



# Dossier de presse



Bienvenue à la ferme Fruirouge



chez Isabelle & Sylvain et Camille OLIVER

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concéor 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

## Le Cassis :

Ce nom bien connu couvre à la fois le nom de l'arbrisseau, du fruit qu'il produit et souvent du magnifique breuvage que l'on en tire.

Pour commencer par la plante, on la trouve à l'état sauvage depuis fort longtemps, mais on commence à parler de sa culture au XVIème siècle et c'est dès cette époque que les botanistes et les médecins remarquent les qualités thérapeutiques diverses de ses fruits (maladies de l'estomac, voie urinaire, scorbut, antidote contre les piqûres de bêtes venimeuses).

Plus de trois siècles après, on retrouve les mêmes appréciations louangeuses des facultés et, dans certains pays (Allemagne, Grande-Bretagne par exemple) où la publicité sur les produits alcoolisés n'est pas interdite, les vendeurs retiennent comme argument principal "riche en vitamine C", mention qui apparaît sur toutes les étiquettes.

Le plant de cassis repiqué en terre commence à rapporter des fruits la troisième année et sa récolte a lieu début juillet, au moment où l'ensoleillement est le plus puissant. La cueillette, autrefois longue et délicate exigeait beaucoup de main d'oeuvre, aujourd'hui mécanisée elle est plus rapide, plus efficace, donc plus rentable. En cours d'année, il demande à être traité et bien entretenu.

La qualité du cassis, comme celle du raisin, est très sensible au terrain où il est cultivé et les fruits parfumés se récoltent sur les côtes bourguignonnes où il voisine avec les plus grands crus. Chez nous sitôt cueillis, ses fruits frais et bien mûrs sont destinés à la transformation.

Pesé, stocké, le cassis est broyé et mis en macération dans l'alcool. C'est notre unique stock de matières premières pour élaborer notre crème de cassis.

Tout au long de l'année, au fur et à mesure de nos ventes, après macération, le jus ou "infusion" est obtenu par soutirage et pressurage. A cette infusion est ajouté le sucre dissout à froid dans le jus de fruit par malaxage et l'on obtient cette délicieuse crème de cassis, produit vivant, ni chauffé, ni filtré, exempt de tout colorant ou produit végétal (tels que les bourgeons de cassis, entre autres...). Il est pur fruit. Evidemment, ces avantages ont leur inconvénient car, le cassis, produit naturel, évolue dans le temps et ne s'améliore pas en vieillissant. D'une récolte à l'autre, il perd de sa couleur et de son fruit et, pour en avoir toute satisfaction, il doit être bu dans l'année.

Bienvenue  
à la ferme  
Fruirouge



Cassis  
Noir de  
Bourgogne



Champs de cassis à Concoeur 21700

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

## *Le cassis dans les Hautes Côtes de Bourgogne*

*Il existe en plein coeur de Bourgogne, à l'écart des grandes voies de communication, un pays de collines, de forêts et de combes austères que les buzzards envoûtent de leur vol prédateur. C'est ce terroir là que la vigne choisit pour célébrer des noces de proupre avec l'arbuste guérisseur dénommé le cassis. Il enferme dans ses baies noires le rubis d'une boisson bienfaisante pour toutes sortes de maux, il recèle au coeur de ses bourgeons le secret d'un arôme puissant.*

*L'hiver alors qu'un vent glacial souffle sur la nature terrorisée, le rêve de la récolte des fruits noirs soutient l'effort des paysans qui coupent les branches couleur de la fourrure du renard et porteuses de bourgeons.*

*Le soir dans les villages juchés sur les plateaux, accrochés aux collines ou accroupis dans le creu des vallons, les maisons se referment sur l'odeur pénétrante du bourgeon de cassis. Les mains, les habits, les cheveux s'imprègnent de cet arôme qui développe avec lui les projets des plus simples aux plus fous suivant l'âge, la situation, l'ambition de ceux qui les égrènent à la pointe du couteau, au fil des jours, au long des soirs, au rythme des hivers. Dans la mémoire des enfants, la saveur, la couleur, l'odeur du cassis s'incrument les marquant pour la vie du sceau de leur appartenance à ce pays farouche.*

