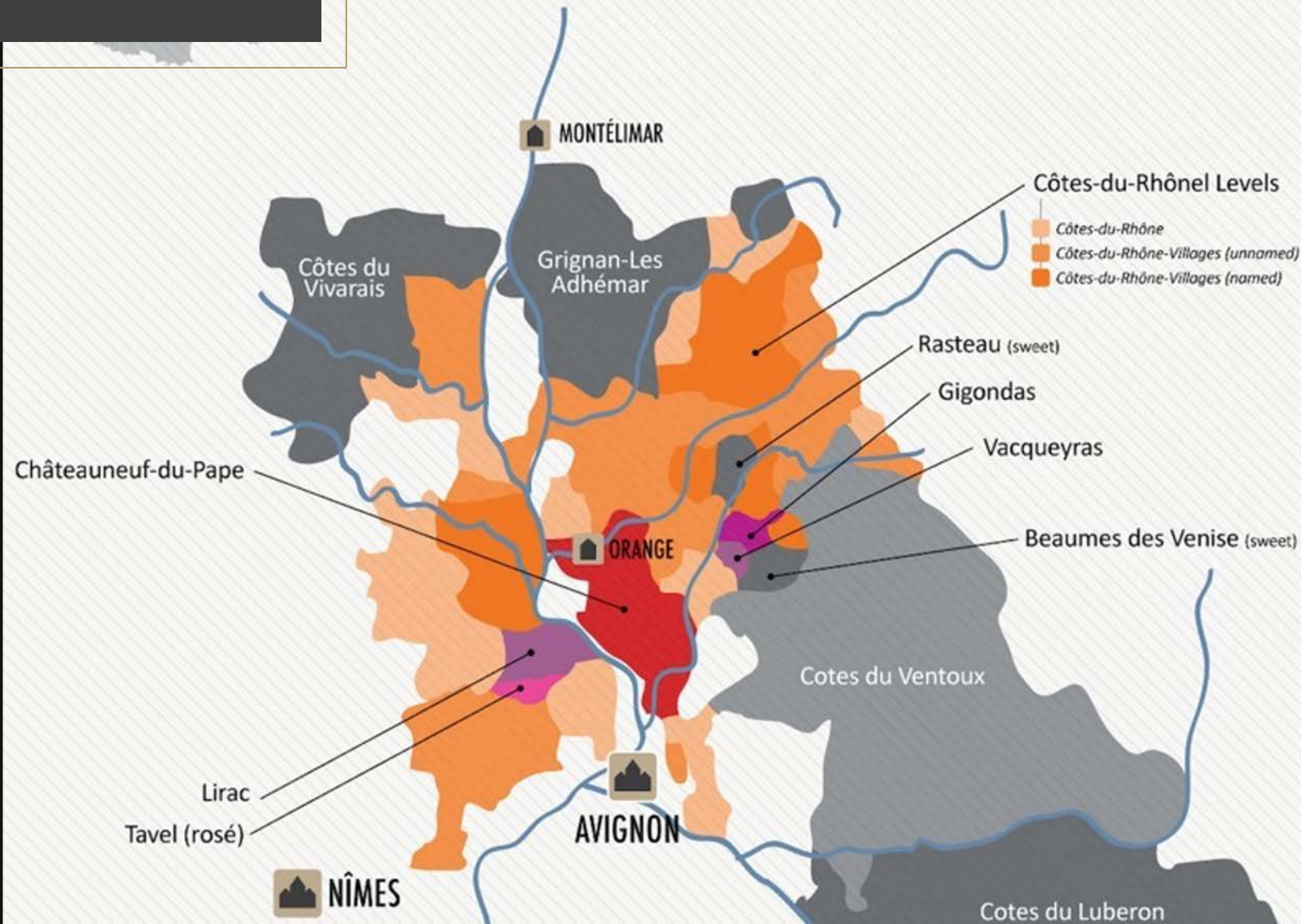
Le nom de l'appellation signifie "nouveau château du pape". Cela fait référence au XIV<sup>e</sup> siècle, lorsqu' Avignon a été choisi comme nouvelle résidence de la cour du pape.

L'appellation Châteauneuf-du-Pape couvre environ 3200 hectares.

Wines and Brands représente 25 hectares d'agriculture biologique de Châteauneuf du Pape.

# RHÔNE

SOUTHERN RHONE





**RARES**  
TERROIRS

CLÉ DE LA PASSION



**finally!**



*La Grande*  
Collection Des Papes

SIGNATURE<sup>®</sup>  
by WB  
*Sommelier*

SIGNATURE<sup>®</sup>  
by WB  
*chef*

FRENCH BOULEDOGUE

**Avenue de la Mer**  
SEA AVENUE



*I love the Games*

**WB**  
WINES AND BRANDS

Toutes nos collections offrent des vins de qualité provenant des meilleurs terroirs du Sud. Wines and Brands propose **11 marques**. Nous proposons également des marques événementielles et privées. Chaque marque a une cible de consommateurs spécifiques, ce qui permet d'offrir un marketing gagnant et une stratégie innovante.



Nous nous appliquons toujours à mettre en œuvre une stratégie de développement de marque durable avec nos partenaires. C'est pourquoi nous mettons l'accent sur les valeurs suivantes :

- Un suivi des vignes exigeant et des outils de vinification de haute qualité
- Une qualité constante
- Une forte capacité de production
- Une agriculture durable
- Des vins adaptés aux tendances du marché et innovants
- Tarifs compétitifs
- Un soutien marketing important

\* *Sud de France*

Wines & Brands offre un partenariat privilégié qui se traduit par un soutien marketing efficace.

