





Eric Verdier Diffusion, un premier bilan

Pour fêter les vingt ans de ma société de conseil, il fallait bien faire le bilan de deux décades particulièrement dynamiques. C'est l'accumulation d'informations en matière de viticulture, l'organisation de dégustations de prestige ainsi que mon implication permanente aux côtés des meilleurs artisans en métiers de bouche qui m'ont permis d'être aujourd'hui l'entreprise la plus respectée en matière d'analyse sensorielle gustative comparative.

Permettez-moi de vous faire faire un voyage dans le temps, retracer brièvement mon parcours singulier fait de courage, d'amitiés et de rencontres passionnantes sans lesquels il ne peut y avoir une construction intellectuelle de qualité, un savoir disponible pour le progrès de tous et les applications multiples de celui-ci.

Dégustateur «Analyse sensorielle comparative» : action, parcours, partenariat

UFC Que Choisir.

Oliviers & Co : Huile d'Olive et produits alimentaires.

L'Association Culture et Goût : Directeur du Comité de Dégustation (depuis 1990).

Les Éditions Jean Lenoir : le Nez du Vin.

Le Grand Hôtel Intercontinental de Paris – Consultant gastronomique.

Une expertise et des archives de dégustation uniques au monde qui permettent la constitution de dossiers détaillés dans le but d'ouvrages ou de conférences dans les domaines suivants :

- Les grands vins de France et du Monde
- L'huile d'olive
- Le Cognac
- Le whisky
- L'Armagnac
- Les grands vinaigres balsamiques «Traditionnal di Modena»
- Le Café
- Le chocolat
- Le saké
- Étude sur les grandes tables gastronomiques de France
- L'analyse gustative des eaux minérales françaises
- L'expérience d'Eric Verdier, c'est à ce jour plus de 1000 bouteilles de 1er crus classés de Bordeaux dégustées !... (voir le détail dans la fiche «Archives Prestige»).

Eric Verdier, c'est aussi 21 dossiers professionnels et 6 livres en grande distribution

Les Dossiers de Dégustation (abonnement privé uniquement auprès d'Eric Verdier SARL et Culture et Goût).

Dossier de dégustation n° 1 (Janvier 1988).

Dossier de dégustation n° 2 (Janvier 1989).

Dossier de dégustation n° 3 (Janvier 1990).

Dossier de dégustation n° 4 (Janvier 1991).

Dossier de dégustation «Les 30 plus grands Bordeaux rouges et Château d'Yquem» (Janvier 1992).

Dossier de dégustation «Les grands vins blancs de France» (Janvier 1993).

Dossier de dégustation n° 7 «Les grands vins de Bordeaux rouges» (Janvier 1994).



Dossier de dégustation n° 8 «Les 30 plus grands terroirs de la Côte de Nuits» (Septembre 1994).
Dossier de dégustation n° 9 (Janvier 1995).
Dossier de dégustation n° 10 «Les 30 plus grands terroirs à vins blancs de Bourgogne» (Septembre 1995).
Dossier de dégustation n° 11 «Les 40 plus grands vins rouges de Bordeaux» (Janvier 1996).
Dossier de dégustation n° 12 «Dix ans déjà» (Janvier 1997).
Dossier de dégustation n° 13 «Les grands vins de France de 1989 à 1995» (Janvier 1998).
Dossier de dégustation n° 14 «Classification des grands terroirs de France. Les grands vins de France» (Janvier 1999).
Dossier de dégustation «Spécial Montrachet» (septembre 1999).
Dossier de dégustation n° 15 «Les grands vins de France», Cahier des charges Eric Verdier «Les conditions à respecter pour l'obtention d'un vin de qualité».
Dossier de dégustation n° 16 «Les 2001 meilleurs vins de France» et spécial «Grands Chardonnay du Monde» (Sept. 1999)
Dossier de dégustation n° 17 «Les 50 plus grands terroirs de la Côte de Nuits – Archives Prestige».
Dossier de dégustation n° 18 « La dégustation : «Vins et produits alimentaires – Spécial Huile d'Olive»
Dossier de dégustation n° 19 «Les plus grands vins rouges du Monde»
Dossier de dégustation n° 20 «Les grands vins de Sauternes - Alsace, les grandes cuvées de Sélection de grains nobles - Les grands vins liquoreux d'Autriche -
L'Huile d'Olive - Histoire de la Gastronomie de 1930 à nos jours - Palmarès 2005, les plus grandes tables de France - Les encens d'exception