*C'est à cette époque là que se réveillent dans le profond des nuits, les âmes en errance des moines cisterciens bâtisseurs, défricheurs qui voulaient dominer l'esprit de la forêt, chasser le souvenir des druides et des rites païens, domestiquer la vigne et aussi le cassis. Elles veillent ces âmes monastiques à ce que jamais ne disparaissent de la mémoire des bourguignons la croyance aux vertus bienfaisantes du cassis. Et c'est ainsi que par instinct on boit dans le fond des chaumières ou sur les tables d'apparat, qui une tisane médicinale, qui une liqueur de velours sombre. Et c'est ainsi que le cassis dans cette Bourgogne là est plus qu'une production. Enraciné dans le coeur des hommes et des femmes, il tient une place insoupçonnée tout comme l'extrait de son bourgeon dans les parfums de marques prestigieuses.*

*Quelle coquette devinera jamais que son parfum préféré s'enrichit de cet arôme incomparable qui recèle les chimères d'une Bourgogne secrète exhalées par l'essence du bourgeon de cassis !*

Chantal OLIVIER

Texte de la maman de Sylvain, membre de l'Association des Ecrivains et artistes paysans (AEAP)

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Notre histoire est simple, c'est celle d'une passion. Nous nous sommes rencontrés en 1992, en vendanges Sylvain travaillait alors chez ses parents, Chantal et Christian producteurs de petits fruits rouges, où il avait développé un atelier de transformation. Suivant les recettes de sa grand-mère, Odette OLIMER, il fabriquait des boissons et rêvait de ferme auberge ; quant à Isabelle, elle était en fac de philo... Nous nous sommes installés Jeunes Agriculteurs, Sylvain le 1 janvier 1995, et Isabelle deux ans plus tard en 97, le temps de faire une formation agricole et deux enfants !

Ne venant pas du monde paysan, Isabelle est fille, petite-fille, et arrière-petite-fille de commerçants dijonnais... Elle avait une formation plutôt littéraire, preuve que la Philosophie mène à tout.

Sylvain, lui, est tombé dedans depuis tout petit. Il est la quatrième génération d'OLIMER, agriculteur à Concoeur. C'est son arrière-grand-père Hyppolite qui a acheté la ferme où nous nous trouvons aujourd'hui...

Nous avons commencé avec 2 hectares 60, nous cultivions : cassis, framboises, fraises, groseilles et pêches de vigne. Puis à mesure que notre "petite entreprise" a progressé, nous avons augmenté nos surfaces. Nous avons planté des cerisiers. Nous sommes passés à 5 ha 60 dans les années 2000.

Nous avons aménagé notre ferme pour transformer et commercialiser nos produits, et accueillir des groupes en visite. Nous avons également développé la vente sur les marchés, les salons, à l'export et en boutiques (épicerie fine et restauration).



✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Et nous avons embauché ! Nous avons été jusqu'à 7 à temps plein. Charlène est arrivée en septembre 2009, en apprentissage pour deux ans, dans le cadre de son BTS commerce des vins et spiritueux. Elle a été embauchée en septembre 2011 jusqu'en avril 2019. Elle va nous quitter après avoir eu son deuxième enfant. Les nôtres ont grandi et Camille, notre fils aîné, nous a rejoint en été 2016, puis Lucas a repris l'épicerie fermière Fruirouge & Cie en août 2017.



Nous avons la double particularité de cultiver uniquement des fruits de transformation, et non des fruits de bouche ; et de transformer toute notre production.

Après récolte nous stockons tous nos fruits en surgélation, ce qui nous permet de transformer ensuite tout au long de l'année, par petites quantités, suivant nos besoins. Nous essayons d'avoir un stock tampon, environ une année d'avance, pour faire face aux catastrophes climatiques ou autres imprévus. Mais il nous arrive malgré tout, certaines années, de ne pouvoir répondre à la demande suite à de mauvaises récoltes. Il n'y a pas de secret de fabrication chez nous, il faut laisser le temps au temps... Et respecter la nature.

Après avoir fabriqué les traditionnelles boissons, les classiques confitures et crèmes de fruits, nous avons laissé libre cours à notre imagination et à notre gourmandise ! Naissent alors les fruits à l'eau de vie, les vinaigres, les ratafias, des pâtes de fruits pour les fêtes...

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

1995 - 2005...

10 ans, 10 produits...