Différents éléments de dynamisation sont disponibles :

- Événements promotionnels
- Formation commerciale
- Merchandising
- Concepts publicitaires
- Videos
- Echantillons
- Innovation en matière de produits et de packaging
- Accueil des clients en France



# Wines and Brands

Est représentée dans de nombreux pays:

- ◆ France
- ◆ Danemark
- ◆ Irlande
- ◆ Allemagne
- ◆ Belgique
- ◆ Vietnam
- ◆ Royaume Uni
- ◆ République Tchèque
- ◆ Pologne
- ◆ Italie
- ◆ Monaco





WB

WINES AND BRANDS

MANAGEMENT





# Klaus Rune Hansen

CEO



Klaus Hansen est né au Danemark et vit en France depuis 1993. Ancien propriétaire d'une agence de publicité, il a créé des solutions en matière de publicité et de stratégie marketing pendant plus de 15 ans pour des clients prestigieux tels que la Société des Bains de Mer à Monaco, le Grimaldi Forum, le Palais des Festivals à Cannes, Castel House, Gérard Bertrand, Arrogant Frog, Wines of Provence, Inter Rhône (vins de la Côte du Rhône). Il est aujourd'hui directeur général et directeur commercial de Wines and Brands. Passionné par la culture française du vin et de la gastronomie, il dispose d'un vaste réseau de chefs étoilés, d'hommes politiques et de personnalités du monde de l'art. C'est pourquoi Klaus Hansen se décrit comme un ambassadeur de l'art de vivre du sud de la France.



# Gérard Guiter

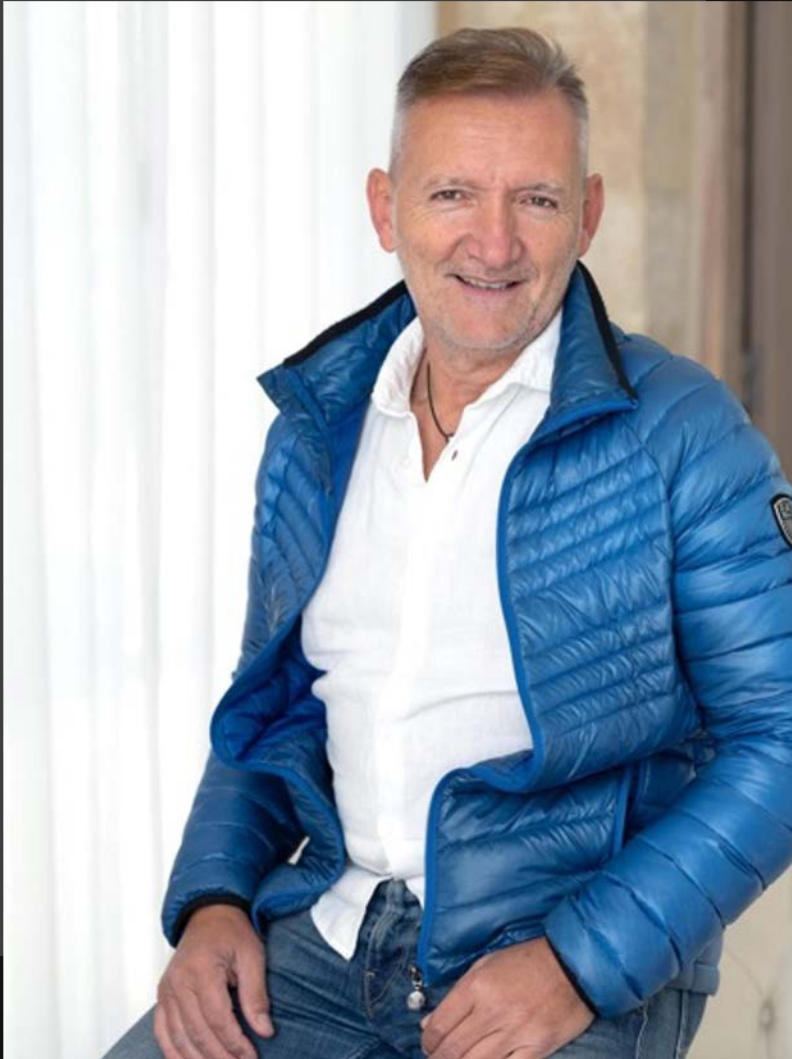
## Directeur des opérations



Diplômé de la prestigieuse Ecole Nationale d'Administration (ENA), Gérard Guiter a été pendant de nombreuses années un haut fonctionnaire du gouvernement français à Paris.

Pendant plusieurs années, il a été préfet du Gers, dans le sud-ouest de la France.

Amateur de vin, il a possédé un domaine viticole et a obtenu de nombreuses distinctions avec ses célèbres vins du Domaine Cachiquet.



# Eric Fromenty

## CFO



Eric est titulaire d'un doctorat en économie et administration de l'université de Montpellier.

Sa famille est présente dans le secteur viticole depuis plusieurs générations

La région Occitanie est son terrain de jeu ... Grâce à la beauté des paysages, au vin et au style de vie méditerranéen, il est certainement l'un des directeurs financiers les plus heureux du sud de la France.

**WB**  
WINES AND BRANDS

Ambassadeur de  
la marque:  
Yvan Cadiou





# Yvan Cadiou

Un voyageur du monde venu de France



Yvan Cadiou est un chef créatif et un humoriste ! Il a animé plus de 350 émissions de télévision culinaires en France, en Chine et en Grande-Bretagne. Sa passion se reflète dans les 15 livres de cuisine qu'il a publiés tout au long de sa carrière. C'est un chef passionné et un showman ! Il a décidé d'être l'ambassadeur de Wines and Brands afin de partager sa passion pour le Sud de la France.

Notre partenariat avec Yvan Cadiou offre plusieurs outils de dynamisation tels que : Animations en direct (événements personnels, cours de cuisine etc...) et Supports de vente : Concepts publicitaires, merchandising...

**WB**  
WINES AND BRANDS

FINALLY



## La Génération Z, un marché important à conquérir !

La génération Z a consommé 42% de tout le vin consommé dans le monde en 2022 ! Le design des étiquettes de vin joue un rôle important dans 89,7 % de leurs décisions d'achat de vin. 60 % des Millennials sont attirés par les étiquettes "amusantes et contemporaines". Les éléments colorés, farfelus et créatifs sur les étiquettes les attirent ! La collection « Finally » est composée de vins mono-cépages et fait appel de manière amusante à un instant de consommation et sont faciles à comprendre.


