



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

#PIPERBBQ





ROSÉ SAUVAGE

JULIA

MIXOLOGIST

Pinkpower!

ASSEMBLAGE UNIQUE ÉBLOUISSANT

Créé par le Chef de Caves Régis Camus et lancée en 2005, Rosé Sauvage est le fruit de l'alliance exemplaire entre vins de couleur et vins blancs. Résultat, une expérience profondément intense qui vous transporte dès la première gorgée.

EQUILIBRE PARFAIT AFFIRMÉ

La robe éblouissante de Rosé Sauvage rappelle la couleur d'un rubis étincelant. Les vins des Riceys de l'Aube lui donnent cette teinte écarlate profonde, semblable au rouge chatoyant des coquelicots, symbolisant l'équilibre parfait entre force et élégance.

BOUQUET EXPLOSIF PROFOND

Par son attaque précise, un milieu de bouche aux arômes de fruits rouges juteux et une finale éblouissante aux notes épicées et fumées, Rosé Sauvage est un champagne délicieusement malicieux. Imaginez des mûres, du cassis et des fraises servies sur un lit d'or, accompagnés de mandarines et relevés de délicieuses touches de safran en finale...

UNION AUSSI INSOLITE QU'INATTENDUE

Un caractère intense et fruité, une robe estivale aux reflets cuivrés... L'été accueille Rosé Sauvage pour une association unique, élégante et gourmande, en offrant à la cuisine au barbecue, le plus flamboyant des vins.

Le mot de **RÉGIS CAMUS**,

notre Chef de Caves

« Rosé sauvage est un vin audacieux, structuré, gastronomique, qui reflète parfaitement les valeurs de notre Maison. Le secret de sa couleur vermillon incroyablement intense réside dans la proportion particulièrement importante de Pinots Noirs vinifiés en rouge, notamment issus des Riceys de la Côte des Bar qui lui donnent ce caractère original et remarquable. »

Régis Camus et Séverine Frerson, Chef de Caves adjointe.



BBQ style

BULLES & GRILL

Pour sceller cet accord entre un champagne créatif et des recettes estivales, il fallait une idée originale. Piper-Heidsieck a osé. En créant une offre barbecue dédiée à Rosé Sauvage, la Maison bouscule à nouveau les codes. Elle le fait en sublimant les formes de ce grand classique des week-ends au grand air.



FRAICHEUR ÉCARLATE

Plus encore qu'un conditionnement insolite, cette offre est une ode à la vie nature, loin des contraintes et des diktats. Sous sa robe rosée-rouge, se révèle un véritable barbecue aux mille reflets. Finement ciselées, ses rondeurs à l'équilibre parfait créent la surprise et font durer le suspens.



APPELEZ-MOI PIPER BBQ !

Le flacon à l'étiquette rose trouve naturellement sa place au cœur de cette offre « never seen before », conditionnement exclusif qui se transforme une fois ouvert en un barbecue contemporain facilement transportable, allié indispensable pour un pique-nique à deux improvisé.



CHAUD LA GLACE

Sous les grilles, la fraîcheur ! PIPER BBQ réserve une autre surprise : le barbecue une fois ouvert peut aussi se transformer en seau à glace ! Laissez au choix de chacun, les fonctions de ce barbecue « deux-en-un » font pétiller votre imaginaire en soufflant le chaud ou le froid !