A cette occasion, nous avons souhaité mettre en lumière un de nos petits fruits : le Cassis ! Merveilleuse petite baie noire que nous cultivons et transformons avec passion depuis 10 ans déjà... Typique et typé, aromatique et racé, il porte en lui le caractère de notre petite région : les Hautes-Côtes... Enraciné à Concoeur depuis quatre générations d'Olivier, il a fini par nous envoûter tout entier... Si bien qu'il doit en couler un peu dans nos veines !!!

Nous avons imaginé présenter 10 produits : tous au Cassis. En les énumérant : confiture, boisson, crème 15%, crème 18%, fruits à l'eau de vie, vinaigre, ratafia, pâte de fruits... Le compte n'y était pas. Il en manquait deux !

Tout naturellement, dans notre région dijonnaise, nous pensons à la moutarde... Elle est mariée dans notre belle cité burgonde à toute sorte d'arôme, dont le Cassis bien sûr. Nous avons choisi une moutarde en grains à l'ancienne que nous accommodons avec des baies de cassis... Et de 9 !



Pour notre 10<sup>ème</sup> produit nous voulions quelque chose qui marque. Isabelle, ayant conservé son goût pour les livres et la Littérature, s'est plongée dans ses vieux grimoires. Quelle ne fût pas sa surprise en trouvant la recette du Ketchup au cassis ! Elle a cherché à en savoir plus sur le Ketchup... Après des essais concluants, même si nous avons un peu allégé la recette en épices, le Ketchup au cassis était né. Comme tous nos autres produits, il a subi les tests de dégustation du jury familial à l'occasion des fêtes de fin d'année et fait ses premiers pas au Salon International de l'Agriculture 2005.



✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Gardant la même dynamique, un nouveau produit a vu le jour pour le Salon International de l'Agriculture 2006 : le beurre de Cassis.



Sortie officielle de notre 12<sup>ème</sup> produit au Cassis pour le Salon International de l'Agriculture 2007 : la Vod'KG ou Vodka au cassis !



Et l'aventure continue...

Fin 2008, nous avons acheté un pas de porte au centre ville de Nuits-Saint-Georges, et nous avons créé : Fruirouge & Compagnie, l'épicerie fermière. Une boutique 100% produits fermiers, où nous vendons les produits de la ferme Fruirouge et d'autres producteurs de toute la France... Ouverte depuis 2009 !



40 grande Rue 21700 Nuits-Saint-Georges

[www.fruirougeetcompagnie.com](http://www.fruirougeetcompagnie.com)

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Au Salon International de l'Agriculture 2009, sortie d'un nouveau produit : le Beurre de Pêche de vigne.



Puis en 2010 des Pâtes de fruits au cassis 100% naturelles sans pectine sans gélifiant...



Puis le Poivre de cassis avec l'Association des Producteurs de cassis de Bourgogne...



Puis en 2011 l'Hydrolat de cassis avec nos amis de Lueur du Sud qui distillent nos jeunes pousses de cassis...



Depuis le printemps 2009, nous cultivons 13 hectares en cours de certification Bio. Nous sommes certifiés Bio depuis la récolte 2012.



• BIO BOURGOGNE •

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Nous sommes labellisés Tourisme et Handicap pour les 4 handicaps, et Vignobles & découvertes.



Nous avons reçu les Etoiles de l'accueil pour les Trophées du Tourisme en 2005. Isabelle a reçu la médaille de Bronze du Tourisme en 2010, puis d'Argent en 2014 et le Trophée coup de cœur des Femmes du Tourisme en mars 2012. La ferme a reçu le Trophée du Tourisme Responsable catégorie Accessibilité en 2012.



Nos produits ont été médaillés au Concours Général Agricole, au Concours International des Liqueurs de fruits, vous pouvez consulter la liste sur notre Site...



En 2013 nous avons participé au Concours MIAM et sorti un nouveau produit : le Roudoudou !



✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concéor 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

En 2014, nous avons rejoint le Collège Culinaire de France. Le lancement de l'appellation Producteur Artisan de Qualité a été un succès le 18 Novembre dernier. Le but étant de créer une chaîne de la qualité entre les divers membres du Collège Culinaire de France, les Producteurs Artisans et les des Restaurants de Qualité présents sur toute la France, porté par les chefs fondateurs dont Alain Ducasse : "nous nous retrouvons autour des valeurs et des combats qui doivent, à nos yeux, fonder notre métier : de la mise en avant des produits et du travail des producteurs à la promotion des jeunes talents en passant par le sens de l'accueil, sans oublier les réalités culturelles, sociales et économiques de nos métiers."



