

Clovis, Moutardes et Vinaigres de Reims Aromates en état de grâce



Clovis
FRANCE

La Champagne : un nom qui incite au rêve, une appellation pleine de promesses et de saveurs.

De ce terroir d'exception naissent les plus beaux flacons ; c'est aussi de cette région que sont issus les produits de la marque Clovis, héritière d'un patrimoine gastronomique et historique uniques.



Entre histoire et innovation

Située au cœur de la Champagne, la marque Clovis perpétue les traditions ancestrales des vinaigriers et moutardiers de Reims. Dépositaire de secrets de fabrication dont certains datent de 1797, elle est aujourd'hui la seule entreprise rémoise à fabriquer moutardes et vinaigres. Profondément enracinée en Champagne et artisane d'un savoir faire unique ; la marque a su être innovante au fil des ans.

Pour l'élaboration et la fabrication des produits le respect des traditions est associé aux technologies modernes et à l'évolution des goûts.

Ainsi s'expliquent les saveurs uniques des produits Clovis et leur renommée auprès des plus grands chefs français et internationaux.

Des ingrédients rares

Les moutardes et vinaigres de la marque Clovis tirent leur saveur de l'excellence des vignobles qui les entourent. Le Vinaigre et la Moutarde de Reims Clovis sont en effet élaborés à partir des quelques centilitres qui s'échappent des grands crus

de Reims et d'Épernay, lors du dégorgement des bouteilles.

Aujourd'hui ce sont neuf vinaigres et douze moutardes qui témoignent de l'excellence de la marque.



Les Moutardes de Reims, un savoir-faire unique

Chaque création Clovis repose sur un procédé d'élaboration particulier et propre à la société : les arômes sont sublimes.



La moutarde, cette délicate alliance

Avec comme produit phare la fameuse Moutarde de Reims, à base de Vinaigre de Reims et de vin de dégorgement, Clovis propose aujourd'hui une large gamme de moutardes. Fruit d'un savoir-faire séculaire, chacune a fait l'objet d'un suivi très rigoureux, tant au niveau des composants (Vinaigre de Reims, marcs de dégorgement, épices...) que des procédés. Leur qualité et leur finesse en font des condiments recherchés par les plus grands chefs et tous les gourmets avertis.

Les moutardes exclusives de la gamme Clovis

Moutarde de Reims au vin blanc et au vinaigre de vin



De par la noblesse de ses ingrédients, la Moutarde de Reims est devenue l'un des produits emblématiques de la marque : Vinaigre de Reims et vin de dégorgement entrent en effet dans sa composition. D'où un bouquet légèrement vinique et une sapidité piquante qui font toute la différence de cette moutarde à la texture particulièrement soyeuse. On la savoure en tout type d'assaisonnement, en accompagnement de viandes ou de poissons, ou encore dans une vinaigrette.

Pot de 200 g

Moutarde de Reims à l'ancienne préparée au vinaigre de vin



Le raffinement de la Moutarde de Reims rejoint ici l'authenticité pour une moutarde puissante à très haute teneur en grains. Elle réveille les sauces chaudes et se savoure naturellement avec des viandes rouges ou de la charcuterie.

Pot de 200 g

Moutarde au moût de raisin



Une moutarde à la tonalité sucrée, qui dévoile des notes d'épices et de fruits rouges. Sa saveur pleine d'originalité se déclina aussi bien en vinaigrette qu'en mayonnaise ; elle rehaussera les viandes blanches, le gibier, le magret... Alternative idéale au confit, la Moutarde au moût de raisin offrira une touche d'audace au traditionnel foie gras.

Pot de 200 g

Kit découverte, 5 pots de moutardes Clovis
(Herbes de Provence - Reims - Provençale - Reims Ancienne - Moût de Raisin), 5 x 25 g



Les vinaigres de Reims, un savoir-faire unique

Chaque création Clovis repose sur un procédé d'élaboration particulier et propre à la société : les arômes sont sublimes.

Tout l'art du vinaigre

Les vinaigres de la gamme Clovis sont élaborés dans le respect de la tradition vinaigrière. Ainsi, les matières premières sont choisies avec la plus grande attention : ce sont elles qui font d'abord la grandeur d'un vinaigre, à l'instar du Vinaigre de Reims, produit issu des marcs de dégorgement du Champagne et vieilli 12 mois en fûts de chêne.

Parce qu'il s'agit de mettre les bactéries dans des conditions d'oxydation idéales, l'entreprise a également fait le choix d'une fermentation immergée qui permet au vinaigre de conserver toute la saveur du vin mis en œuvre. La filtration, le stockage et le conditionnement sont soumis à des règles très strictes garantissant aux Vinaigres et à la Moutarde Clovis une conservation optimale. Enfin, afin de définir les meilleurs profils aromatiques, le service R&D travaille aux accords et harmonies gustatifs.

A découvrir

Deux nouveaux vinaigres tout en douceur viennent étoffer la gamme : l'un sera fait à base de chardonnay, l'autre à base de merlot. Deux gourmandises de plus signées Clovis !

Les vinaigres exclusifs de la gamme Clovis

Vinaigre de Reims vieilli 12 mois en fûts de chêne

Spécialité et exclusivité Clovis, reposant sur un procédé d'élaboration unique, le Vinaigre de Reims est issu des vins de dégorgement des plus grandes maisons de Reims et d'Épernay. Après trois ans passés dans les caves de Champagne, il vieillira encore un an dans les fûts de chêne de la vinaigrerie : ainsi atteindra-t-il sa maturité et révélera-t-il pleinement ses saveurs. D'une belle couleur ambrée, limpide et brillant, il offre un nez ample et boisé qui en fait le parfait compagnon de tous les types d'assaisonnements, vinaigrettes et nombreuses sauces.



Bouteilles de 250 ml et 500 ml

Vinaigre de Reims au jus de framboise

L'adjonction d'un pur jus de framboise offre ici au vinaigre des nuances douces et fruitées, équilibrant les notes boisées du Vinaigre de Reims traditionnel. Ce vinaigre à la belle robe pourpre révèle tous ses arômes en assaisonnement de salades composés et en déglacage de foies de veau, magrets ou gésiers. On l'aimera aussi utilisé pour relever une salade de fruits !



Bouteille de 250 ml

Pack Vinaigre de Reims et Vinaigre de Reims au jus de framboise, 2 x 250 ml





A propos de Clovis

Créée en 1976, Clovis est une marque des Etablissements CHARBONNEAUX-BRABANT. Elle propose une large variété de vinaigres et moutardes, avec comme produits phares le Vinaigre et la Moutarde de Reims, et cultive un savoir-faire ancestral.

Les produits Clovis sont distribués en Epicerie Fine, en Grande Distribution, chez les Traiteurs, certains Cavistes et à Paris Lafayette Gourmet.

N° téléphone : 03 26 49 71 25

www.vinaigre.com



Contacts Presse :

Agence Esprit des Sens - 18, rue Bourgelat 69002 Lyon - France - Tél : +33 (0)4 78 37 17 50
Nataly Joubert - nataly.joubert@wanadoo.fr - Laure Navech - laure.navech@espritdessens.net