Le mot de **RÉGIS CAMUS**,

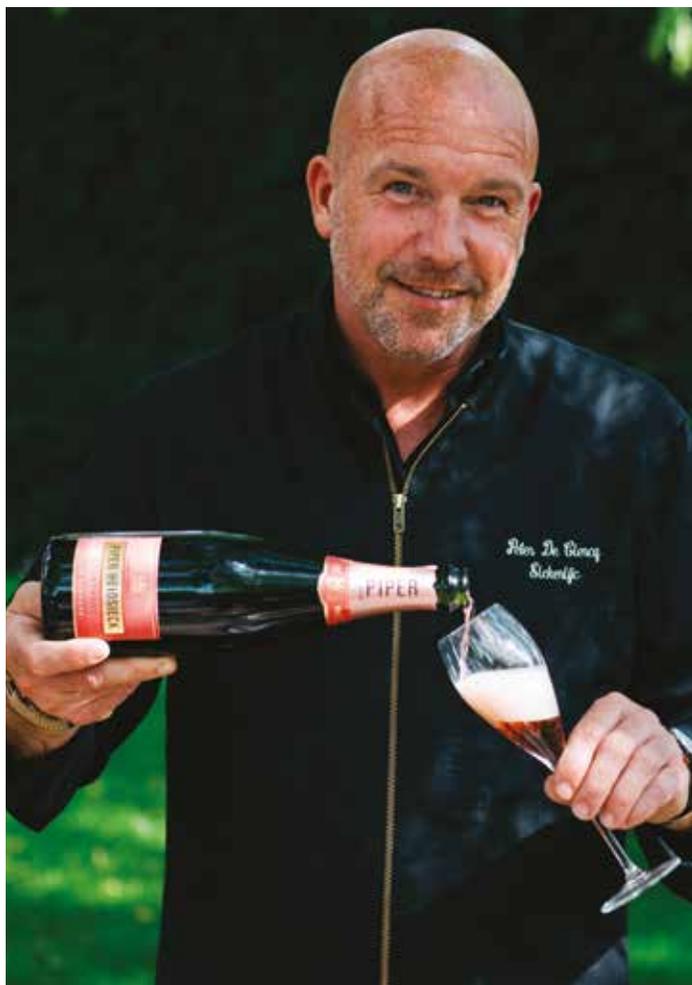
notre Chef de Caves

« La percée des rosés, entre autres des rosés à forte personnalité, date du début des années 2000, au moment même où la « mode » barbecue reprenait de la vigueur. Paradoxalement, Rosé Sauvage est la cuvée la plus délicate à élaborer : couleur, senteurs, saveurs sont au rendez-vous de l'insolite. »

Le mot de **PETER DE CLERCQ**,

Chef de Cuisine

« Au barbecue, les arômes se dégagent très rapidement. Dès l'apéritif, je profite des effluves du champagne rosé dans mon verre. Pour moi, la combinaison des parfums d'épices qui se dégagent du feu et des plats cuits au barbecue se marie parfaitement à la senteur et au goût du champagne Rosé Sauvage. Une expérience à renouveler à souhait. »



Tout sauf plat(s)

IDÉES SAUVAGES

L'esprit authentique, simple et participatif de la cuisine au barbecue s'accorde parfaitement au côté sauvage de notre champagne rosé. On y retrouve une même approche, celle de croiser dans un même élan sensations fortes et franches.

RECETTES COUP DE Foudre

Idéal pour accompagner le canard à l'orange et autres plats de viande rouge, Rosé Sauvage sublime les viandes rouges (agneau, veau, bœuf, magret de canard) mais aussi les poissons comme le thon ou le saumon.

TALENT PUR

Insolite, l'union entre cuisine au barbecue et Champagne Rosé Sauvage a séduit Peter De Clercq, Chef cuisinier du Restaurant Elckerlijc en Belgique, et nous livre sa recette parfaite pour sublimer notre cuvée Rosé Sauvage.

FILET DE BŒUF « ROSÉ SAUVAGE »

SUR LIT DE ROSÉ SAUVAGE AU ROMARIN FRAIS
ET COPEAUX DE FÛT DE VIN ROUGE



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

◆1 kg filet de bœuf ◆4 dl eau ◆4 dl Piper-Heidsieck Champagne Rosé Sauvage ◆4 branches de romarin ◆8 pommes de terre (Belle de Fontenay) ◆3 oignons blancs ◆2 cuillères à soupe de moutarde ◆1 dl de vinaigre de vin rouge ◆1 cuillère à soupe de graines de moutarde ◆4 cuillères à soupe d'estragon ciselé ◆Copeaux de vin rouge (à trouver dans les meilleurs centres de jardinage) ◆Huile à grillade, épices BBQ, gros sel, poivre

Pour la sauce béarnaise :

◆2 dl de vinaigre d'estragon ◆4 dl de Champagne Piper-Heidsieck Rosé Sauvage ◆1 botte d'estragon ◆grains de poivre noir ◆2 échalotes

PRÉPARATION

Copeaux de fût de vin rouge

Plongez-les 15 minutes dans de l'eau avant de les utiliser.
Égouttez-les et placez-les dans les braises.

La sauce

Faites chauffer tous les ingrédients pendant 20 minutes, laissez refroidir et passez au tamis.

La viande

- ◆Imprégnez le filet de bœuf entier d'huile à grillade et assaisonnez à l'aide d'épices à BBQ, gros sel et poivre du moulin.
- ◆Versez l'eau et le champagne avec le romarin frais dans un plat allant au four.
- ◆Placez le plat entre les braises et déposez une grille sur les braises sur laquelle vous mettez le filet.
- ◆Grillez le filet de bœuf pendant que le champagne donne son goût à la viande à la cuisson que vous aimez.

Les accompagnements

- ◆Remplissez un plat de gros sel et de branches de romarin frais.
- ◆Déposez les pommes de terre non épluchées sur le gros sel et le romarin.
- ◆Enfournez pendant 30 minutes à 200°C degrés.
- ◆Disposez les oignons entre les braises jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- ◆Laissez-les refroidir et pelez-les.
- ◆Mélangez la moutarde, le vinaigre, les graines de moutarde et l'estragon.
- ◆Coupez les pommes de terre et les oignons en gros morceaux et badigeonnez les de sauce.
- ◆Servez avec des légumes grillés (imbibés d'huile à grillade et assaisonnés avec du sel et du poivre).

Bonne dégustation



Recette

COUP DE Foudre





MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Version numérique :

www.presse.piper-heidsieck.com/DP_BBQ

Notre site :

www.piper-heidsieck.com



www.facebook.com/PiperHeidsieckFrance



www.instagram.com/piper_heidsieck



www.twitter.com/piperheidsieck

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION