



VERMOUTH SULLIVAN

Communiqué de presse – mars 2024

SULLIVAN, LE VERMOUTH HORS NORMES

Reflet du savoir-faire à la française, la spécificité de Vermouth Sullivan réside en sa fabrication réalisée à partir de **vins du Jura** soigneusement sélectionnés et de plus de 70 plantes qui viennent exalter le caractère exceptionnel de ce vermouth.

Résolument différent, ce vermouth français audacieux vient bousculer les codes de l'apéritif et sublime cet ancien spiritueux à travers une gamme de 4 références travaillées à base de produits nobles, principalement locaux et à l'alchimie complexe.

Lancé début 2022, ses premiers pas dans le réseau des **chefs étoilés** ou des cavistes confirment sa position de produit d'exception et ne font que réaffirmer son ambition première, **devenir l'un des meilleurs vermouths du monde.**

—
« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

LES VIGNOBLES DU JURA POUR TERRAIN DE JEU

C'est en mettant à l'honneur les cépages du Jura (Poulsard, Pinot Noir et Chardonnay) ainsi qu'une trentaine d'ingrédients composant chaque recette que Vermouth Sullivan sublime cet apéritif populaire des années 40.

Les vignobles jurassiens d'exception alliés au savoir-faire artisanal et au vieillissement dans des barriques bourguignonnes offrent à Sullivan son caractère unique.

Plus de 70 plantes, sélectionnées rigoureusement et principalement localement, font la richesse des 4 références proposées par la marque française. Cette botanique riche et complexe vient mettre en valeur les cépages sélectionnés.



PLÉBICITÉ PAR LES CHEFS

Depuis son lancement, Vermouth Sullivan séduit le monde de la gastronomie et tisse des partenariats de premier plan, notamment avec le plus jeune chef étoilé de France, Angelo Ferrigno dans son restaurant Le Cibo à Dijon, ou encore avec le restaurant étoilé La Mainaz à Gex dans le Jura.

Sa complexité aromatique et sa qualité exceptionnelle en font un allié précieux pour magnifier les plats et créer des expériences culinaires uniques.

À l'image de leur cuisine, les chefs savent qu'ils utilisent un produit unique et authentique, élaboré avec des ingrédients de premier choix.

LA COLLECTION VERMOUTH SULLIVAN



Dry de printemps – Chardonnay

Un herbier de plus vingt-cinq plantes aromatiques pour ce dry frais, vif et lumineux, comme un jardin au printemps. Peu d'agrumes dans sa palette mais une large place est faite aux aromatiques, de la fraîcheur du serpolet au piquant du chardon béni. Le thé vert japonais et la graine de basilic viennent donner un profil esthétique à la recette.

Son joli nez de miel d'acacia, son élégance naturelle, ses arômes bien fondus séduisent autant que la belle chanson donnée par la finale. Un dry sublimé par les notes épanouies du chardonnay qui donnera un peu de poésie aux cocktails des garden party. C'est aussi un grand amoureux de l'effervescence qui sait couler sur les crémants ou les champagnes.

Prix de vente conseillé : 30 € la bouteille de 75 cl



Dry – Chardonnay

Le Chardonnay rencontre ici une vingtaine de botaniques choisis pour leur profondeur. Sa robe évoque l'éclat de la topaze, signe de son passage en fût de chêne français. Un dry typé et équilibré qui apprécie autant les aventures mixologiques qu'une dégustation apéritive sur glace ou accompagné de champagne.

D'emblée, il offre des notes oxydatives caractéristiques du vin du Jura, marqué par la noix et où coule le rancio. Il s'ouvre ensuite sur les fruits à chair blanche avec des accents de prune et de miel d'acacia en rayon.

Les pointes minérales suivent la première attaque onctueuse et suave. Il s'éternise sur les notes herbacées d'absinthe et de la gentiane qui évoquent les hautes prairies.

Taillé pour un Martini half & half, il aime les rhums blonds, les liqueurs et s'associe avec bonheur dans les cocktails à l'eau de vie.

Prix de vente conseillé : 32 € la bouteille de 75 cl



Aperitivo – Pinot Noir

Profitez d'une expérience gourmande où l'amer des agrumes donne sa plus belle expression. L'Apertivo incarne cette fusion d'amertume végétale, de rondeur et d'équilibre, puisant dans les délicieuses notes de cerise mûre du pinot jurassien. La délicatesse de la guimauve et la puissance de la sauge sclérée se révèlent à la dégustation. En clôture, une fusion audacieuse de griotte et de fève de cacao persiste, dans une finale très longue et très fraîche.

Bien nommé, ce vermouth est conçu pour ces apéritifs qui commencent tôt et se prolongent, offrant une expérience rafraîchissante sur glace, sublimée par une touche d'agrumes ou une olive verte. C'est le compagnon idéal pour l'« Aperitivo Time », mais il brille également dans les cocktails milanais et les classiques new-yorkais, apportant une touche d'audace et de subtilité à chaque cocktail.

Prix de vente conseillé : 29 € la bouteille de 75 cl



Classico – Poulsard

Un vin à la robe rubis soutient sa ligne aromatique. Pensé autour du Poulsard, cépage jurassien, le Classico est infusé avec des plantes soigneusement sélectionnées pour leur complexité. Patiemment vieilli en fût de chêne, il apporte richesse et raffinement aux cocktails canoniques tels que le Vieux Carré ou le Manhattan. Dégusté à la fin d'un repas ou plus tard dans la nuit, il soulignera avec délice un Cohiba maduro ou appellera un bon livre et un fauteuil.

Onctueux, ferme et précis, il s'ouvre sur les baies rouges et les épices. Suivent les notes herbacées, puis gourmandes de la datte. La bouche se développe sur le poivre sauvage, la cannelle, les absinthes. La finale est d'une amertume terrienne sans compromis (impératrice et gentiane). Le verre vide dévoile des notes d'angélique, de safran, de truffe noire et de figue. Élégant et mystérieux, il complètera avec bonheur tout cocktail classique demandant un vermouth premium.

Prix de vente conseillé : 35 € la bouteille de 75 cl

Réseaux de distribution :
cavistes, épicerie fines & CHR

LE COCKTAIL SIGNATURE : FLOREAL

Herbacé, floral et racé, ce cocktail élégant est idéal pour un apéritif dînatoire.

Ingrédients :

- 5 cl de Vermouth Sullivan Dry
- 1 feuille de sauge
- 1 cl de sirop de sauge (recette ci-dessous)
- 1 trait d'absinthe blanche
- 6 cl de champagne ou de crémant du Jura

Instructions :

1. Dans un shaker, versez le Vermouth Sullivan, ajoutez un trait d'absinthe, une feuille de sauge et le sirop de sauge
2. Frappez énergiquement les ingrédients dans le shaker
3. Filtrez le mélange au-dessus d'un verre old-fashioned préalablement rempli de glace pilée
4. Complétez avec 3 cl de champagne ou de crémant du Jura
5. Pour la touche finale, faites flotter une feuille de sauge au-dessus du verre

Sirop de sauge (10 cl) :

1. Faites fondre 10 grammes de sucre fin dans 10 cl d'eau.
2. Portez le mélange à ébullition, puis coupez le feu.
3. Laissez infuser cinq feuilles de sauge dans le sirop jusqu'à ce qu'il refroidisse.
4. Filtrez le sirop pour retirer les feuilles de sauge.
5. Le sirop de sauge peut se conserver au froid pendant trois jours.



CONTACT PRESSE

Julie Verzotti - jverzotti@gmail.com - 06 66 09 62 44