Nous faisons toujours partie des Coqs d'Or

La ferme Fruirouge a été élue producteur de l'année 2015 par le guide Champérad Le meilleur de la France gourmande.

La remise de prix a eu lieu chez Tanta Marguerite Paris 7<sup>e</sup>



☒ 2, place de l'Église Hameau de Concéur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Nous avons organisé la Fête du Cassis, depuis 2007, le premier week-end de septembre...



Nous organisons de nombreuses autres Portes Ouvertes à la ferme, avec visites de l'atelier de fabrication ou des champs.

Vous pouvez suivre notre actualité sur les réseaux sociaux :



Nos marmites mijotent tous les jours, nous ne pouvons malheureusement pas vous envoyer leurs arômes... Alors à bientôt, à la ferme Fruirouge !!!

Accueil de 9 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 19 h 00

Du jeudi au lundi

Toute l'année

Fermeture hebdomadaire mardi et mercredi

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Conœur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

1995 - 2015 la ferme Fruirouge fête ses 20 ans !

# 2015



des Hautes Côtes de Bourgogne



Nous avons lancé un concours pour notre nouveauté :  
un nouveau produit 2015  
le 15<sup>e</sup> au cassis !

08

## SALON DE L'AGRICULTURE

LE BIEN PUBLIC  
Jeudi 26  
février 2015

### NUITS-SAINT-GEORGES

#### La Ferme Fruirouge lance un concours depuis Paris

On ne présente plus la Ferme Fruirouge du hameau Concoeur, à Nuits-Saint-Georges. A sa tête, Isabelle et Sylvain Olivier, qui viennent de recueillir une médaille d'argent pour leur confiture de cassis au concours général des produits. Installé depuis 1994, le couple, producteur de petits fruits rouges transformés et commercialisés en confitures, boissons et condiments, a lancé, pratiquement chaque année, au moment du Salon de l'agriculture, un produit phare dont le ketchup de cassis qui avait fait



Le couple Olivier a encore gagné une médaille cette année au Salon de l'agriculture, pour sa confiture de cassis. Photo C. B.

un tabac (14 produits en tout). « C'était pour nos dix ans », rappelle Isabelle Olivier. « Nous fêtons aujourd'hui nos 20 ans et nous voulions trouver un produit marquant. Nous avons plusieurs possibilités. Du coup, nous avons décidé que ce serait au public, à nos clients de l'imaginer. » La ferme Fruirouge profite ainsi du rendez-vous de Paris pour lancer son concours. Il faut trouver un produit lié au cassis de Bourgogne - à base de bourgeon, de feuilles ou de fruit - avec comme seule contrainte que cela

soit une recette simple sans produits d'origine animale (œuf, lait, viande...). Histoire que le couple puisse le produire dans leur laboratoire. « Cela peut être un produit solide, une boisson... tout est ouvert. »

Pour faire ses propositions, il suffit d'envoyer un email ([ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)) ou écrire à la ferme directement. « On sélectionnera trois recettes qui seront dévoilées à nos portes ouvertes de septembre (les 5 et 6). Et le public choisira à ce moment-là », conclut Isabelle Olivier. À vos toques !

Notre nouveauté a vu le jour début décembre,  
sur une idée de Camille, notre aîné !

L'aventure continue...

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

Depuis 2015, chaque année pour la Semaine du Goût en octobre nous sortons notre nouveauté : une Sélection Parcellaire de Crème de Cassis de Bourgogne IGP, série limitée, numérotée, vendue sous Allocation. Un sommelier d'une grande maison parraine cette cuvée.



Présentation de notre cuvée 2016 de notre crème de cassis de Bourgogne IGP (Indication Géographique Protégée) sélection parcellaire à tirage limité.



## Fiche de dégustation de la cuvée spéciale

« 1995-2015 - Crème de Cassis de Bourgogne 2015 »

**Maxime Brunet**

Sommelier à Dijon chez William Frachot Chef étoilé au Guide Michelin.



**Aspect visuel :** Une couleur rouge grenat intense avec des reflets violine. Une crème dense qui tapisse généreusement les parois du verre.

**Aspect Olfactif :**

**1er nez :** Une palette aromatique complexe, pulpeuse avec des notes florales telles que la violette et la menthe, ce qui apporte beaucoup de finesse.

