

# MAISON DE SADE



EPICURISME TENTATION INSOLENCE



# DE LA NOBLESSE DE PROVENCE

## S A D E.

ETTE Maison est originaire d'Avignon, où ses A  
renoient dans le douzième siècle les noms de Sade, c  
de Sazo & de, Sauze indifferemment. Parmi plu  
ns qui marquent son ancienneté, il y a encor à  
rue qui depuis \* un tems immémorial por  
Sade, & ses Armes qu'on trouve à  
Pont que le S. Berge  
ne nous laissent aucun  
résume que ce fut Lou  
Ville, dont il étoit  
rche où l'on plaça se  
e ce fait, il est con  
ns-là des avantages a  
voit la preuve da  
baye de S. Victor-lè  
le, nommé parmi  
un acte en 1175 avec les

## [SADE] DÉFINITION.

Nom d'une des plus anciennes familles de France.

La **Maison de Sade** est une famille noble française d'origine provençale. Elle a eu un rôle important dans l'exercice de hautes fonctions en Provence et Comtat Venaissin et en France (hommes de lettres, hommes politiques, magistrats, évêques, militaires...). La personnalité la plus connue est le Marquis de Sade.





# MAISON de SADE

*LA FAMILLE DE SADE CRÉE LA MAISON DE SADE*

LES DESCENDANTS DU DIVIN MARQUIS RENDENT HOMMAGE AU MARQUIS AU TRAVERS DE PRODUITS INCARNANT SA PHILOSOPHIE ET SA PERSONNALITÉ

*ENTREZ DANS UN MONDE OÙ RÈGNE*  
**ÉPICURISME, TENTATION ET INSOLENCÉ**





CHAMPAGNE  
**MARQUIS de SADE**

*Sade*

Sade aimait le champagne, ce vin de l'amour qui engendre le désir. Aphrodisiaque, le champagne Marquis de Sade est le champagne de la fête, celui d'une fête détournée, secrète, différente. Vin de plaisir, il se consomme lors de moments privilégiés. Comme le Marquis de Sade, c'est dans une ambiance feutrée et intime qu'il exprimera tout son caractère...





## *DINER FORT IRRITANT*

POTAGE AU BOUILLON DE VINGT-QUATRE PETITS  
MOINEAUX, FAIT AU RIZ ET AU SAFRAN ;  
UNE TOURTE DONT LES BOULETTES SONT DE VIANDE  
DE PIGEON HACHÉE ET GARNIE DE CULS D'ARTICHAUTS ;  
UNE CRÈME À LA VANILLE ;  
DES TRUFFES À LA PROVENÇALE ;  
UNE DINDE GARNIE DE TRUFFES ;  
DES OEUFS AU JUS ;  
UN HACHIS DE BLANC DE PERDRIX FARCI DE TRUFFES  
ET VIN CUIT ;  
UNE COMPOTE À L'AMBRE ;  
**ET DU VIN DE CHAMPAGNE.**



## BRUT DIVIN

### Cépages

Assemblage traditionnel  
50% Pinot Noir  
50% Chardonnay Grand

### Terroir

Le raisin provient des meilleurs terroirs champenois.  
- Vindey, près de Sezanne, où la vigne était déjà réputée au temps des romains (du latin Vinum - Deus, Vin des Dieux).  
Montgueux, butte crayeuse excellente pour les chardonnay.  
- Fravaux, côteaux crayeux, climat plus continental, favorable aux pinots noirs.

### Dégustation

#### Vue

Couleur or pâle, tirant légèrement sur un jaune paille très clair, quelques reflets verts indiquent la forte présence du chardonnay. La bulle est légère et persistante, sa finesse prouve une fermentation de champagnisation longue et régulière de qualité. Une auréole se forme à la surface.

#### Nez

Vif et puissant, laissant apparaître des senteurs briochées et fruitées avec des arômes persistants.

#### En bouche

L'attaque est douce et délicate. La mousse est élégante. La puissance du corps est longue et persistante. Les arômes beurrés et briochés prouvent le long élevage en bouteille. La combinaison du tout témoigne d'une harmonie et d'un équilibre parfait.

Caractère analytique : 12° d'alcool





## BRUT ROSÉ

### Cépage

100% Pinot Noir.

### Terroir

Elaboré avec les raisins des années les plus chaudes sur des sols caillouteux, situés dans une zone bénéficiant d'un climat continental, l'idéal pour le pinot noir.