Les Éditions du Bottin Gourmand

En 2000 «1000 vins pour réussir votre cave».
En 2001 «Les 1000 meilleurs vins de France».
En 2002 «Les 1000 meilleurs vins de France et du Monde».
En 2003 «Les 1500 meilleurs vins de France et du Monde».
En 2004 « En 2002 «Les meilleurs vins de France et du Monde».
En 2005 «Le palmarès des meilleurs vins de France et du Monde».

Conférences

Huile d'Olive d'Italie (pour la délégation commerciale d'Italie).
Cours de dégustation d'huile d'olive au sein de l'Ecole de Gastronomie Française «Ritz Escoffier».
Les Oléades (4^{ème} édition) «La Grande Chartreuse» Villeneuve d'Avignon.

L'accompagnement amical et bénévole d'histoires d'hommes

Les vins de l'Abbaye de Lérins en 2001, 2002 et 2003.
La Cuvée «Affectif» de Jean-André Charrial (depuis le millésime 2001).
Les vins du Monastère de Solan (depuis le millésime 2001).
Les cafés de prestige de la Torréfaction et Maison Verlet (depuis 1998).
La carte des vins du Restaurant Arpège d'Alain Passard (depuis 1996).
Testeur Grands Restaurants de 1997 à 2005 pour le guide Bottin Gourmand.

Une couverture Télévision en tant qu'expert

Journal de 13 H sur TF1 (Café - Huile d'Olive).
Journal de 20 H sur France 2 (Huile d'Olive).
Des Racines et des Ailes sur France 3 (Spécial Vins).
Gourmet TV (Huile d'Olive).
Direct 8 (Huile d'Olive).
M6 dans «E=M6» (Spécial Alimentation).
France 5 : L'olive éternelle (Réalisation Pierre Bressiant).
LCI : Viticulture.
Capital : Huiles d'Olive (Juin 2005).

Extraits de préfaces publiées dans les «Dossiers de dégustation» Eric Verdier

En consacrant près de 10 ans à remettre à plat la réalité du terroir viticole français, celui qui est incontestablement le plus grand dégustateur du moment a pris date.

Thibault LECLERC

Président Directeur Général du Bottin Gourmand - Dossier N° 14

Permettez-moi de cette occasion pour vous rappeler combien Eric Verdier est attaché à quelques principes essentiels.

Le premier d'entre eux est l'indépendance. Elle reste une caractéristique peu commune. Par raison économique et volonté morale, son auteur en connaît le prix.

Rappelons que l'indépendance, c'est refuser la publicité commerciale afin d'être à l'abri de toute pression.

C'est ainsi qu'il a su nous offrir ce guide critique, percutant et utile, en recherchant la proximité d'une partie éclairée du monde viticole qui apprécie et partage cet esprit d'indépendance, tout en accueillant d'autres terroirs que ceux offerts par nos appellations nationales.

Eric BONNEFF - Docteur Ingénieur, Que Choisir - Dossier N° 14

Le vin et le feu s'écrivent en trois lettres ; ce sont des mots vifs à la tonalité franche et puissante, leur intonation est lumineuse et chaude.

Le bois est un de leurs nombreux points communs... quoi de plus délicat qu'une grillade de coquilles Saint-Jacques au-dessus d'une braise de bois fruitier, un sarment de vigne, où la subtile touche boisée d'un vin passé dans un fût de chêne.

Dans son approche, Eric Verdier réagit comme un authentique rôtisseur face à la flamme ; j'aime la profondeur de son regard où s'anime une scintillante lueur qui en dit long sur la maîtrise de son art.

L'histoire du vin est un investissement émotionnel, une agilité de l'esprit, une souplesse des papilles ; goûter un vin, c'est le sculpter avec le palais, c'est aussi le conjuguer avec émotion.

Mon cher Eric, en savourant la géographie du vin, comme un écrivain, vous savez donner de la chair aux mots... c'est ce qu'on appelle «la belle ouvrage».

