


KRITER
www.kriter.fr





1955

André Boisseaux a l'idée visionnaire de proposer un vin mousseux unique, de grande qualité
C'est son cousin, Georges Kritter, qui lui donnera son nom : Kritter est né...

...

1970

Kritter se décline en 2 variétés, Brut et Demi-sec, et en 2 formats : la bouteille
de 75cl et la petite bouteille de 20cl.

...

1973

Kritter devient sponsor sportif et parraine des voiliers qui concourent pour le titre du tour du
monde à la voile : 14 bateaux porteront fièrement les couleurs de la marque Kritter.

...

1980

Devant le succès de la marque, un nouveau site d'élaboration est construit à Beaune,
en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne.

...

1982

Une union parfaite entre Kritter et le rock : la marque accompagne les
tournées mondiales de nombreux groupes de rock.

...

2002

Avant son 50ème anniversaire, la marque Kritter lance une édition limitée de bouteille
spéciale souvenir ou son élégance surgit naturellement sur les tables des jours de fête...

...

2005

La marque s'enrichit d'une 3ème variété : Kritter Rosé, un vin mousseux fruité et élégant qui
séduit les consommatrices en quête de raffinement et d'originalité.

...

2007

Kritter développe un nouvel habillage pour une marque plus que jamais d'actualité.

...

2009

Kritter s'enrichit en proposant une gamme de cocktails à base de vin aux parfums
gourmands de fruits : Kritter Bulles de Fruits Pêche, Framboise, Cassis ... pour un
apéritif original et coloré !

...



KRI



KRITER

La naissance d'une grande marque

En 1955, porté par l'audace et la passion de son métier, André Boisseaux développe progressivement sa politique de marque en offrant au plus grand nombre des vins modernes, accessibles et de qualité. Avec son cousin, il eu donc l'idée visionnaire de proposer un vin mousseux unique à déguster en toute convivialité.

A la base, les vins sélectionnés pour ce mousseux sont assemblés minutieusement, fermentés et ensuite vieillissent pendant plusieurs mois sur lies. Le vieillissement leur permet ainsi de développer au fil de temps des arômes complexes, élégants et des bulles fines.

Quel nom pour ce vin ?

Le nom Kriter est choisi après maintes réflexions par André Boisseaux. Il donna alors raison à une gitane, qui quelque temps auparavant avait prédit à Georges Kriterion, son cousin que son nom allait faire le tour du monde! Kriterion est né...

Entre 1973 et 1986, Kriterion s'est investi dans le sponsoring sportif en parrainant des grands voiliers. La marque a ainsi sillonné les mers et fait le tour du monde grâce à 14 bateaux qui ont porté fièrement les couleurs de Kriterion. A savoir aussi que pendant les années 80, Kriterion a conquis le monde du rock, en accompagnant de nombreux groupes dans leurs tournées internationales.

Aujourd'hui, KRITER reste incontournable et se décline en Blanc de Blancs, Rosé ou même Aromatisé. La marque promet toujours à ses consommateurs "de beaux moments à fêter, en toute simplicité".



Une expertise mondialement reconnue

André Boisseaux, décide de challenger le champagne en proposant aux consommateurs un vin mousseux élégant, à la recette unique et accessible au plus grand nombre : KRITER est né...

Aujourd'hui, KRITER reste incontournable et est la première marque de vin mousseux connue par les Français et vous invite à partager de façon conviviale tous vos moments festifs.



La sélection des vins

C'est des plus beaux vignobles de France que sont issus les vins blancs à l'origine de Kriter Brut et Demi-Sec. Nos œnologues les sélectionnent patiemment, leur longue expérience leur permettant d'apprécier pour chacun d'entre eux la fraîcheur et la complexité aromatique nécessaires à l'élaboration d'un Blanc de Blancs.

La vinification des mousseux

Les vins ainsi sélectionnés sont ensuite assemblés minutieusement par nos maîtres de chais : cette étape garantit à Kriter une qualité et un goût constants. On intègre ensuite à la cuve une liqueur de tirage (composée de sucres, de levure et de vin) qui déclenchera la fermentation et la prise de mousse. Durant de longs mois, le vin va vieillir sur lies, développant au fil du temps ses arômes et ses bulles fines et légères.

La qualité des vins Kriter

Depuis 1955, nous mettons tout en œuvre pour assurer à nos vins une qualité irréprochable. Cet engagement, conjugué à la finesse et l'élégance des vins Kriter, leur assure de nombreuses distinctions.

Cette qualité est aussi reconnue internationalement. Paris, Berlin, Helsinki, Rome, Rio de Janeiro et même les Caraïbes ! Kriter est apprécié dans le monde entier.

Nos vins mousseux de qualité

Depuis sa création en 1955, Kriter accompagne tous vos moments de complicité.

Aujourd'hui, KRITER reste incontournable et est la première marque de vin mousseux connue par les Français.

En Blanc de Blancs, Rosé ou même Aromatisé, elle promet toujours à ses consommateurs "de beaux moments à fêter, en toute simplicité".



Les classiques

Blanc de Blancs Brut, Demi-sec et Rosé, les classiques Kriter sont des vins de qualité, uniques et élégants accessibles au plus grand nombre.