**2ème nez :** Des fragrances épicées, telles que le poivre blanc et la réglisse, qui lui donnent un caractère assuré et une notion de terroir qui rappelle presque certains vins rouges de la Côte de Nuits...

**3ème nez :** Après quelques minutes dans le verre, le cassis prend le dessus. Il se dégage des arômes de cassis frais et délicats, qui marquent la touche finale à ce tableau.

**Aspect Gustatif :** On ressent l'expression d'une énorme matière avec un touché velouté et onctueux qui enrobe le palais et apporte toute sa puissance. On note une grande, très grande longueur en bouche avec une finale énergique, ce qui rend cette crème de cassis très digeste.

**Dégustation :** A consommer en digestif ou pur sur un lit de glace pilée.

## Fiche de dégustation Sélection Parcellaire

« Au Champ Gonot »

Crème de Cassis de Bourgogne 2016

**Maxime Brunet**

Sommelier à Dijon chez William Frachot Chef étoilé au Guide Michelin.



**Aspect visuel :** Cette Crème de Cassis de Bourgogne dévoile une robe violine profonde au reflet éclatant couleur violette.

**Aspect Olfactif :** La première seconde, nous découvrons une palette aromatique d'une complexité incroyable.

Après aération du verre, se dévoile des arômes de fruits noirs et rouges bien mûrs inspirants à la gourmandise.

Des notes délicates du type florale doucement mêlées à de nobles épices comme la réglisse ou le poivre du Penja.

**Aspect Gustatif :** Crème de Cassis de Bourgogne offre un touché velouté et soyeux souligné d'un équilibre remarquable. On note une finale d'une énergie folle reflétant la qualité exceptionnelle de ce terroir. On pourrait même dire qu'il rappelle à un deuxième verre.

**Dégustation :** Cette Sélection Parcellaire s'apprécie de préférence seule, en digestif sur de la glace pilée avec un chocolat légèrement acide du type Sud Amérique. En apéritif, osez un kir mais choisissez dans ces cas-là un grand vin de Bourgogne à base d'Aligoté.

Maxime Brunet nous accompagne pour les deux premières années.

✉ 2, place de l'Église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse

En 2017 et 2018 nouveau sommelier, c'est au tour de Sébastien Reymond de la Maison Lameloise avec qui nous travaillons déjà pour la cuisine avec Eric Pras, chef triplement étoilé, à Chagny.



## Fiche de dégustation

**Sébastien Reymond**  
Chef sommelier  
Maison Lameloise



Crème de Cassis de Bourgogne IGP Bio Sélection  
Parcellaire 2017 « Au Champ Gonot »

**Aspect visuel** : Cette Sélection Parcellaire dévoile une robe grenat profonde aux reflets pourpre, limpide et brillante.

**Aspect olfactif** : Un premier nez qui nous offre une palette de saveurs d'une rare complexité, le cassis domine l'impression de profondeur aux notes florales. Une pureté du fruit hors du commun pour élargir une aromatique d'épices douces comme le poivre de Timut du Népal. Après aération "Champ Gonot" développe des arômes subtils et profonds de fruit noir, d'une intensité remarquable et s'exprime sur des senteurs de pivoine.

Cette Crème de Cassis est la plus belle des expressions de ce fruit, d'une grande pureté.

**Aspect gustatif** : La variété du Noir de Bourgogne nous emmène pour un voyage de douceur en bouche au caractère de fruit mûr. On perçoit des notes florales qui lui confèrent l'équilibre entre la concentration, l'énergie et une grande délicatesse. La finale est dynamique et fraîche avec une touche mentholée et poivrée. A découvrir absolument !

**Dégustation** : Seule en fin de repas accompagnée d'un grand chocolat Guajala 70% et pourquoi pas avec une poire pochée au vin chaud... La température de service autour de 8-10 degrés. Santé !!!

Ferme Fruirouge Concéaur 21700 Nuits-St-Georges  
[www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)

## Fiche de dégustation

**Sébastien Reymond**

Chef sommelier, Maison Lameloise  
Crème de Cassis de Bourgogne IGP Bio  
Sélection Parcellaire 2018 « Au Champ Gonot »



**Aspect visuel** : Robe profonde, pourpre, avec une brillance pure et limpide aux reflets intenses couleur grenat.

**Aspect olfactif** : Premier nez : Des arômes de fruit noir mûr, le cassis domine. Deuxième nez : On découvre une grande palette aromatique de poivres, plus particulièrement celui du Timut. Par sa concentration merveilleuse, sa subtilité offre une émotion vibrante du fruit, celle d'un cassis suave. Laissez quelques instants cette fabuleuse Crème de Cassis de Bourgogne dans votre verre et vous remarquerez l'équilibre d'un grand millésime.