Finally







finally!




finally!   
a French  
WINE  
YOU can  
PRONOUNCE

finally!   
a French wine  
that DOESN'T  
START WITH  
CHÂTEAU

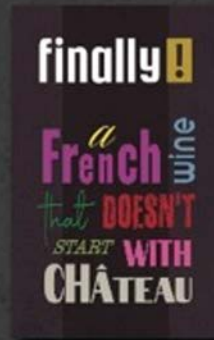
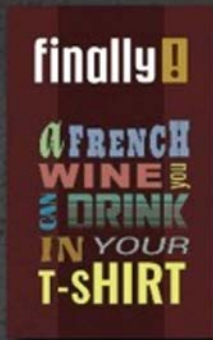
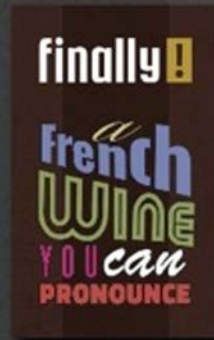
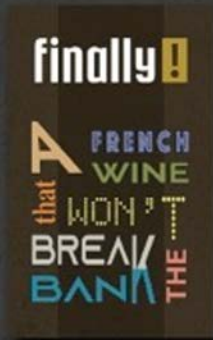
finally!   
A French Wine  
that loves  
AUSSIE  
FOOD

finally!   
A FRENCH  
WINE  
that WON'T  
BREAK THE  
BAN

finally!   
a FRENCH  
WINE you  
CAN DRINK  
IN YOUR  
T-SHIRT

finally!   
a French  
TO TAKE  
ON  
A DATE

# finally!



YOUR GUIDE TO *good.*  
[dougs wines.com](http://dougs wines.com)



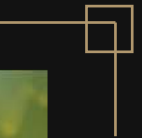
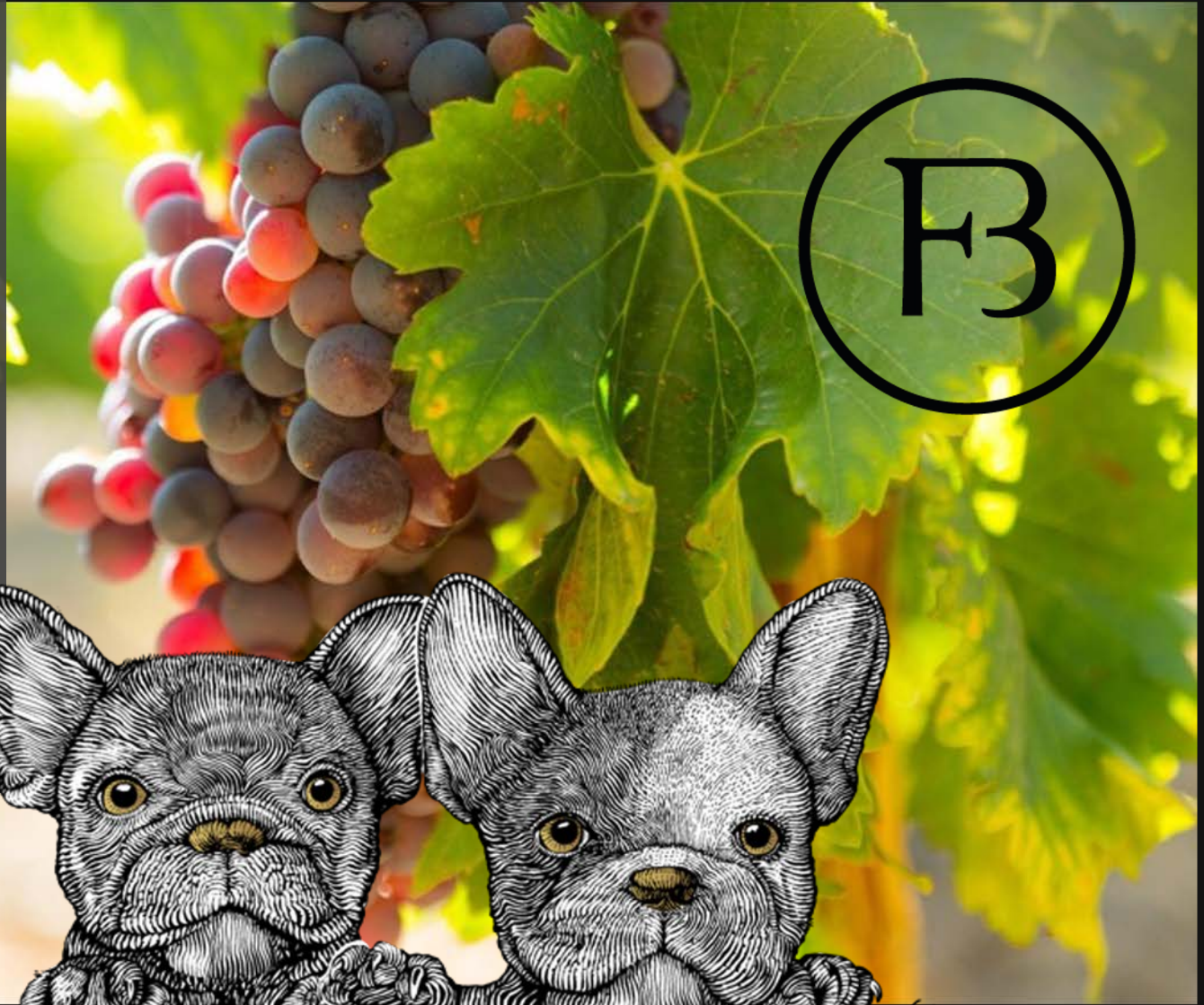
Dans sa recherche d'innovation et de développement de ces produits à travers le monde, Wines and Brands a spécifiquement conçu un catalogue d'aide à la vente selon 3 axes :

- LE GOUT
- LA COMMUNICATION
- PORTER



WB  
WINES AND BRANDS

FRENCH  
BOULEDOGUE



# The French Bouledogue

est l'une des races les plus populaires  
au monde.