Alain PASSARD - Restaurant Arpège - Dossier N° 14

Il faut la chance pour rencontrer un conseil fiable. Parce qu'au fond que demande-t-on à un conseiller en matière de vins ? Qu'il soit universel et qu'il puisse se mouvoir avec aisance dans la topologie labyrinthique des étiquettes.

Qu'il soit courageux et intrépide et même téméraire. Et puis qu'il ait le don, que son jugement soit juste, que son analyse soit fine et sans faille, que sa prévision de l'avenir du vin qu'il goûte soit sensée.

Enfin qu'il suive l'évolution des vins, qu'il corrige ses propres notes. Et puis que tout cela il sache l'écrire, il sache trouver les mots pour le décrire.

En bref ce qu'on lui demande, c'est d'être Eric Verdier.

Professeur Jean-Philippe DERENNE, Chef de Service

Réanimation Respiratoire et Pneumologie, Pitié Salpêtrière.

Auteur des ouvrages de cuisine : L'Amateur de Cuisine et La Cuisine Vagabonde

La dégustation est une science et un art, Eric Verdier sait remarquablement nous éduquer sur les trois sens de l'appréciation du vin, ce livre est le témoignage de son immense talent et de bien des années de recherche et j'attribue à Eric VERDIER la pensée du sociologue Jean Duvignaud «La connaissance est un pas vers la liberté».

Adrien BEST

Professeur - Formateur Chargé de mission auprès du Recteur de l'Académie d'Orléans -Tours

Un don exceptionnel et rarissime, une passion dévorante, une conscience et une application de tous les instants, font incontestablement d'Eric Verdier l'un des plus grands dégustateurs du monde.

Jacques Luxey, les dégustations du Grand Jury.

Il s'affirme comme un dégustateur exceptionnel, capable d'une analyse plus que fine du vin.

Henri JAYER, propriétaire à Vosne-Romanée.

Pèlerin infatigable, libre comme l'air, il va son chemin, opiniâtre, rigoureux et ô combien compétent. Héritier spirituel de Jacques Luxey, ses notes de dégustation, et toutes les considérations qui peuvent les souligner à l'occasion, définissent toujours le cadre exact dans lequel un vin, un cru ou un millésime doivent indiscutablement se situer.

Je suis heureux et fier d'avoir l'occasion aujourd'hui de dire tout ce que je ressens à son égard. Mon propos n'ajoute rien sans doute à l'estime générale qui l'entoure.

Mais c'est pour moi l'occasion personnelle d'avoir un plaisir supplémentaire en exprimant ici mon admiration pour son œuvre.

Jean-Paul GARDERE, ancien directeur de Château Latour.

Comment ne pas être admiratif devant la qualité du travail d'Eric VERDIER, et comment ne pas être impressionné par le nombre de grands vins dégustés, annotés et décrits avec tant de rigueur et de talent ?

J'ai toujours considéré Eric VERDIER comme un enfant prodige de la dégustation.

Les Dossiers de Dégustations d'Eric VERDIER s'imposeront auprès des professionnels et des amateurs avertis comme une documentation d'une rare qualité.

Claude RICARD, ex -Domaine de Chevalier

C'est grâce à des hommes comme Eric Verdier, que notre savoir-faire, l'analyse de nos vins, leur parviennent dans leur plus stricte vérité.

Dominique LAFON, viticulteur à Meursault

Extraits de préfaces publiées dans les «Dossiers de dégustation» Eric Verdier

En créant les «Dossiers de Dégustation» Monsieur Eric VERDIER a entrepris une œuvre colossale, sérieuse et d'un grand intérêt pour les œnophiles. Un travail de cette ampleur n'a jamais été réalisé en FRANCE, c'est une véritable «BIBLE» perpétuelle du vin, et chaque nouveau millésime permet d'écrire un nouveau chapitre.

J'ai eu le plaisir de le recevoir dans mes caves, il est bien évident qu'il a des dons de dégustateur hors du commun.

Une puissance de travail rare.

Marcel GUIGAL, viticulteur à Ampuis

Avec mes amis passionnés, je ne puis que me réjouir de faire partie des quelques apôtres de ce Maître du vin, aussi averti qu'intransigeant sur la qualité.

Marc Miannay, Président de l'Association Culture et Goût.

Eric Verdier fait partie de la jeune génération qui s'est lancée à corps perdu dans la dégustation des vins.

Professionnel jusqu'au bout des papilles, il a porté sa passion au niveau d'un grand art.

Grâce à lui, à ses notes ciselées, cet orfèvre du vin vous conduit avec sûreté dans la connaissance la plus précise des crus du Bordelais que vous possédez ou que vous rêvez d'acquérir.

Jean Lenoir Le Nez du Vin.

Les livres d'Eric Verdier, présents et futurs, en tirages limités, nous offrent ces dégustations notées et commentées des grands vins de France, et redonnent espoir aux amateurs.

Michel Rochard, prévisionniste Météo France.

Je suis heureux de pouvoir aujourd'hui exprimer mon admiration pour le talent, la rigueur et l'honnêteté qu'il a su manifester dans ses multiples dégustations.

Mais Eric Verdier est surtout pour moi, l'homme qui aura toujours su déceler, parmi les appellations et leurs crus, les grands vins authentiques et vrais, puis les faire connaître et les défendre !

Jean-Marie Peyraud, Domaine Tempier

Dans son rôle de «missionnaire du vin» c'est bien l'un des seuls qui va à l'essentiel en prônant la pureté de goût.

Didier Cuvelier, Château Léoville Poyferré

La qualité du travail d'Eric Verdier que je connais depuis plusieurs années et avec qui je me réjouis de déguster, m'enchantent. Nous avons besoin de ces quelques hommes du vin pour aider nos cuvées à s'exprimer pleinement et je suis heureux de connaître personnellement l'un des meilleurs.

Charles Joguet, viticulteur à Sazilly

Puisqu'il avait dans le cœur une cathédrale à bâtir, Eric Verdier est devenu un vainqueur.

Dans le monde multiple et encombré des juges dégustateurs, il a pris une place prépondérante car, les œnophiles trouvent toujours dans ses dossiers de dégustations : découvertes, révélations, confirmations. Parce que sa dégustation est plus instinctive qu'académique, mon ami Jacques Luxey le qualifiait de «plus doué de sa génération».

Enfin, la manière fougueuse et volubile avec laquelle il exprime ses convictions, ajoute au vin ce dont il a le plus besoin de la part des hommes : PASSION, REVE, AMOUR. Eric Verdier prolonge à l'extérieur l'œuvre que terroir et viticulteurs accomplissent à l'intérieur. Nous sommes sa référence, il est notre aspiration.

Mr Duboscq, Château Haut-Marbuzet

Qui pourrait croire en voyant pour la première fois Eric, disert et pétillant, que ce vif-argent est la rigueur incarnée et qu'il cache un trésor : un palais royal, une encyclopédie des papilles bien élevées ?

Au fil des années, Eric a su imposer son goût de réagir au quart de tour à chaque sollicitation solide ou liquide et de communiquer avec les sphères cérébrales de la mémoire et du langage.

Tel l'oiseau dont il porte le nom, notre homme ne s'arrête jamais de voler, mais les branches où il se pose sont des bouteilles et des fontaines où il se désaltère coulent des nectars.

Depuis plus d'une décennie, Eric tient une place à part dans le monde des saveurs. Ses secrets ont pour nom : ténacité, intuition, enthousiasme, générosité. Puisse-t-il conduire longtemps ses contemporains vers l'émotion du goût exalté et partagé.

Jean-Robert PITTE

Professeur à la Sorbonne, Président du Comité National Français de Géographie - Dossier N° 15

Le présent ouvrage mérité d'être salué, mais au-delà de l'ouvrage c'est surtout son auteur que je voudrais distinguer ici. En effet, le vin évolue grâce à des dégustateurs de talent, amateurs éclairés, connaisseurs passionnés dont on peut considérer Eric VERDIER comme l'un des chefs de file.

Merci à Eric Verdier pour ce travail de Don Quichotte passionné qui lui vaut la notoriété respectable que chacun lui accorde.

René RENO

Président du comité national des vins et eaux de vie de l'INAO - Dossier N° 18

Qui aura vu Eric ausculter une vigne, un vin, puis prescrire des fûts de chênes neufs de la forêt de Tronçais saura que sans nul doute il est un médecin malgré lui.

