



Monier de la
SizeranneTM



200
ANS DE BRILLE

LE BICENTENAIRE DU BRAILLE

Nous célébrons le **200^{ème}** anniversaire du braille. Depuis de nombreuses années, la Maison intègre le **braille** sur ses **bouteilles**, et cette année, nous souhaitons marquer cet anniversaire de manière significative !

1825 – 2025

Bicentenaire de la création par **Louis Braille** du système d'écriture et de lecture en points saillants qui porte son nom.

Cette **invention visionnaire** a changé le cours de l'histoire pour des millions de personnes aveugles et malvoyantes, leur offrant l'accès à la lecture, à l'écriture, et à la pleine citoyenneté.



Le braille et la Maison M. CHAPOUTIER



Un des aspects qui distingue la Maison M. CHAPOUTIER est son engagement envers **l'accessibilité**, illustré par l'utilisation du braille sur **ses étiquettes de bouteilles**.

Cette initiative vise à rendre le **vin accessible** aux personnes malvoyantes, en hommage à **Maurice Monier de la Sizeranne**, un pionnier de l'éducation pour les aveugles en France.

La **famille de Monier de la Sizeranne** possédait un terrain en **Hermitage**, que la famille Chapoutier a acquis au début du XXe siècle. Depuis **1996**, **toutes les bouteilles** de la Maison arborent des **étiquettes en braille**, témoignant de leur engagement en faveur de l'inclusion et de l'égalité.

Maurice Monier de la Sizeranne, qui a fondé l'association **Valentin Haüy**, a également **créé la première version** abrégée du braille en **1882**. L'utilisation du braille sur les étiquettes des vins M. CHAPOUTIER honore cet **héritage**, symbolisant **l'ouverture** et le **partage**, pour rendre le vin accessible à tous.

Édition spéciale Monier de la Sizeranne

À l'occasion du bicentenaire, la Maison M. CHAPOUTIER présente une **édition spéciale de Monier de La Sizeranne**, première bouteille de la Maison à avoir été étiquetée en braille, rendant hommage à Maurice Monier de La Sizeranne.



Pour chaque bouteille achetée, **4 €** seront reversés à l'Association Valentin Haüy.

L'association est reconnue pour son engagement en faveur de **l'autonomie** et de **l'inclusion des personnes déficientes visuelles**. L'association a pour mission de **favoriser leur accès à la culture, l'éducation et à l'emploi**.

Ensemble, faisons bouger les choses pour une société plus inclusive !

→ Pour plus d'informations : <https://www.avh.asso.fr/>



Monier de la Sizeranne

CÉPAGES ET TERROIRS

GRAPE VARIETIES & TERROIRS

100% Syrah. Assemblage de différents Terroirs de l'Hermitage, terroirs sédimentaires (alluvions, lœss, poudingue) et granitiques plus ou moins décomposés. Secteurs des Bessards, du Méal et des Greffieux.

100% Syrah. Blend of different Hermitage Terroirs, sedimentary soils (alluvium, loess, pudding) and granite soils with varying degrees of decomposition. Sectors of Bessards, Méal and Greffieux.

VINIFICATION

VINIFICATION

Vinification en petites cuves béton après éraflage. Fermentation en levures indigènes avec utilisation modérée de soufre. Macération de 3 à 4 semaines.

Vinification in small concrete vats after destemming. Fermentation with indigenous yeasts and moderate use of Sulphur. Maceration for 3 to 4 weeks.

VENDANGES

HARVEST

La vendange est faite manuellement à maturité optimale.

The grapes are hand-harvested at optimum maturity.



ÉLEVAGE

AGEING

L'élevage est mené intégralement en fûts et petits foudres pour une durée d'environ 18 mois avec 15% de fûts neufs.

Totally in casks and small wooden barrels for approximately 18 months with 15% of new barrels.

DÉGUSTATION

TASTING

ROBE : rouge grenat profond.

NEZ : fruits rouges (framboise, cassis), note de réglisse.

BOUCHE : rond, élégant tannins souples et concentrés avec une finale de cassis, framboise et épices.

COLOUR: deep garnet red.

NOSE: red fruit (raspberry, blackcurrant), with a hint of liquorice.

PALATE: round and elegant wine with concentrated and gentle tannins. The final is on blackcurrant, raspberry and spicy (pepper) aromas.