

**DOSSIER DE PRESSE**  
**VINAIGRERIE ARTISANALE CÔTE BLEUE**



## **La Vinaigrerie Côte Bleue : une marque artisanale, engagée et premium**

La Vinaigrerie Côte Bleue est une maison artisanale ancrée en Provence. Elle élabore des vinaigres de vins gastronomiques biologiques et biodynamiques à partir d'une sélection de vins de Provence, de façon 100% naturelle, dans le respect de la tradition et des savoir-faire excellence. Notre travail est guidé par le temps, le vivant et la précision du geste. Chaque vinaigre est élaboré lentement, dans le respect des fermentations et des transformations naturelles.

- Fabrication artisanale, maîtrisée de bout en bout.
- Produits ancrés en Provence, valorisant la naturalité, le goût et la qualité.
- Une marque qui répond aux attentes actuelles : authenticité, circuits courts, produits à forte valeur gastronomique.

**Laurent Boyer, artisan vinaigrier, travaille en étroite collaboration avec des vignerons engagés qui partagent ses valeurs** : respect de la nature et produits de grande qualité. Il sélectionne des vins pour leurs propriétés aromatiques, gustatives et leurs textures qui donneront tous leurs caractères aux vinaigres. Les vins sont issus de domaines viticoles de Provence servis sur les plus grandes tables ; car les meilleurs vins font les vinaigres d'exception.

## **La vinaigrerie a choisi de s'appeler comme le site où elle est née : la Côte Bleue**

La Côte Bleue, petit coin de paradis, à quelques encablures de Marseille, tient son nom de la couleur de son eau où toutes les nuances de bleu rivalisent de beauté, passant du turquoise à l'outremer. Les chais de la Vinaigrerie sont situés à la Ferme Neuve, bâtiment historique de 200 ans, ancienne dépendance du château de Sausset-Les-Pins sur la Côte Bleue.

## **Notre travail est guidé par le temps, le vivant et la précision du geste.**

Les vinaigres, élaborés en bord de mer, à l'air libre profitent du climat doux et iodé de la Méditerranée. L'élevage en fût de chêne français ou en dame-jeanne peut prendre plusieurs années. Les vinaigres peuvent alors libérer des arômes subtils et variés. Chaque vinaigre est élaboré lentement, dans le respect des fermentations et des transformations naturelles.

**Nous proposons des vinaigres artisanaux de Provence, premium et naturels, regroupés en trois gammes très complémentaires :**

- **Les Intemporels**, nos classiques gastronomiques représentant la tradition et notre expertise
- **Les Signatures**, nos séries limitées / exclusif et collector
- **Les Créatifs**, fruits et fleurs, colorées et modernes alliant innovation et plaisir

### **Les Intemporels :**

**A la Vinaigrerie Côte Bleue, la Provence est à l'honneur Avec des vinaigres gastronomiques issus de grands vins de Provence :**

- **AUGUSTIN ROUGE** est un vinaigre de vin rouge gastronomique issu d'un vin rouge du vignoble Gasqui, situé à Gonfaron au cœur du Var. Augustin rouge est créé et affiné pendant plus d'un an en fût de chêne français. Ce procédé unique lui confère une très grande richesse aromatique et une élégance rare.
  - Élégance et Richesse aromatique
  - Un vinaigre noble, reflet d'un savoir-faire authentique
- **AUGUSTIN BLANC** est un vinaigre de vin blanc gastronomique, élaboré à partir d'un vin blanc issu du vignoble Gasqui, situé à Gonfaron au cœur du Var. Il est créé et affiné pendant plus d'un an en fût de chêne français, révélant toute sa complexité et son élégance.
  - Raffinement et Caractère
  - L'expression pure du vin blanc sublimée par le temps.
- **L'INSULAIRE ROSE** est un vinaigre de vin rosé élaboré à partir d'un vin rosé provenant d'un domaine prestigieux, situé sur l'île de Porquerolles, dans le Var. Il incarne l'authenticité et la singularité de ce terroir insulaire. Il est créé et affiné pendant plus d'un an en fût de chêne français.
  - Fraîcheur et Caractère
  - L'esprit de Porquerolles dans un vinaigre d'exception

## Les Signatures

### **A la Vinaigrerie Côte Bleue, tout est une histoire de passion avec des créations uniques**

- **VEILLES VIGNES** est un vinaigre de vin rouge raffiné, élaboré à partir d'un vin issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes, à faible rendement. Fruit du savoir-faire du vignoble Gasqui, situé à Gonfaron au cœur du Var, ce vinaigre d'exception est créé et vieilli pendant deux ans en fût de chêne, pour développer une richesse aromatique unique.
  - o Raffinement et Puissance aromatique
  - o La puissance des vieilles vignes, sublimée par le temps
  