Ils sont incroyablement mignons et incroyablement drôles. Les bouledogues français sont de plus en plus populaires depuis quelques années. Ils sont également très appréciés des célébrités, puisque des stars comme Taylor Swift, Jennifer Aniston et Paris Hilton en ont adopté un.

# FRENCH BOULEDOGUE

Expressive and vibrant premium wines  
FROM FRANCE



La gamme French Bouledogue est composée de vins premium d'Occitanie au design élégant.

Une collection de différentes étiquettes et de monocépages est disponible : Chardonnay, Picpoul de Pinet, Viognier, Grenache, Cabernet Sauvignon / Merlot, Pinot Noir et un vin pétillant ainsi qu'un vin rosé élégant.

Un Bouledogue arrogant, têtu et joyeux vous fait découvrir un vin puissant et fruité aux tannins soyeux.





Le vignoble est situé à moins de 30 kilomètres de la mer Méditerranée, dans la région des Corbières. Dans cet environnement où alternent garrigues et reliefs calcaires, les vins sont exposés à un climat particulier.

Il y règne un climat semi-continental idéal pour la culture des vins et le développement de cépages tels que le grenache.

Il s'agit d'une sélection parcellaire qui offre une grande complexité. Après la vinification, le vin est élevé en barriques pendant un an. La proportion de bois neuf varie de 30 à 35 % selon le type de millésime.





Wines and Brands présente un concept publicitaire disponible sous différents formats

.Annonces en ligne :

1. Bannières publicitaires : 970 x 250
2. 2. Bannières publicitaires sur les réseaux sociaux : 300 x 250

Annonces hors ligne :

1. Annonce pleine page dans un magazine (A4)
2. 2. Annonce magazine demi-page horizontale (A5)



# FRENCH BOULEDOGUE

Expressive and vibrant premium wines  
FROM FRANCE



## French Bouledogue

Des vins premium expressifs et vibrants du sud de la France !



Têtu et français

CHARDONNAY

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Têtu et français



Arrogant et français

GRENACHE

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Arrogant et français



# Mignon et français

MERLOT / CABERNET SAUVIGNON

Des vins premium  
expressifs et vibrants



## French Bouledogue

Mignon et français



Gai et français

ROSÉ

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Joyeux et français



Elégant et français

PICPOUL DE PINET

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Elégant et français



Pétillant et français

BLANQUETTE DE LIMOUX

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Pétillant et français



Chic et français

PINOT NOIR  
ROSÉ  
VIOGNIER

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Chic et français





Biologique et français

SYRAH  
ROSE  
SAUVIGNON

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Biologique et français



Arrogant et français

PINOT NOIR

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Arrogant et français



Arrogant et français

CABERNET SAUVIGNON

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Arrogant et français



Têtu et français

SAUVIGNON BLANC

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Têtu et français



# Mignon et français

MERLOT / CABERNET FRANC

Des vins premium  
expressifs et vibrants



## French Bouledogue

Mignon et français



Elégant et français

SYRAH

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Elégant et français



Joyeux et français

MERLOT

Des vins premium  
expressifs et vibrants



French  
Bouledogue

Joyeux et français



# Mignon et français

SAUVIGNON BLANC / MUSCAT

Des vins premium  
expressifs et vibrants



# French Bouledogue

Mignon et français





# Mignon et français

CHARDONNAY VIOGNIER

Des vins premium  
expressifs et vibrants



## French Bouledogue

Mignon et français



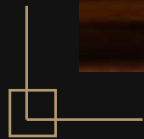
**WB**  
WINES AND BRANDS

Collection

**SIGNATURE  
SOMMELIER**



SIGNATURE<sup>®</sup>  
by WB  
*Sommelier*



SIGNATURE<sup>®</sup>  
by WB  
*Sommelier*

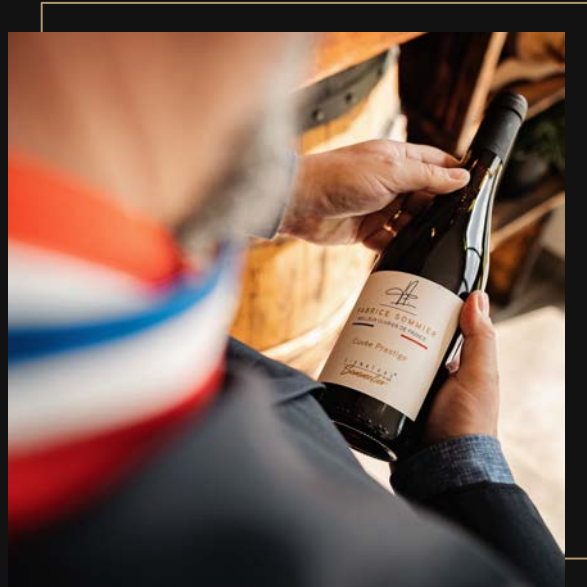
## Notre volonté d'excellence a donné naissance à la collection Signature Sommelier

La première sélection Gourmet, signée par le Sommelier Fabrice Sommier, est le fruit d'un partenariat de longue date. Tous les millésimes sont issus de parcelles scrupuleusement sélectionnées pour la qualité de nos vignes, situées dans le Sud de la France près de la ville de Carcassonne. Ce terroir très ensoleillé avec des sols rocheux, de l'humidité maritime et du vent, possède toutes les conditions pour créer des vins très fruités d'une grande finesse. Tous les vins proviennent des vignes de 30 ans d'âge environ et toutes les grappes sont triées pendant les vendanges pour ne sélectionner que les meilleures.





Originaire du Berry, le sommelier Fabrice SOMMIER, gagne le titre de Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2007 et le Master of Port en 2010. Le 9 mars 2021, il a réussi la Certification de l'Association de la Sommellerie Internationale ASI au niveau Gold avec en plus la place de « Best of Class » (1ere place mondiale). Après plus de 35 années dans l'hôtellerie de luxe et restauration étoilée, il a ouvert la Wine School à Macon en 2021. Fabrice Sommier est également président de L'Union de la Sommellerie Française (UDSF). UDSF est un acteur majeur du monde du vin en France et à l'international.