**Aspect gustatif** : La première bouche éveille vos papilles. Tout de suite arrive une complexité hors norme. Le palais devient si fin par l'onctuosité du fruit, se dévoile en force une gamme épicée avec des notes de pivoine et de piment d'Espelette. Puis le cassis reprend le dessus et dévoile sa splendeur avec un équilibre entre fruit, acidité et sucre. La finale est absolument somptueuse. Les notes de fruits noirs restent en bouche, marquées par des touches d'agrumes telle que le Kumquat confit. Cette Crème de Cassis de Bourgogne saura ravir les grands amateurs gastronomes par son éclat et sa puissance. Une réussite incroyable issue d'un travail minutieux.

**Dégustation** : J'ai envie de vous emmener sur un fruit que j'adore, la figue. Je vous propose une figue rôtie au cassis, sorbet vinaigre de framboise et jus de betterave, et cette Crème de Cassis de Bourgogne.

Mais aussi, pourquoi pas au verre en accompagnement d'un grand fromage de brebis avec une confiture de cerise noire. L'hiver avec une noix de chevreuil et son jus réduit au cassis et poivre de cassis. Service entre 10-11 degrés. Résumons en quelques mots ce nectar : « Partage », « Emotion » et « Plaisir de découvrir ».

Ferme Fruirouge Concéaur 21700 Nuits-St-Georges  
[www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)

En 2019, nous fêtons les 10 ans  
de Fruirouge & Cie, notre épicerie fermière  
Lancement de la SP 2019

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concéaur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse



## Fiche de dégustation

**Estelle Jeanpierre**

Sommelière chez EdEm  
Restaurant de Qualité  
A Chassagne-Montrachet  
Cassis de Bourgogne IGP Bio  
Sélection Parcelle 2019  
« Au Champ Gonot »



**Aspect visuel** : Ce nouveau millésime dévoile une robe pourpre aux reflets violacés, limpide et scintillante.

**Aspect olfactif** : Cette crème de cassis offre un nez d'une grande complexité. Les premiers arômes rappellent ceux du Pinot Noir, tels que la cerise griotte et le cassis. Après aération, cette sélection parcelle dévoile des notes florales, notamment la pivoine. Le nez délicat et subtil appelle à la dégustation.

**Aspect gustatif** : Les premières secondes de dégustation sont envoûtantes. L'équilibre entre puissance et délicatesse est incroyable. Bien sûr, le cassis domine, mêlant également quelques notes poivrées. Ce nectar soyeux enrobe les papilles et offre une fin de bouche végétale apportant fraîcheur et intensité.

**Dégustation** : Je préfère déguster cette crème de cassis fraîche, qui sera embaumer votre palais (autour de 6-7°). Pour l'accompagner, je suggère un pain d'épices façon pain perdu avec quelques cassis poêlés, sorbet cassis et vin rouge. En période de chasse, un filet de biche, avec une croûte au gruë de cacao et sauce vigneronne. A votre tour d'apprécier cette crème de Cassis de Bourgogne IGP Bio SP2019 ...

 Ferme Fruirouge, Producteur Artisan de Qualité  
2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur  
21700 Nuits-St-Georges [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)

## Fiche de dégustation

Cassis de Bourgogne IGP Bio SP 2020

**Virginie Morvan**

Responsable des achats chez Lavinia  
Bd Madeleine à Paris. Ex-sommelière  
Hôtel George V et Le Bristol.



**Aspect visuel** : On aime le rouge grenat qui tapisse les parois du verre qui inspire un soleil crépusculaire d'une journée d'été, c'est un appel à la dégustation.

**Aspect olfactif** : C'est un voyage olfactif épique et floral que ce cassis. Au premier abord nous avons un nez épique voire pimenté entre le poivron vert et le piment jalapeño ce qui confère à cette crème un côté végétal et frais accompagné d'une note mentholée. Un poivre blanc sauvage le Voatsiperifery de Madagascar ressort en finale, subtil, délicat mais sauvage, il s'accompagne de notes légères de pivoine et violette, ce qui fait de ce nez un côté charmeur mais fugueur en dehors des sentiers battus des cassis classique.