### Dégustation

#### Vue

Fine mousse, léger cordon.

#### Nez

Puissant au nez et long en bouche, parfum de fruits rouges (cerise, groseille), souple et sans agressivité.

#### En bouche

De l'ampleur, de la vinosité et de la fraîcheur, avec des arômes élégants de fruits rouges. Peut se servir à l'apéritif et accompagner un repas tout au champagne (agneau, saumon, fruits rouges...)

Caractère analytique : 12° d'alcool





CHAMPAGNE  
MARQUIS de SADE

*Sade*



« Tout le bonheur des hommes est dans l'imagination. »  
D<sup>U</sup> L<sup>E</sup> SADE 1740-1814





# Divine Justine

«Justine ou les malheurs de la vertu» est le premier roman du Marquis de Sade, publié de son vivant en 1791.

Oeuvre qui a étonné et scandalisé, elle est aussi d'une poésie délirante.

La Maison de Sade rend hommage à la douce Justine, ce personnage délicat et vertueux à travers des vins agréables et généreux.





« QUI, DE BACCHUS OU DE L'AMOUR,  
REMPORTE AUJOURD'HUI LA VICTOIRE ?  
QUOI !... DE LES FÊTER TOUR À TOUR  
VOULEZ-VOUS OBTENIR LA GLOIRE ? »

*MARQUIS DE SADE*



# Divine Justine



## SANCERRE BLANC

« La nature n'a créé les hommes  
que pour qu'ils jouissent de tout sur la terre ».

*Sade*

D.A.F. de Sade ( 1740-1814 )

### Appellation Sancerre Contrôlée

Divine Justine exprime son caractère malicieux  
dans ce vin de Sancerre.

#### Cépage

100% Sauvignon

#### Dégustation

Typique de l'appellation, Divine Justine Sancerre est sec et nerveux dans sa première année puis s'arrondit progressivement au fil des mois. Au goût, il dévoile des notes florales et des nuances d'agrumes. C'est un vin riche en bouche qui accompagne à merveille les poissons, les crustacés, les viandes blanches et les délicieux crottins de Chavignol. Servi à l'apéritif, il révélera toute sa puissance et sa générosité.

L'esquisse Divine Justine est une oeuvre originale de  
l'artiste peintre Thierry Ona.





# Divine Justine



BOURGUEIL

« La nature n'a créé les hommes  
que pour qu'ils jouissent de tout sur la terre ».

*Sade*

D.A.F. de Sade ( 1740-1814 )

## Appellation Bourgueil Contrôlée

Divine Justine dévoile sa personnalité espiègle à  
travers ce vin Bourgueil.

### Cépage

100% Cabernet Franc

### Dégustation

Spécialement vinifié pour la Maison de Sade à  
Restigné en Touraine, Divine Justine Bourgueil est  
souple en bouche. Au goût, il exprime des notes  
dominantes de framboise et de groseille suggérées  
par sa robe vermeille intense. Une dégustation  
agréable et idéale pour l'apéritif.

L'esquisse Divine Justine est une oeuvre originale de  
l'artiste peintre Thierry Ona.



Maison de Sade





# Divine Justine



## ROSÉ

« La nature n'a créé les hommes  
que pour qu'ils jouissent de tout sur la terre ».

*Sade*

D.A.F. de Sade ( 1740-1814 )

## Vin de pays des bouches du Rhône.

Découvrez les charmes de la Divine Justine, la célèbre héroïne du Marquis de Sade à travers son vin rosé.

### Cépages

Caladoc, Merlot et Cabernet.

### Dégustation

Produit spécialement pour la Maison de Sade dans la région des collines de Provence, le rosé Divine Justine est un vin gouleyant à la robe rose pâle saumonée dont la fraîcheur mêle arômes de fruits rouges et d'agrumes.

Au nez, c'est la finesse qui prédomine avec un bouquet bien ouvert, floral et quelques nuances citronnées. La bouche est bien équilibrée, ronde et rafraîchissante, avec des notes de petits fruits rouges et d'agrumes. Le vigneron a cherché à exalter l'expression aromatique de son terroir. Un vin de plaisir pour accompagner un été festif et ensoleillé

L'esquisse Divine Justine est une oeuvre originale de l'artiste peintre Thierry Ona.