SIGNATURE<sup>®</sup>  
by WB  
*Sommelier*

**WB**  
WINES AND BRANDS

Collection

**SIGNATURE  
CHEF**

S I G N A T U R E<sup>®</sup>  
by WB



# Signature Chef

## Prestigieux et Unique

Avec cette marque, Wines & Brands met en avant les grands chefs du monde entier et leur savoir-faire.

Tous les millésimes sont élaborés et signés par des chefs célèbres.

Wines & Brands propose des outils de communication haut de gamme tels que des événements, des livres de cuisine, des concepts publicitaires...





Tous les vins Signature Chef sont issus de parcelles scrupuleusement sélectionnées pour la qualité du terroir et l'âge des vignes, d'où des rendements très faibles. Vendangées à la main, toutes les grappes sont triées pour ne retenir que les meilleures. Après la vinification, l'élevage se fait en barriques, un travail de précision effectué par tous nos vignerons afin de produire des vins d'exception, offrant une parfaite expression de leurs terroirs.

Comme pour leurs créations culinaires, les chefs ont sélectionné des cépages d'exception dans nos vignobles. Les cuvées sont en effet élaborées à partir de raisins scrupuleusement choisis et assemblés par les chefs.

Dans un profond respect du patrimoine régional et de l'environnement, les chefs s'impliquent dans une démarche qualitative très exigeante.



Tant dans les vignobles qu'au cours de la vinification, combinée à l'expertise professionnelle de nos œnologues.

Il en résulte des vins fins et harmonieux, qui accompagnent à merveille les plats les plus délicats.



# Chef Gilles Goujon

3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN

Pour Gilles Goujon, le métier de cuisinier a toujours été une capacité à montrer la voie vers la recherche de l'excellence. En juin 1992, il ouvre son restaurant "L'Auberge du vieux puits" à Fontjoncouse. En 1996, il obtient le collier bleu-blanc-rouge du Meilleur Ouvrier de France. Il obtient sa première étoile au Guide Michelin en 1997, sa deuxième étoile en 2001, et la 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 Guide du Gault et Millau. Il s'est vu décerner en 2016, le titre de Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur en France. Le Chef Gilles Goujon remporte le prix du meilleur restaurant du monde sur TripAdvisor en 2020.





# Chef Michel Sarran

1 ETOILE AU GUIDE MICHELIN

En 1995, après avoir été chef au Mas du Langoustier sur les îles de Porquerolles, il ouvre son propre établissement à Toulouse. Le chef Michel Sarran reçoit sa première étoile au Guide Michelin en 1996 et sa deuxième en 2003.

Sa cuisine s'inspire d'influences espagnoles, marocaines ou japonaises, mais reste fortement liée à sa région d'origine, l'Occitanie. Le chef Michel Sarran est une figure emblématique de la gastronomie française.

Connu du grand public grâce à son rôle de juge dans l'émission Top Chef, cet artiste est un chef emblématique du sud de la France. En 2017, il est décoré de l'Ordre des Arts et Lettres par le gouvernement français.



# Chef Jérôme Nutile

1 ETOILE AU GUIDE MICHELIN

Au restaurant "Castellas" situé dans le village de Collias, il obtient une étoile en 2006 et la deuxième étoile en 2009.

En 2015, il crée son propre restaurant "Mas de Boudan" dans la ville de Nîmes, où il obtient 1 étoile en 2016.

Guidé par une étoile gastronomique, Jérôme Nutile est aujourd'hui identifié comme le chef de la "haute couture culinaire". Une expression qu'il revendique volontiers et qui résume sa philosophie.

Excellence et esprit d'équipe, représentent l'univers de Jérôme Nutile, chef étoilé du Mas de Boudan, à Nîmes.

Un artiste de la cuisine et un amoureux du vin.



# Chef Paul Pairet

3 ETOILES AU GUIDE MICHELIN

Né à Perpignan en France, le chef Paul Pairet dirige trois restaurants de nature différente à Shanghai : Mr & Mrs Bund, Polux et Ultraviolet. Ultraviolet, 3 étoiles Michelin depuis 2017 et parmi les 50 meilleurs restaurants du monde depuis 2015, est le premier restaurant de ce type qui tente d'unir la nourriture à la technologie multisensorielle, afin de créer une expérience gastronomique totalement immersive. Une seule table de 10 personnes, un menu d'avant-garde de 20 plats, 5 sens. Grâce aux technologies multisensorielles, chaque plat est agrémenté d'une atmosphère personnalisée, comprenant des compositions visuelles, sonores et olfactives. Presque instantanément, Ultraviolet séduit Shanghai et reçoit des critiques passionnées de la part des convives, des professionnels et des critiques, qui le décrivent comme "la meilleure expérience gastronomique jamais vécue".



# Chef Dak Wichagoen

Dak Wichagoen est une ex Cheffe avec une étoile au guide Michelin. En tant que cheffe d'un restaurant de Copenhague, Dak Wichangoen a réussi à conserver son étoile Michelin pendant 10 ans. Aujourd'hui, Dak est un visage connu et une personnalité de la télévision. Elle est régulièrement juge de l'émission populaire MasterChef Danemark.



S I G N A T U R E<sup>®</sup>  
by WB



# Chef Claus Holm

Claus Holm est un chef à la fois créatif et apprécié des Danois. Après plus de 30 ans d'expérience en tant que chef, il est aujourd'hui consultant, auteur de nombreux livres de cuisine et surtout connu en tant que chef dans l'émission " Go'Morgen Danmark " sur la chaîne nationale TV2.

Dans cette émission, il présente chaque matin une nouvelle recette en mettant l'accent sur le goût et l'accessibilité.

Il a cuisiné pour Sa Majesté la reine Margrethe et a travaillé comme chef dans de nombreux endroits, notamment au Caire et à Zurich.