**Aspect gustatif** : Un toucher de bouche rond et soyeux doux comme une crème, mais racé par le tracé droit et vif de la finale. Le milieu de bouche est lui puissant avec une gamme aromatique sauvage, toujours ce côté poivré du nez qui ressort comme un appel à la chasse.

C'est une crème de repas ou de fumeur de cigare ou les accords ne manquent pas surtout dans cette période automnale où les champignons ou venaison nous rappellent les sous-bois musqués. La finale reste longtemps et évolue, au début sauvage, elle finit sur les roses de Damas subtiles et délicates.

 Ferme Fruirouge, Producteur Artisan de Qualité  
2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur  
21700 Nuits-St-Georges [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)

En 2019 et 2020 Honneurs aux femmes, les sommelières  
Estelle Jeanpierre de chez EdEm à Chassagne-Montrachet  
et Virginie Morvan de chez Lavinia à Paris.

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# Dossier de presse



**Fiche de dégustation**  
Cassis de Bourgogne IGP Bio SP 2021  
**Virginie Morvan**  
Responsable des achats chez Lavinia  
Rue Victor Hugo à Paris 16<sup>ème</sup>  
Ex-sommelière Hôtel George V  
et Le Bristol.



**Aspect visuel** : Au verre, la couleur délicate inspire une entrée dans une peinture impressionniste ; une enfant écrasant une framboise sur sa robe blanche, dans un parterre de roses pourpres, un échancier de roses passant de l'intense au plus clair.

**Aspect olfactif** : Le nez en première approche est généreux et épicé comme le Piment Mexicain Cascabel. Après agitation, le cassis y fait son apparition de manière discrète et accompagné de touches boisées et végétales : des notes Santal et de sous-bois.  
Ce nez est à l'inverse de son visuel, masculin et viril.

**Aspect gustatif** : La bouche est très ronde, volumineuse au démarrage, mais vite rattrapée par une acidité franche qui permet de retendre cette Crème de Cassis. La fin de bouche a des tanins délicats et subtils apportant ainsi les trois valeurs fondamentales d'un équilibre entre le visuel, le nez et la bouche.

**Dégustation** : Ce nectar s'associera à merveille en granité accompagnant un dessert chocolaté, ou en sucré-salé avec des tomates confites légèrement épicées.

Ferme Fruirouge, Producteur Artisan de Qualité  
2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur  
21700 Nuits-St-Georges [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



**Fiche de dégustation**  
Cassis de Bourgogne IGP Bio  
Sélection Parcelle 2022  
**Christophe Chatard**  
Maître de Maison Sommelier  
à Charolles (71) chez Mais on Doucet  
Un Macaron au Guide Michelin  
Relais & Châteaux en Bourgogne



**Aspect visuel** : Robe d'un rouge rubis extrême, aux reflets roses tirant sur le violet. Les larmes de la crème enrobent l'intégralité du verre.

**Aspect olfactif** : Le premier nez a une puissance aromatique colossale. On distingue des notes de fruits confits énergiques tout en gardant une certaine fraîcheur. Le deuxième nez aux notes confiturées me rappellent celles que mijotaient nos grands-mères au coin du feu. On ressent quelques notes épicées. Après un instant de repos le troisième nez offre la fraîcheur du fruit juste cueilli. Un cassis puissant, pressé à maturité.

**Aspect gustatif** : En première bouche le velours de la crème de cassis est très présent. La deuxième bouche est très agréable aux notes acidulées, avec le retour des épices. La finale est d'une belle longueur, environ six caudales.

**Dégustation** : Cette crème de cassis s'associera en accord mets et liqueurs, ou en pré-dessert. Comme avec une crème glacée au chèvre nappée de quelques gouttes de ce nectar ; ou plus simplement, en digestif.

Ferme Fruirouge® Producteur Artisan de Qualité  
2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur  
21700 Nuits-St-Georges  
[www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



En 2021 nouveau partenariat avec Virginie Morvan de Lavinia.  
En 2022, nous revenons en Bourgogne avec une grande maison  
Chez Frédéric Doucet à Charolles avec qui nous travaillons en cuisine.

✉ 2, place de l'Eglise Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges  
☎ Tél. : 03 80 62 36 25  
✉ Courrier électronique : [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)  
🌐 Site Internet : [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)