## Marquis de Sade

Lors de ses différents séjours en prison, le Marquis de Sade, grand amateur de vins, demandait à sa femme de lui envoyer des bouteilles en provenance des plus grands domaines français.

La Maison de Sade lui rend hommage au travers de vins dont les vignes sont situés au pied du Mont Ventoux, au coeur de l'appellation et aux portes du château de Mazan, ancienne demeure du Marquis.



«Je vous en crois très capable, et les vins de Meursault, de Chablis, de l'Hermitage, de Côte-roti, de Lanerte, de la Romanée, de Tokay, de Paphos, de Xérès, de Montepulciano, de Falerne et de Brie chatouillent lubriquement vos organes, aux chastes flancs des demoiselles Pamphale, Aurore, Adélaïde, Rosette, Zelmire, Flore, Fatime, Pouponne, Hyacinthe, Angélique, Augustine et Fatmé. A merveille, Monsieur Quiros ! croyez-moi, voilà comme il faut passer la vie; et quand l'auteur de la nature a fait naître des vignes d'un côté et les c-ns de l'autre, soyez très sûr que c'était à dessein que nous en jouissions.»

*Marquis de Sade*







## AOC Ventoux

## Cépages

Clairette - Viognier

## Terroir

Les vignes, au coeur du vignoble de l'appellation, sont situées au pied du Mont Ventoux et aux portes du château de Mazan, ancienne demeure du Marquis de Sade

## Dégustation

Robe limpide et brillante  
Nez fin et expressif  
Bouche fruitée aux arômes de fruits exotiques, équilibrée et plaisante

## Accords

Apéritifs  
Hors d'oeuvre  
Poissons







## AOC Ventoux

## Cépages

Grenache - Syrah

## Terroir

Les vignes, au coeur du vignoble de l'appellation, sont situées au pied du Mont Ventoux et aux portes du château de Mazan, ancienne demeure du Marquis de Sade

## Dégustation

Robe grenat  
Nez de fruits noirs et d'épices  
Bouche ample et onctueuse

## Accords

Viande rouge  
Gibier  
Fromage à pâte fermentée







BOUGIE PARFUMÉE

MARQUIS<sub>de</sub> SADE

*Sade*

« Toutes ses caresses devenant plus ardentes, nous allumâmes bientôt le feu des passions au flambeau de la philosophie. »





BOUGIE PARFUMÉE

MARQUIS de SADE

*Sade*

*« Toutes ses caresses devenant plus ardentes, nous allumâmes bientôt le feu des passions au flambeau de la philosophie. »*

L'Histoire de Juliette, 1801. D.A.F de Sade (1740-1814).



La Bougie Marquis de Sade, inspirée de l'encrier du Marquis, est à l'image du nom qu'elle porte : un mélange de raffinement et de plaisir. Ses premières notes fruitées sont comme une caresse qui laisse place à la tentation et vous ouvre vers un appétit incandescent. Au fur et à mesure de son crépitemment, c'est un parfum insolent, cuiré et boisé, qui vient vous murmurer quelques mots libertins. Rappelant les senteurs de cuir et de bergamote qu'utilisaient le Marquis lors de ses soirées à Lacoste, la fragrance se répand et finit par vous submerger dans une ambiance sucrée, chaude et puissante. La passion finit par avoir raison.

Note de tête : Thé Noir à la Bergamote.

Note de cœur : Labdanum, Belle de nuit, Bois de palissandre.

Note de fond : Fleur de cuir, Patchouli, Ecorce de bois, Musc noir.



