



TAILLEVENT. Un nom mythique, lié aux origines de la gastronomie française et, depuis 1946, sous l'impulsion de la famille Vrinat, celui d'un restaurant devenu institution.

Extension à cette prestigieuse référence de l'art de vivre, Les Caves Taillevent ont vu le jour en 1987, au 199, rue du Faubourg Saint-Honoré.

Ici depuis lors, la passion du vin cultivée au Taillevent est partagée à travers des rendez-vous réguliers et une sélection rigoureuse alliant l'exceptionnel des crus rares à la découverte de producteurs méconnus. Une recherche d'excellence mise à la portée des particuliers comme des entreprises, perpétuée dans la Collection Taillevent, qui explore les plus grands terroirs français et étrangers.

LA PASSION

C'est parce qu'il était très sollicité par ses clients désireux de connaître les secrets de sa cave, que Jean-Claude Vrinat eut l'idée d'ouvrir un lieu qui en échantillonne les références et incarne ses critères de choix.

Certain que le vin n'est pas une affaire de mode, mais le fruit noble de traditions, de savoir-faire et de terroirs à révéler, il donne l'ambition aux Caves Taillevent de traquer dans toutes les terres de vins des flacons marqués par le sceau de l'authenticité. Ainsi, Les Caves Taillevent portent au plus haut niveau les fondements du métier de caviste, à travers un certain nombre d'engagements, qui concernent la sélection, la conservation, le service, le rapport qualité/prix et le conseil.

- **La sélection** : issue de la rencontre directe avec les producteurs et la dégustation de chaque cru proposé à la vente, la sélection opérée par Les Caves Taillevent compte 1 300 références. Elle se décline selon trois critères :

- **LES INCONTOURNABLES** : avec une représentation des plus prestigieux Châteaux et Domaines du Bordelais, de Bourgogne, du Val de Loire ou de la Vallée du Rhône, qui sont illustrés par des noms aussi fameux que ceux de Château Le Pin, Château Léoville Las Cases, Domaine François Raveneau, Domaine Leflaive, Clos Rougeard ou encore Domaine Jean-Louis Chave.... Sans oublier les grands vignobles hors de nos frontières tels qu'Egon Müller en Moselle allemande, Luciano Sandrone dans le Piémont ou le Clos Mogador de René Barbier en Catalogne. Quelques références d'une longue liste qui conserve les plus illustres produits de la viticulture mondiale.

- **LES DÉCOUVERTES** : avec la mise en valeur dans la cave du jour de nombreux vins accessibles issus de producteurs ou de vignobles méconnus. Toujours à l'affût des valeurs montantes du vignoble français, Les Caves Taillevent furent par exemple les premières à revaloriser les vins du Languedoc-Roussillon et à défendre dès le début des années 1990 les démarches qualitatives de biodynamie.

- **LA COLLECTION TAILLEVENT**, quintessence de cette recherche d'excellence et de découverte, rassemble sous l'étiquette Taillevent des vins issus de terroirs prestigieux et reconnus comme des appellations plus confidentielles.

Elle a été initiée par les sommeliers de la Maison pour mettre en valeur l'expérience acquise pendant des années de dégustation, ainsi que les liens privilégiés qui unissent Taillevent avec les plus grands Châteaux bordelais (Pichon Longueville, Haut Bailly, Rauzan Ségla, Phélan Ségur, ...), les Domaines bourguignons les plus recherchés (D. Duband, La Vougeraie, H. Boillot, ...), ou les « merveilles » de la Vallée du Rhône (La Janasse, Gerin...), de la Loire (Vacheron, Roches Neuves, ...), du Sud-Ouest, d'Alsace, ...

Autant de partenaires prestigieux qui partagent leurs savoir-faire dans cette Collection à travers une sélection exclusive, riche et diversifiée, en quête permanente de nouvelles belles découvertes.



- **La conservation** : élément clé du vieillissement du vin, le choix du lieu de stockage est capital pour garantir sa stabilité et ses qualités organoleptiques. Les Caves Taillevent disposent à cet effet de deux points d'entreposage exceptionnels, l'un à Paris dans de superbes caves haussmanniennes, l'autre en Île-de-France, au cœur d'une ancienne carrière dont l'adresse est tenue confidentielle.