# Chef Kevin Dundon

Kevin Dundon est un chef cuisinier, une personnalité de la télévision et un auteur irlandais, Il est l'auteur du livre Full on Irish : Contemporary Creative Cooking. Il est apparu à de nombreuses reprises à la télévision irlandaise, britannique et américaine, notamment dans l'émission The Afternoon Show sur RTÉ One et dans l'émission Saturday Kitchen sur BBC One. Propriétaire de l'hôtel Dunbrody House, il dirige la célèbre école de cuisine Dunbrody. Dundon est connu en Irlande en tant qu'ambassadeur de la bonne cuisine pour le plus grand distributeur alimentaire Super Valu en Irlande. Attaché à ses terroirs, Kevin Dundon a cuisiné pour de grandes personnalités telles que la reine Élisabeth II, l'ancien président américain George Bush et Bono, le célèbre chanteur de U2..



# Chef James Martin

James Martin, chef cuisinier, auteur et présentateur de télévision britannique, est surtout connu pour sa collaboration avec la BBC et ITV. Depuis 2017, il présente une émission culinaire hebdomadaire intitulée "Saturday Morning with James Martin". Sa passion pour la cuisine a commencé lors d'un voyage en France avec son père, où il a découvert les meilleurs plats et vins dans de merveilleux châteaux français. James a commencé sa formation de chef en France à la "Maison Troisgros" à Roanne, un restaurant 3 étoiles. Sa cuisine s'inspire également de ses souvenirs d'enfance dans le Yorkshire. Pour ce chef renommé, la cuisine et le vin vont de pair. James Martin dirige un restaurant à Manchester spécialisé dans la cuisine contemporaine et le célèbre The Kitchen at Chewton Glen Hotel dans le Hampshire. Attaché à la qualité et à la fraîcheur de ses ingrédients, sa cuisine lui a valu de figurer dans le Harden's Best Restaurants Guide 2019.



# Chef Premek Forejt

Premek Forejt, célébrité tchèque et chef du restaurant Entrée à Olomouc. Il travaille dans la gastronomie de haut niveau depuis plus de 15 ans et fait régulièrement partie du jury de l'émission télévisée MasterChef en République tchèque. Grâce à son style de cuisine exceptionnel, il propose des expériences gastronomiques uniques. Il a été récompensé à de nombreuses reprises, notamment lors du prestigieux concours tchèque "Golden cook". Depuis 2019, il est sélectionné chaque année comme juge dans l'émission télévisée tchèque MasterChef. La créativité de Premek n'a pas de limites et nous sommes heureux de présenter l'une de ses créations - les vins Signature Chef-Premek Forejt.

Best Restaurants Guide 2019.





# Chef Simone Rugiati

Le chef et présentateur de télévision Simone Rugiati est devenu un visage célèbre de la télévision italienne en participant pendant sept ans à l'émission culinaire à succès La Prova del Cuoco - le test du cuisinier - un programme de jour très populaire sur Rai Uno.

Rugiati a également présenté de nombreux programmes sur la chaîne de télévision alimentaire par satellite Gambero Rosso et, depuis 2010,

il est le visage de Cuochi e Fiamme - Cuisiniers et flammes - un concours de cuisine sur le réseau La7 dans lequel deux chefs non professionnels cuisinent le même plat et voient leurs efforts notés par un panel de juges.



# Chef Anna Haugh

Depuis l'obtention de son diplôme, elle a travaillé à L'Ecrivain, l'un des meilleurs restaurants d'Irlande, et a côtoyé des chefs tels que Gualtiero Marchesi et Gordon Ramsay.

À Chelsea, Londres, Royaume-Uni, elle dirige aujourd'hui son propre restaurant, le Myrtle Restaurant. Son restaurant met l'accent sur la cuisine européenne.

La carrière audiovisuelle d'Anna comprend à ce jour : trois séries de Royal Recipes ; l'un des principaux chefs de l'émission Ready Steady Cook de la BBC et une participation régulière aux émissions Saturday Kitchen et Sunday Brunch..



# Chef David Hemmerlé

David a été le chef du restaurant Pavillon Ledoyen de Yannick Alleno (Paris, 3 \* Michelin), des restaurants de l'hôtel 5 \* One & Only (Dubai) et du Four Seasons (Moscou).

Il a également travaillé avec les chefs Michel Del Burgo et Laurent Pourcel dans le sud de la France.



# Chef Renaud Augier

1 ETOILE AU GUIDE MICHELIN

Renaud Augier est le chef de la Tour d'Argent à Tokyo, un restaurant considéré comme l'ambassadeur de la culture gastronomique française au Japon.

Avant le Japon, Renaud Augier a été chef dans des restaurants gastronomiques tels que le Georges Blanc à Vonnas ou le Louis XV à Monaco, où il a travaillé aux côtés de chefs de renommée mondiale tels que Gauthier Daniel, Michel Trama ou Alain Ducasse.

Ses créations gastronomiques ont été récompensées dans les plus grands concours de gastronomie et en 2018 Renaud Augier devient "Meilleur Ouvrier de France".



# Chef Justine Piluso

D'origine franco-italienne, Justine Piluso a commencé à se passionner pour la cuisine dès son plus jeune âge. Elle a suivi des études culinaires à l'Institut Bocuse.

Elle a également travaillé dans différents établissements, et notamment au restaurant étoilé Michel Le Petit-Nice-Passédat, à Marseille.

Sa cuisine se définit comme sensible, gourmande, subtile et parfois surprenante.

Elle a participé à Top Chef sur M6 et a fait partie de l'équipe du chef Paul Pairet. Elle anime l'émission Batch Cooking sur TEVA (Groupe M6) avec beaucoup de succès et a une très forte audience sur les réseaux sociaux.



S I G N A T U R E<sup>®</sup>  
by WB

# Chef Fanny Rey

Fanny Rey est reconnue comme finaliste de la saison 2 de Top Chef sur M6.

Après avoir obtenu le label Maître restaurateur, Fanny Rey décroche sa première étoile au Guide Michelin en 2017.

À 35 ans, c'est la seule femme à être récompensée par le guide Michelin en 2017 en France, parmi les 70 nouveaux étoilés. Quelques mois plus tard, Fanny Rey obtient le titre de femme cheffe de l'année. Elle est également jury du prestigieux concours du Bocuse d'Or.