MAISON de SADE





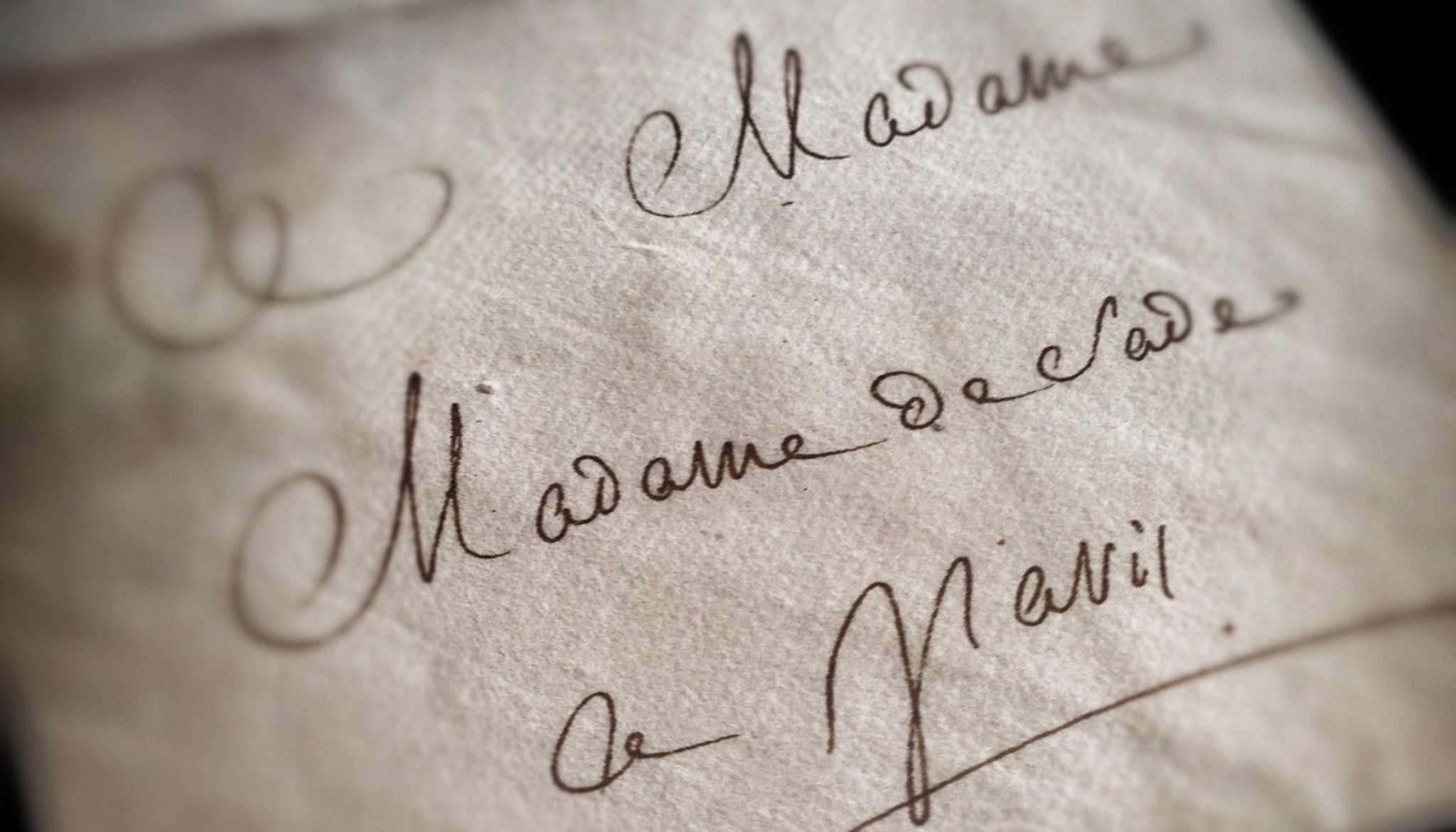
MAISON de SADE

L'ACTUALITÉ DU MARQUIS  
[WWW.LEDIVINMARQUIS.FR](http://WWW.LEDIVINMARQUIS.FR)

LA BOUTIQUE  
[WWW.MAISON-DE-SADE.COM](http://WWW.MAISON-DE-SADE.COM)

EMAIL  
[LM.DESADE@MAISON-DE-SADE.COM](mailto:LM.DESADE@MAISON-DE-SADE.COM)





## *Epitaphe de D.A.F de SADE*

PASSANT,  
AGENOUILLE-TOI POUR PRIER  
PRÈS DU PLUS MALHEUREUX DES HOMMES.  
IL NAQUIT AU SIÈCLE DERNIER  
ET MOURUT AU SIÈCLE OÙ NOUS SOMMES.  
LE DESPOTISME AU FRONT HIDEUX  
EN TOUS LES TEMPS LUI FIT LA GUERRE :  
SOUS LES ROIS CE MONSTRE ODIEUX  
S'EMPARA DE SA VIE ENTIÈRE ;  
SOUS LA TERREUR IL REPARÂT  
ET MET SADE AU BORD DE L'ABÎME ;  
SOUS LE CONSULAT IL RENAÎT :  
SADE EN EST ENCOR LA VICTIME