- **CARIGNAN** est un vinaigre de vin rouge issu d'un mono-cépage de carignan, est élaboré à partir d'un vin produit par Aurélie et Vincent Garetta, au Domaine Les Maoù, situé à Cabrières-d'Avignon, tout près de Gordes, un terroir d'exception pour un vinaigre au caractère affirmé. Le vinaigre Carignan est créé et affiné pendant plus d'un an en fût de chêne français.
  - o Intensité et Authenticité
  - o L'expression pure du Carignan, reflet du caractère méditerranéen
  
- **GRAINS DE GIVRE** est un vinaigre de vin blanc issu d'une récolte exceptionnelle. C'est une cuvée unique élaborée à partir d'un vin du vignoble Gasqui, situé à Gonfaron au cœur du Var. Elle provient des grains ayant résisté à une forte gelée printanière, offrant un caractère rare et authentique. Il est créé et affiné pendant plus d'un an en fût de chêne français.
  - o Intensité et Minéralité
  - o La force du gel, magnifiée en un vinaigre d'exception

## Les Créatifs

### **A la Vinaigrerie Côte Bleue, tout est une histoire de rencontres**

- Le vinaigre de vin blanc au **CITRON DE MENTON IGP** est élaboré à partir du vinaigre Grains de Givre et de citrons de Menton IGP bio, cultivés par Patrice Mazzaféra, agrumiculteur à Menton. Ce vinaigre incarne l'alliance parfaite entre terroir et excellence.
  - o Fraîcheur et Authenticité
  - o L'intensité du citron de Menton sublimée par un vinaigre d'exception.
  
- Le vinaigre de vin rosé aux **FRAMBOISES DE PROVENCE** est élaboré à partir du vinaigre rosé L'Insulaire et de framboises bio cultivées en Provence par Marjorie Blanc à la Ferme de Cabrières (Lambesc), ce vinaigre incarne la gourmandise et l'authenticité du terroir provençal.
  - o Intensité et Fraîcheur
  - o La gourmandise des framboises provençales sublimée en vinaigre d'exception

- Le vinaigre de vin rosé aux **FRUITS ET FLEURS** est élaboré à partir du vinaigre de vin rosé L'Insulaire et d'un mélange subtil de fruits et fleurs sélectionnés par Girofle et Cannelle, spécialiste des épices et des saveurs à Nice. Ce vinaigre incarne la gourmandise et la créativité.
  - o Exotisme et Fraîcheur
  - o L'exotisme des fruits et la délicatesse des fleurs dans un vinaigre unique
  
- Le vinaigre de vin rosé au **SAFRAN DE PROVENCE** est élaboré à partir du vinaigre rosé L'Insulaire et du safran bio de Provence, cultivé à Saint-Martin-de-Crau par la famille Ballestri, et à Sausset-Les-Pins par la ferme de l'Escalette. Ce vinaigre incarne la puissance et la délicatesse des saveurs méditerranéennes.
  - o Intensité et Raffinement
  - o L'or rouge de Provence, sublimé en vinaigre d'exception

## **La vinaigrerie est attachée aux valeurs de l'artisanat d'exception, des circuits courts et de l'éco-responsabilité.**

**La Vinaigrerie artisanale Côte Bleue élabore des vinaigres de vins gastronomiques biologiques et biodynamiques à partir d'une sélection de vins de Provence, de façon 100% naturelle, dans le respect de la tradition et des savoir-faire d'excellence.**

- Nous créons des vinaigres de grands vins de Provence blancs, rouges, rosés et des vinaigres de vins aux fruits et fleurs de Provence, mettant ainsi en valeur notre terroir.
- Tous les approvisionnements s'effectuent à moins de 100 km de la vinaigrerie : nos bouchons sont fabriqués en liège de la forêt des Maures, nos étiquettes et nos emballages proviennent de Roquefort la Bédoule, près de Marseille.
- La vinaigrerie est certifiée **Agriculture Biologique et labellisée Demeter Agriculture Biodynamique**. Nous garantissons la traçabilité de nos approvisionnements, tant pour les vins de Provence que pour les fruits de Provence.



Ils nous font confiance



Vinaigrierie artisanale CÔTE BLEUE  
13960 - Sausset Les Pins



[vinaigrieriecotebleue@gmail.com](mailto:vinaigrieriecotebleue@gmail.com)



06 12 31 96 12



*La qualité gastronomique made in Provence  
qui respecte la nature*