Cet ouvrage est Eric, et la démonstration éclatante qu'il est un grand médecin et un grand chercheur.

David KLATZMANN

**Docteur en Médecine, Docteur ès Science
Professeur en Immunologie, Membre de l'Institut Universitaire de France
Epicurien malgré lui... - Dossier N° 18**

Une présence exceptionnelle comme expert indépendant dans la presse nationale et internationale (voir extraits d'articles).

L'Amateur de Bordeaux (Jean-Claude Ribaud) : Eric Verdier, qui a procédé sur le millésime 2000 à l'assemblage d'une cuvée, rappelle qu'un grand vin exige un grand raisin et... (Texte sur Jean-André Charrial «Cuisinier, Poète et Vigneron»).

L'Hôtellerie : Les vins et le goût pour passions, Eric Verdier a cartographié les meilleurs vins de France. Ses dossiers annuels de dégustation des vins font désormais foi dans le monde viticole et vinicole.

L'Amateur de Bordeaux : L'Amateur de Bordeaux a demandé à Eric Verdier, dégustateur et consultant, de nous livrer ses coups de cœur pour ces vingt ans à Bordeaux. À lire sans modération.

Thé, Café et Chocolat : Eric Verdier «la Référence en vins».

Notre Temps : Eric Verdier, Palais Royal...

Jours de Chasse : Eric Verdier est surtout le plus grand dégustateur du Monde. Un don exceptionnel et rarissime, une passion dévorante, une conscience et une application de chaque instant...

La Croix : Le geste vif. Regard qui brille est-ce l'esprit du vin qui l'anime ? Eric Verdier «Goûteur d'Huile d'Olive» ne vit que pour ce «corps gras».

Le Nouvel Observateur : Selon Eric Verdier, professionnel de la dégustation, l'Espagne «gros pourvoyeur de volume» s'est engagée dans une démarche qualitative...

La Revue des Comptoirs : Eric Verdier, un dégustateur reconnu du monde vinicole et dirige en expert une société de conseil en grands vins. Il participe à la belle aventure d'Oliviers & Co.

L'Hôtellerie : Eric Verdier déguste à Paris les échantillons d'huiles d'olive... (photo)

L'Amateur de Bordeaux (Jean-Claude Ribaud) : Eric Verdier l'un des rares spécialistes français, véritable «goûteur» d'huile d'olive, bien connu du monde du vin pour ses «Dossiers de Dégustation».

Réponse Cuisine : Eric Verdier met depuis plusieurs années son palais royal et ses papilles exercées au service d'Oliviers & Co.

Saveurs : Eric Verdier : un palais en or (article paru dans Saveurs N° 141 - Mai 2005).

L'Express Magazine : Eric Verdier est devenu «testeur d'huiles» pour la marque Oliviers & Co.

Bio Santé : Eric Verdier, spécialiste de l'analyse sensorielle...

Courrier International (Jon Henley, The Observer, Londres) : «Une bonne huile d'olive doit être parfumée, mais sans excès» affirme Eric Verdier, Chef dégustateur chez Oliviers & Co.

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : C'est Eric Verdier, spécialiste français goûteur d'huile d'olive, qui procède à la sélection.

Le Monde : Eric Verdier sait de quoi il parle, goûteur professionnel chez Oliviers & Co.

Le Monde (Guillaume Crouzet) : Eric Verdier est un fou d'huile d'olive...

Gault et Millau : question à Eric Verdier, sélectionneur chez Oliviers & Co.

Rungis Actualité : Tableau d'utilisation des huiles par type de plat, selon Eric Verdier.

La Provence : Eric Verdier, expert, acheteur et dégustateur au sein de la société Oliviers & Co...

Le Dauphiné Libéré : Le moment fort de ces deux jours sera la venue pour une intéressante conférence, d'Eric Verdier, dégustateur pour Oliviers & Co.

L'Écho du Centre (D. Ferrer) : ... et un Dossier, aboutissement logique de son remarquable travail.

Lettre confidentielle (N° 21 - Février 1991) Jacques Luxey : Eric Verdier, le second meilleur dégustateur du Grand Jury (après Bertrand Le Guern) vient de faire paraître son Dossier de Dégustation N° 4. C'est le Robert Parker français même si ses avis ne peuvent prétendre à la même résonance internationale.

