

# Acaciae

## UN PICPOUL DE PINET GASTRONOME

LA CAVE DE L'ORMARINE ET MAISON JEANJEAN ONT DEVOILÉ LEUR CUVÉE ICÔNE ACACIAE, DERNIÈRE INNOVATION NÉE DE LEUR PARTENARIAT.

AVEC CETTE CUVÉE, ORMARINE MET À L'HONNEUR L'APPELLATION PICPOUL DE PINET, PLUS GRANDE APPELLATION DE VIN BLANC DU LANGUEDOC AINSI QUE SON CÉPAGE EMBLÉMATIQUE, LE PIQUEPOUL BLANC, DONT LE TERROIR MILLÉNAIRE S'ÉTEND AUX ABORDS DE L'ÉTANG DE THAU ET DE LA MER MÉDITERRANÉE.

Acaciae se démarque par sa bouteille courte aux courbes élégantes et son étiquette épurée. Une innovation dans l'univers du Picpoul de Pinet.

Seulement **3000 bouteilles** du millésime 2020 seront disponibles dans le monde, réservées au réseau traditionnel et CHR.



### ACACIAE, UNE CUVÉE CONFIDENTIELLE ENTRE FRAÎCHEUR ET COMPLEXITÉ

Elaborée à partir d'une sélection des meilleures parcelles de l'appellation, Acaciae innove par son élevage sur lies fines et son **vieillessement de 4 mois en fût d'acacia** qui lui apportent une complexité et une longueur en bouche remarquable. Pour Iain Munson, MW et créateur de la cuvée, le bois d'acacia était une évidence pour sublimer le piquepoul : il marque le vin avec finesse et préserve la fraîcheur et la légèreté caractéristique du Picpoul de Pinet.

*« Mes 22 ans d'expérience dans le Languedoc m'ont donné une vision de l'immense potentiel de cette région. Je suis fier de ce que nous avons réalisé avec Ormarine. Le bois d'acacia accentue toutes les qualités aromatiques du piquepoul sans dominer l'expression naturelle du cépage et de son terroir. »*

Iain Munson, Master of Wine.

### METTRE EN VALEUR LE POTENTIEL GASTRONOMIQUE DE CETTE APPELLATION

Le lancement de la cuvée Acaciae par la cave de l'Ormarine a eu lieu à Paris la semaine du 12 avril. Cyril Payon, directeur de la cave, et Iain Munson, MW et créateur de la cuvée, ont dégusté leur dernière-née avec une poignée de journalistes, sommeliers et influenceurs au cours d'événements digitaux et intimistes. Pour l'occasion, la cave a collaboré avec la **chefe Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée de France** et gérante du restaurant parisien **BAIETA**. La cheffe a élaboré un menu sur mesure pour sublimer l'expression aromatique de la cuvée. Ce travail d'accords mets vin autour du Picpoul de Pinet avait pour intention de révéler le potentiel gastronomique de ce Picpoul de Pinet, une appellation habituellement associée aux fruits de mers frais. Son travail unique autour de l'élevage offre un potentiel d'accords inédits.



Julia Sedefdjian, dressant le dessert comme un fromage.