Aujourd'hui, elle est propriétaire et cheffe du restaurant L'Auberge à Saint-Rémy-de-Provence.



# Chef William Douglass

Le chef Douglass Williams a passé des décennies à maîtriser son art dans des cuisines du monde entier avant d'être désigné comme l'un des meilleurs nouveaux chefs de 2020 par le magazine Food and Wine, qui l'a qualifié de "maître de la texture".

Il y a quatre ans, ce natif d'Atlantic City, dans le New Jersey, a misé gros sur lui-même, passant de chef à chef et propriétaire, ouvrant son restaurant d'inspiration italienne Mida à Boston. Connu pour sa technique habile des pâtes faites à la main, son hospitalité généreuse, son sourire et son esprit qui illuminent la pièce, Williams s'est engagé à faire la différence tant dans la cuisine qu'au sein de sa communauté. À ce jour, la carrière de Williams dans le domaine de la radiodiffusion comprend les émissions suivantes : Iron Chef et CBS Morning.



S I G N A T U R E<sup>®</sup>  
by WB

**WB**  
WINES AND BRANDS

Collection

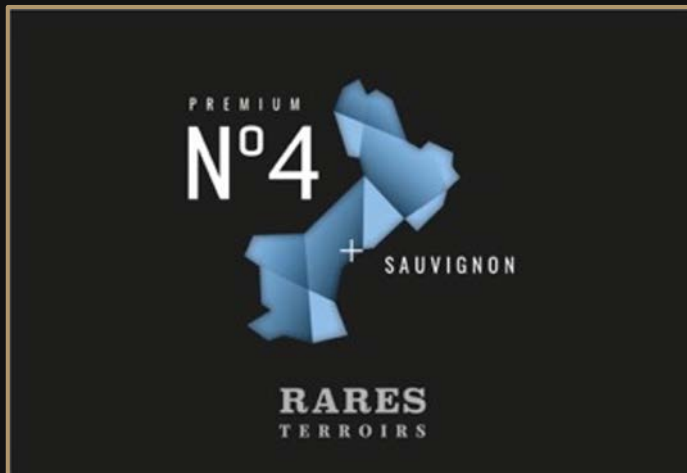
**RARES TERROIRS  
PREMIUM**





# RARES TERROIRS





De grands terroirs sélectionnés pour vous !  
La numérotation propose des vins rouges légers, moyens et corsés. Plus le numéro est élevé, plus les arômes sont complexes et la bouche riche. La collection comprend également un blanc et un rosé.



- Collection Premium IGP Pays d'OC
- Destinée au ON Trade et OFF trade
- Une numérotation qui facilite le service dans les restaurants
- La numérotation offre une expérience de boisson au verre dans les bars à vin
- Cépage unique
- Nos parcelles sélectionnées entre Montpellier et Carcassonne
- Des étiquettes de qualité supérieure et élégante
- La numérotation permet une reconnaissance facile en rayon !
- Le design de l'étiquette montre la situation géographique



**WB**  
WINES AND BRANDS

DOM DENISE



# DOM DENISE

Dom Denise était un moine cistercien qui a écrit un manuscrit de viticulture et d'œnologie d'une qualité exceptionnelle. Dom Denise est la quintessence de cette histoire et du savoir-faire du sommelier.

Ainsi, ce vin est imaginé à partir des meilleures vignes de la région Languedoc Roussillon. Le vin rouge est issu de nos parcelles scrupuleusement sélectionnées pour la qualité du terroir.

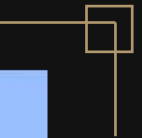
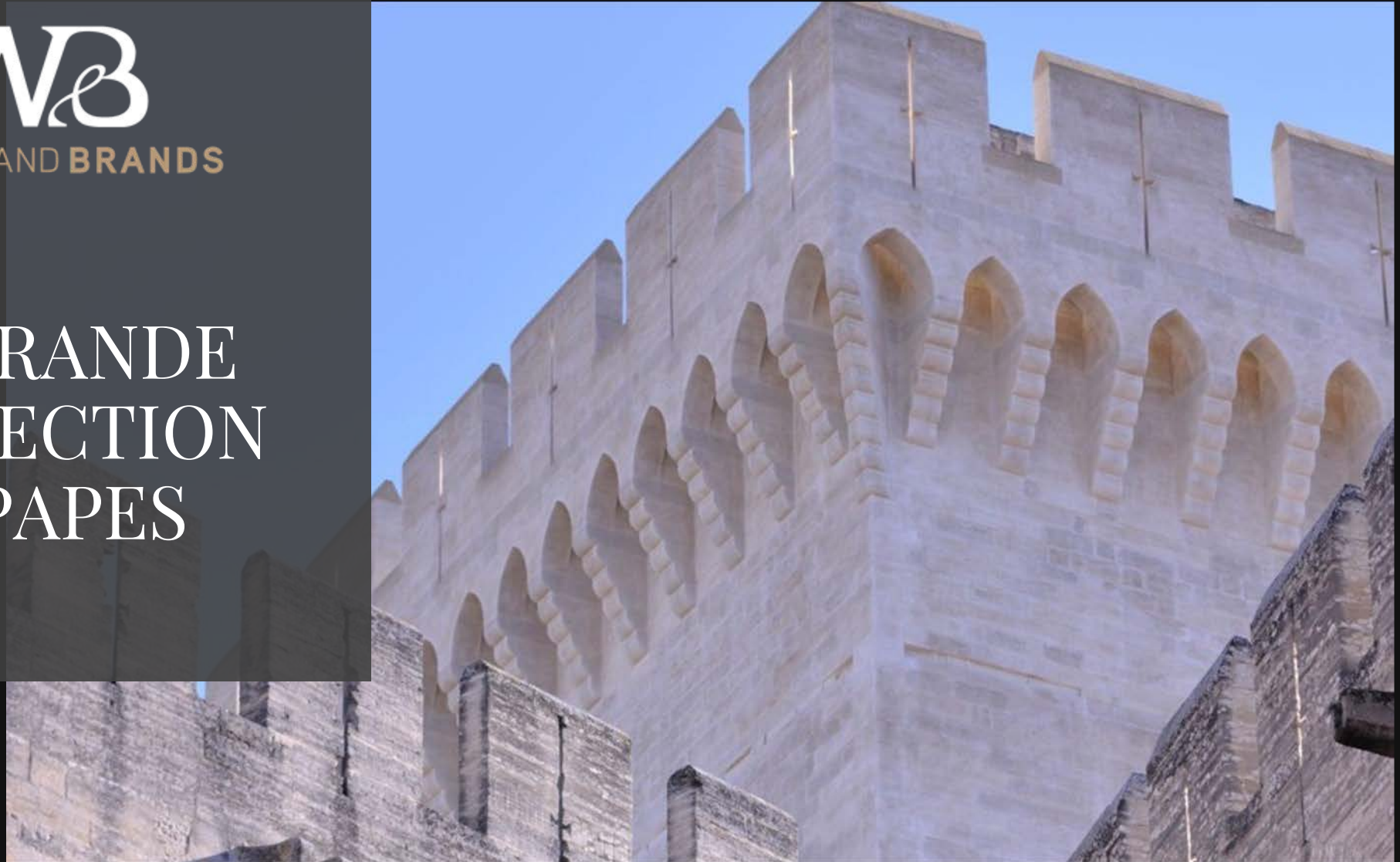
Résultat: des rendements très faibles mais des qualités indéniables. Vendangés à la main, tous les raisins sont triés pour ne retenir que les meilleurs.