LE PARTAGE

Il n'y a pas de passion sans partage, surtout lorsque l'on évoque l'univers du vin. Les Caves Taillevent sont un temple ouvert, pas un mausolée, et ses équipes veillent à conserver un esprit de transmission qui rayonne dans des dégustations quotidiennes ou hebdomadaires, ainsi que dans la volonté de proposer des vins de qualité pour tous les budgets.

- **Le service** : dirigées par Pierre Bérot les équipes des Caves Taillevent sont constituées d'authentiques passionnés toujours disponibles et à l'écoute pour guider les amateurs de vins et spiritueux.
Forts d'une réelle connaissance des produits qu'ils proposent, ce sont des experts attachés à offrir un service à la fois attentionné et personnalisé.
- **Le rapport qualité/prix** : grâce à sa politique d'approvisionnement en lien direct avec les producteurs, Les Caves Taillevent garantissent une offre aux prix maîtrisés. Elles sont aussi parmi les premières à avoir proposé des vins à petits prix et s'attachent à toujours présenter des vins accessibles, avec une gamme qui commence à 5 euros.
- **Des rendez-vous incontournables** : avec l'organisation de temps forts qui permettent de bénéficier deux fois par an d'une remise de 20% sur une large sélection de vins et champagnes :
 - En septembre au moment des **Automnales**
 - En mars pour les **Bacchanales**
- **Le conseil** : entre tradition et innovation, Les Caves Taillevent ont toujours été à l'avant-garde de la transmission des cultures du vin, initiant les accords entre vins et chocolats ou proposant la première application iPhone dédiée aux vins et spiritueux.
Elles sont en outre pionnières dans la mise en œuvre de dégustations, qui demeurent aujourd'hui proposées sur différents modes :
 - Des rendez-vous quotidiens avec une nouvelle dégustation proposée tous les jours.
 - Des rendez-vous hebdomadaires :
 - Sur réservation avec des dégustations thématiques payantes organisées pour un groupe restreint d'amateurs. (À la découverte des vins étrangers, les Domaines introuvables, Verticale de Château Léoville Las Cases)
 - Le samedi, sur le mode de la convivialité avec une dégustation programmée de 11h à 16h proposée gratuitement autour d'un thème (Que boire avec les gallinacés ? ; Promenade en forêt, cueillette de champignons ; Avec des coquilles Saint-Jacques : blanc ou rouge ? ; Quelle bouteille avec un chapon ?)

Une éthique, une expertise et des services qui séduisent les amateurs aguerris ou néophytes, assurés de pouvoir trouver le vin complice d'une soirée, comme de constituer de manière avisée leur cave.



Cadeaux d'affaires : le savoir-faire Taillevent au service des entreprises :

Vin, champagne, spiritueux et coffrets gourmands sont un must des cadeaux d'affaires, l'assurance de toujours faire plaisir et l'expression d'une connivence nouée autour des valeurs de convivialité.

Fortes de leur expertise, Les Caves Taillevent proposent chaque année aux entreprises un catalogue complet de leur offre, assorti d'un service sur-mesure, qui permet d'envoyer des coffrets personnalisables avec l'assurance d'un suivi individuel de chaque livraison.

En outre, Les Caves Taillevent sont les partenaires privilégiés d'événements organisés dans un cadre professionnel : dégustations et découverte des caves haussmanniennes où reposent des grands vins, soirées privées aux Caves ou en entreprise...

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Caves Taillevent

199 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris
T. +33 1 45 61 14 09
Ouvertes du lundi au samedi – 10h-19h30
M° Charles de Gaulle-Etoile ou Ternes

5 magasins au Japon : Tokyo, Yokohama, Kyoto, Nagoya, Osaka

Direction

8 rue Lamennais
75008 Paris
Directeur, Pierre Bérot - T. +33 1 45 61 51 40 – pb@cavestaillevent.com
Directrice Commerciale, Delphine Remy – T. +33 1 45 61 51 49 – dr@cavestaillevent.com
Chef Sommelier, Brice Mancelet – T. +33 1 45 61 14 09 - mail@cavestaillevent.com

www.cavestaillevent.com

Contact presse :

Agence **14** septembre
T. +33 1 55 28 38 28
Thomas Frébourg – thomasfrebourg@14septembre.fr
Julien Despinasse – juliendespinasse@14septembre.fr