Globe Hebdo (Christophe Donner) : Avec Eric Verdier, les choses sont simples : il est le meilleur dégustateur de vins au monde.

Le Caviste Indépendant : Eric Verdier, ce nom vous dit sûrement quelque chose. Dégustateur hors pair...

Maison F. Dubecq, catalogue «Printemps-Eté» 1996 : Ses analyses sont de précieux exemples de rigueur et de pertinence, libres de toute mode ou tendance.

VITI : Eric Verdier «compte aujourd'hui parmi les plus grands dégustateurs du monde». Le compliment est du regretté Jacques Luxey, le fondateur des dégustations du Grand Jury.

Que Choisir : Eric Verdier est reconnu et respecté à l'intérieur de la profession et quasiment inconnu des amateurs.

La Tribune (Philippe Flamand) : Eric Verdier, lui aussi spécialiste réputé...

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : Le dégustateur Eric Verdier note que le décalage entre qualité et prix a une fâcheuse tendance à s'accroître...

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : AOC Saussignac Cuvée Eric Verdier 1997.

J'économise : Expert pour un test café «Cuisine Test».

La Tribune : le guide des «Mille vins pour réussir votre cave» signé par l'un des plus grands noms de la dégustation, Eric Verdier.

Mieux Vivre votre argent Budgets Famille : «Mille vins pour réussir votre cave». Pas moins de cinq mille vins dégustés à l'aveugle en dix années par les membres de «Culture et Goût sous la conduite d'Eric Verdier».

Le Particulier Pratique : Avec Eric Verdier et son équipe de dégustateurs de l'Association Culture et Goût, le lecteur se verra proposer le meilleur mais de manière critique et indépendante.

Le Monde : Depuis une dizaine d'années, avec ses amis de l'association «Culture et Goût», Eric Verdier déguste des vins à l'aveugle.

Actuoboissons : Culture et Goût est dirigé par Eric Verdier dont la méthodologie s'appuie sur un système simple...

Le Monde (Jean-Claude Ribaud) : Eric Verdier, brillant dégustateur, qui préside le comité d'experts du guide des vins 2000 (aux Éditions du Bottin Gourmand)...

L'Humanité Hebdo (Thierry Morvan) : Avec la complicité d'Eric Verdier, palais hors pair au royaume de Bacchus, il bouleverse sa carte des vins de l'Arpège (3 étoiles Michelin).

Cuisine et Terroirs (Propos recueillis par Emmanuelle Jarry) : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... (Eric Verdier).

L'Amateur de Bordeaux : Eric Verdier, un des grands «nez» du Monde du vin...

Le Berry Républicain : L'équipe constituée autour d'Eric Verdier et Marc Miannay se fait fort de ne juger exclusivement des vins en bouteille...

France-Soir : Eric Verdier, l'auteur de ce deuxième Bottin Gourmand des 1000 meilleurs vins de France est un curieux lutin.

L'Evènement : Eric Verdier, le maître d'œuvre de ce guide, qui présente un nez de Cyrano et un palais aussi affûté qu'une lame de Laguiole.

La tonnellerie Doreau

Les fûts Perfection Eric Verdier



Thierry Doreau (à gauche) et Eric Verdier devant le parc à bois.



24, rue de l'Arc de triomphe
75017 - Paris
Tél. : 01 46 22 71 34
Mail : eric.verdier@cultureetgout.com
Site internet : www.eric-verdier.com

Les cuvées Eric VERDIER

- ♦ Création de cuvées Prestige issues de terroirs à l'expression singulière.
- ♦ Mise en valeur d'un environnement propice à la production de raisins d'exception.
- ♦ La quintessence d'un vignoble remarquable.
- ♦ L'élevage de toutes les cuvées Eric Verdier est effectué en fût de chêne neuf.
- ♦ Les cuvées Eric Verdier sont produites en quantité limitée. Entre 5 et 8 cuvées maximum par millésime, soit une production annuelle de 10 000 bouteilles.

A.O.C. Bergerac «Terroir de Monestier» - Château Tourmentine «Cuvée Eric Verdier» Blanc

1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2005 : Epuisés (Pas de 2004).