**WB**  
WINES AND BRANDS

LA GRANDE  
COLLECTION  
DES PAPES



PALAIS  
DES  
PAPES

## Le Palais des Papes d'Avignon et Wines and Brands présentent : La Grande Collection des Papes !

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le Palais des papes est un véritable chef-d'œuvre. Le monument est la plus grande forteresse médiévale et le plus grand palais gothique d'Europe. Grâce à ses qualités indéniables et à son patrimoine, la collection de vins La Grande Collection des Papes est parrainée avec le Palais des Papes d'Avignon.

La première cuvée met à l'honneur le Pape Clément VI. Le pape Clément VI, reconnu pour ses qualités intellectuelles, son idéologie progressiste, son éloquence et son sens de la diplomatie, a régné à Avignon de 1342 à 1352.



*La Grande*  
Collection Des Papes





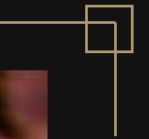
## LE FLEURON DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Toutes les cuvées sont issues de parcelles de vignes en agriculture biologique soigneusement sélectionnées par la qualité du terroir et l'âge des vignes, ce qui offre des arômes intenses et une qualité exceptionnelle indéniable. Une fois récoltés, tous les raisins sont triés pour ne retenir que les meilleurs, et traités à la main. Après la vinification, l'élevage se fait en barriques. Il en résulte un précieux nectar parfaitement caractéristique du terroir de Châteauneuf du Pape..



**WB**  
WINES AND BRANDS

CLÉ DE LA  
PASSION



# CLÉ DE LA PASSION

## Le vigneron dévoile ses secrets !

Toutes les cuvées sont un hommage au savoir-faire du Sud de la France. C'est aussi la découverte de nos secrets et de notre passion pour le vin. Derrière l'étiquette, vous trouverez les 6 principales clés et secrets d'une vinification de qualité. Soit 6 messages différents dans un coffret de 6 bouteilles. En quelque sorte, nous partageons avec vous nos recettes secrètes d'un vin à la fois élégant et gourmand. Une invitation à découvrir l'excellence du Sud de la France.



WB

WINES AND BRANDS

COLLECTIONS  
EVENEMENTS

2024



# NOTRE COLLECTION “EVENEMENTS”

met en valeur les Jeux  
olympiques et tous les  
événements sportifs !

Les Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024 seront le plus grand événement jamais organisé en France. Ils se dérouleront du 26 juillet au 11 août 2024. Les Jeux sont une fête populaire et multiculturelle, une célébration à partager dans le monde entier. L'événement représente des milliards de téléspectateurs dans le monde et plus de 350 000 heures de diffusion télévisuelle.



# I LOVE THE GAMES

“I love the Games” met en avant les Jeux Olympiques.

Tous les vins sont issus de nos parcelles soigneusement sélectionnées pour la qualité du terroir et l'âge des vignes. Gorgée de fruits, avec beaucoup de finesse et d'acuité, cette gamme est un fidèle compagnon à l'apéritif ou tout simplement à déguster entre amis. Une gamme gourmande déclinée en rosé, Pinot noir et Chardonnay.



# INSTANT DE JEUX

La collection « Instant de Jeux » met en avant les Jeux Olympiques.

Tous les vins sont issus de nos parcelles soigneusement sélectionnées pour la qualité du terroir et l'âge des vignes. Gorgée de fruits, avec beaucoup de finesse et d'acuité, cette gamme est un fidèle compagnon pour l'apéritif ou tout simplement à déguster entre amis. Une gamme gourmande déclinée en rosé, Pinot noir et Chardonnay.



AVENUE  
DE LA MER





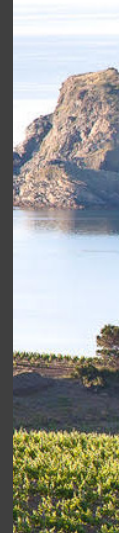
# AVENUE DE LA MER

Identitaires et décomplexés,  
foncièrement libres  
et intensément lumineux.  
Unis par un même fil rouge,  
rafraîchis par le marin,  
cette collection  
propose une gamme  
de plusieurs  
cépages du littoral.



# AVENUE DE LA MER

L'esprit "Avenue de la Mer",  
c'est un vent de fraîcheur, qui souffle  
sur les vins premium de la gamme.  
Ces vins sur le fruit, aromatiques,  
au nez explosif, tout en vivacité,  
sont issus des vignobles influencés  
par la Méditerranée et ses embruns.





WB

WINES AND BRANDS

FIN

MERCI POUR VOTRE ATTENTION!