

ENTREPRENDRE ♦ INNOVER ♦ POSITIVER

ECORESEAU.FR / N°110

# ECORESEAU

## BUSINESS

### LE RECRUTEMENT EN ÉBULLITION

PÉNURIE, INCLUSION,  
NOUVELLES ATTENTES...

### ENTREPRISES

LES LEVIERS FINANCIERS  
POUR ACCÉLÉRER

### SPORT BUSINESS

LA ROME ANTIQUE PIONNIÈRE ?

**BENOÎT LEMAIGNAN** CEO ET COFONDATEUR

# VERKOR, FIERTÉ FRANÇAISE

ENTRE DÉCARBONATION ET RÉINDUSTRIALISATION



L 15626 - 110 H - F: 5,00 € - RD

BELIUM:5,20€ Suisse:9,15€ Canada:8,99\$ CAN. Maroc:5,50DH - Dom:5,90€ - from:25/09/16



**coup de cœur**  
**Alain Marty**

Président du Cercle Wine Business  
et animateur de «In Vino Sud Radio»

**Domaine du Météore,  
Perséides 2021**

Établi à plus de trois cents mètres d'altitude dans les contreforts des monts du Haut-Languedoc, le Domaine du Météore doit son nom au cratère situé en son cœur. Seule propriété viticole à posséder des vins issus de deux des appellations les plus célèbres de la région : Faugères et Saint-Chinian, le domaine créé des vins qui dénotent l'esprit des lieux, en réduisant au maximum l'intervention de l'homme.



Côté œnotourisme, le domaine propose tout au long de l'année des visites du domaine, des dégustations mais également des pique-niques dans les vignes ou encore des soirées œnocosmiques alliant musique, art, vin et bonne humeur.

Zoom sur la cuvée Perséides issue d'un assemblage de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre. D'une robe brillante de couleur grenat aux reflets pourpres, ce vin dévoile un nez expressif sur des arômes de réglisse, de menthe poivrée et de cacao. En bouche, les tannins soyeux précèdent une finale longue, charnue et chaleureuse.

Ce vin rouge issu de l'Appellation Faugères, se mariera à merveille avec une ratatouille, un magret de canard aux cèpes ou avec un agneau rôti.

Bonne dégustation !

**vins**

**Un Saint-Aubin  
Premier Cru**

**| Jadis 2021**

Au cœur de la Côte des Blancs, Saint-Aubin produit la cuvée Jadis, un Chardonnay avec un potentiel de garde de 10 à 15 ans. Ce vin présente en vieillissant une robe brillante et des arômes d'aubépine, acacia, chèvrefeuille, verveine et noisette, avec une minéralité de silex et des notes miellées. Idéal avec viandes blanches, poissons en sauce, ou crustacés comme la langoustine et le homard. 57€ [famille-roux.vin](http://famille-roux.vin)



**Une finesse inégalée**

**| Sylvaner Exception 2022**

Découvrez cette cuvée confidentielle, un Sylvaner d'exception issu d'une sélection parcellaire sur les coteaux calcaires. Avec son élevage hybride en fût de chêne, ce vin révèle une robe jaune pâle et des notes boisées et toastées au nez, équilibrées par une fraîcheur fruitée en bouche. Idéal pour accompagner des plats de volaille en sauce ou des fromages de chèvre, ce vin révélera toute sa complexité une fois carafé. 15,50€ [bestheim.com](http://bestheim.com)



**Une cuvée exceptionnelle**

**IGP Viognier 2023**

Ce vin 100% Viognier, provenant de parcelles en bordure du Rhône, offre une robe dorée et un nez subtil mêlant fruits blancs, notes minérales et épices douces, pour accompagner avec élégance des mets comme la terrine de poisson, le foie gras ou le saumon. Un élevage de 6 mois en fûts et cuves confère à cette cuvée une bouche ample et fruitée, pour une expérience gustative mémorable. 18,50€ [maison-christophe-pichon.com](http://maison-christophe-pichon.com)



**Une minéralité subtile**

**| Château de Tracy 2023**

Ce Sauvignon blanc incarne l'excellence de la viticulture biodynamique, mettant en lumière la richesse de ses terroirs. Avec sa robe d'un blanc éclatant et ses arômes subtils de fruits exotiques, cette cuvée dévoile en bouche une harmonie saisissante, alliant fraîcheur et structure, pour une finale minérale et persistante, véritable signature de ce domaine d'exception. 26€ [chateau-de-tracy.com](http://chateau-de-tracy.com)



**champagnes**

**L'éloge de l'authentique**

**| Laurent Perrier Ultra Brut**

Lancé en 1981, ce pionnier du Brut Nature, incarne l'essence même du champagne sans ajout de sucre en sélectionnant rigoureusement des raisins pour leur équilibre parfait entre maturité et acidité. Avec ses cépages Chardonnay et Pinot Noir, il offre une expérience sensorielle subtile, avec une robe cristalline, un nez frais aux arômes d'agrumes et de fleurs, et une légèreté aérienne en bouche. 62€ [laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)



**Un équilibre élégant**

**| L'Essentiel Blanc de Noirs**

Cette cuvée rend hommage aux cépages noirs de la Champagne, avec élégance et fraîcheur. Issue de parcelles certifiées VDC, cette cuvée équilibrée combine des arômes de fruits jaunes, rouges et noirs avec des notes fumées et épicées. Son profil Extra Brut et ses trois ans de vieillissement sur lies en font un choix idéal pour des accords gastronomiques raffinés. 55€ [piper-heidsieck.com](http://piper-heidsieck.com)