Production entre 1200 et 2500 bouteilles selon le millésime.

2007 en septembre 2008.

A.O.C. Bergerac «Terroir de Monestier» Château Tourmentine «Cuvée Eric Verdier» Rouge

1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003 : Epuisés. (Pas de 2004, 2006 et 2007).

Production entre 4 000 et 6 000 bouteilles selon le millésime.

A.O.C. Bergerac «Terroir de Monestier» Château Tourmentine «Cuvée Eric Verdier» Rouge «Essence N° 1»

1998, 1999, 2000, 2002, 2003 : Épuisés. Pas de 2001 et de 2004.

2005 en septembre 2008.

Production entre 590 et 1 200 bouteilles selon le millésime.

A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence rouge - Château Virant - Zone de Virant - «Cuvée Eric Verdier»

1998, 2000, 2001, (Pas de 2002), 2003, 2004 : Epuisés.

2006 en mai 2008.

Production entre 580 et 1 500 bouteilles selon le millésime.

A.O.C. Côtes de Provence rouge Massif des Maures Château La Gordonne «Cuvée Eric Verdier»

1998, 2000, 2001, 2002 : Epuisés. (Production arrêtée).

Production environ 5 000 bouteilles.

A.O.C. Côtes de Provence rouge «Terroir de Gonfaron» «Château Gasqui - Cuvée Corps et Âme»

2001, 2003, 2004 : Epuisés.

2006 en janvier 2010.

Production entre 3 000 et 6 200 bouteilles.

A.O.C. Saint-Joseph rouge (Agriculture biologique) Domaine Monnier «Cuvée Eric Verdier»

Production environ 900 bouteilles. 2003, 2005 : Epuisés.

2007 en janvier 2009.

A.O.C. Corbières «Tuam Adoramus» 2005, 2006 : Epuisé.

2007 en avril 2009.

Production entre 1800 et 3800 bouteilles selon le millésime.

**Pour tous renseignements complémentaires,
écrire à :**

**Eric Verdier 24, rue de l'Arc de Triomphe - 75017
- PARIS**

(Prix des vins sur demande).

**Pour la grande restauration et les cavistes
spécialisés, contacter :**

**Marc Miannay 59, rue de la Convention - 78500
- Sartrouville**

Tél. 01 39 13 61 60 Fax : 01 39 13 61 96

(Prix des vins sur demande).

Eric VERDIER DIFFUSION

(E.V.D.)

S.A.R.L au Capital de 7622,45 €

58, avenue de Wagram

75017 - PARIS

R.C.S. Paris B 339 993 339

(87 B 02343)

FR. 03339993339

Christine et Eric Verdier

Le contenant c'est Christine,
le contenu c'est Eric.





24, rue de l'Arc de triomphe
75017 - Paris
Tél. : 01 46 22 71 34
Mail : eric.verdier@cultureetgout.com
Site internet : www.eric-verdier.com

Eric VERDIER

Prestations de service - 2008

Honoraires de base : 1 500 € Hors TVA (19,6%) ⇒ Séance de travail de 2 heures.

Analyse sensorielle qualitative : vins - produits alimentaires.

Honoraires : **500 €** Hors TVA 19,6 %, par produit testé.

La dégustation est accompagnée d'un compte-rendu détaillé et d'une fiche technique sensorielle certifiée Eric Verdier.

Création d'un produit alimentaire «haut de gamme»

Réalisation de recette. Processus de fabrication industriel.

(Partenariat avec un grand chef sur demande).

Honoraires : **3 000 €** Hors TVA 19,6 %, par recette établie.

Cycle de conférence, l'analyse sensorielle

Honoraires : **2 500 €** Hors TVA 19,6 %.

Sujets 2008 : «50 millésimes de PETRUS commentés de 1926 à 2004»

ou «50 millésimes de Château d'Yquem de 1893 à 2004».

(Conférence de deux heures)

- Réservation des prestations par courrier uniquement.
- Une réponse vous sera envoyée sous 15 jours.

Eric VERDIER DIFFUSION
(E.V.D.)
S.A.R.L au Capital de 7622,45 €
58, avenue de Wagram
75017 - PARIS
R.C.S. Paris B 339 993 339
(87 B 02343)
FR. 03339993339