Bulles de Fruits

De fines bulles de Kriter enrobent délicatement de subtils parfums. En bouche, elles éclatent une à une, laissant s'exprimer la nature même des arômes ...

Découvrez Kriter Bulles de Fruits, une gamme complète de cocktails aromatisés à base de vin : cassis, pêche, framboise ...



Depuis plus de 50 ans, Kriter accompagne tous vos moments de convivialité.

Les classiques de Kriter



KRITER Brut

Kriter Brut est un Blanc de Blancs élégant à la robe brillante et aux bulles fines.
Au nez, se détachent des parfums d'agrumes et de fruits secs.
La bouche est fraîche et équilibrée, avec des notes florales.



Chaque instant de bonheur est unique

Et parce que chaque moment est unique, Kriter Brut existe en 2 formats :
la bouteille de 75cl et la petite bouteille de 20cl ...



KRITER
Le temps d'un
moment Kriter...





KRITER Demi-Sec

Kriter Demi-sec est un Blanc de Blancs élégant à la robe brillante et aux bulles fines.

Le nez est fin et plaisant, ouvert sur des parfums fruités et floraux. En bouche, on retrouve d'agréables notes de fruits frais.

Chaque instant de bonheur est unique

Et parce que chaque moment est unique, Kriter Demi-Sec existe en 2 formats : la bouteille de 75cl et la petite bouteille de 20cl ...





KRITER Rosé

Le Kriter Rosé, c'est toute l'élégance et la qualité Kriter dans un sparkling wine fruité, frais et gourmand.
Vous admirerez sa robe d'une belle intensité et d'un joli rose vif.
Vous serez conquis par des senteurs et saveurs de fruits rouges, à dominante de groseille.
C'est un vin raffiné et séduisant en bouche avec une sensation de joie et de fraîcheur.

Et parce que chaque instant est unique, Kriter Rosé existe en 2 formats :
la bouteille de 75cl et la petite bouteille de 20cl ...



KRITER
Le temps d'un moment
Kriter...



Kriter Bulles de Fruits

Chaque moment de bonheur est unique



De fines bulles de Kriter enrobent délicatement de subtils parfums. En bouche, elles éclatent une à une, laissant s'exprimer la nature même des arômes ...



Découvrez Kriter Bulles de Fruits, une gamme complète de cocktails aromatisés à base de vin : cassis, pêche, framboise ...





Cocktail : Le Flirtini

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

- 1 bouteille de KRITER Demi-Sec
- 20 cl de jus d'ananas
- 10 cl de vodka
- 10 cl de Cointreau
- 6 cuillères à café de liqueur de cassis
- 250 g de framboises

Mélanger le jus d'ananas, la vodka et le Cointreau dans un saladier.

Mettre une cuillère à café de liqueur de cassis dans le fond de chacune des flûtes à champagne.

Verser ensuite le mélange jusqu'à la moitié des flûtes.

Puis remplir le reste de la flûte avec du KRITER.

Ajoutez enfin les framboises, et dégustez !

KRITER au litchi

Accompagné d'amuses-bouche en verrines

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

- 1 bouteille KRITER Rosé
- 6 cuillères à soupe de sirop de Litchi

Pour les verrines :

- 1 concombre • 60 g de caviar de truite • 6 cuillères à soupe de crème fraîche • ½ citron pressé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 2 branches d'aneth • sel et poivre

Verser la crème fraîche dans un bol, ajouter la quantité appropriée de sel et de poivre, puis mettre au frigo. Laver le concombre, l'égoutter, le couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les pépins avec une petite cuillère, couper en petits morceaux, puis mettre dans un saladier, saler et poivrer ; ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, puis mélanger.

Verser les morceaux de concombre dans 12 petits verres à vodka, couvrir avec la crème fraîche puis avec le caviar, et mettre au frigo.

Au moment de servir : ajouter une cuillère à soupe de sirop de litchi dans chaque flûte, puis verser le vin KRITER.

Boire en dégustant les verrines.



Cocktail : Cognac au citron vert

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

- 1 bouteille de KRITER Brut
- 2 citrons verts
- 10 cl de cognac
- 5 cl de sirop de canne

Brossez sous l'eau chaude un citron vert et faites-en des zestes fins. Pressez le jus de tous les citrons. Versez-le dans un saladier avec les zestes. Pilez les glaçons et ajoutez-les au jus de citron avec le sirop de canne et le cognac.

Mélangez, puis versez le Kriter.
Répartissez dans des flûtes.
Servez aussitôt



Cocktail : KRITER au miel Accompagné de toasts

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Temps de réfrigération : 1 heure

- 1 bouteille de KRITER Demi-Sec • 6 cuillères à café de miel • 10 cl de Cointreau
- 12 tranches de pain de mie • 12 mini blinis • 4 tranches de saumon fumé
- 12 fines tranches de foie gras mi-cuit • 20 cl de crème fraîche • 1 sachet de gelée au madère

Préparer la gelée au madère en suivant les indications figurant sur l'emballage, mettre au frigo pendant 1 heure, puis couper en petits morceaux.

Griller les tranches de pain et réchauffer les blinis au four, puis conserver au chaud.

Couper le saumon fumé en petites tranches.

Mettre les toasts et les blinis dans une assiette, ajouter le foie gras sur les toasts, et le saumon fumé sur les blinis.

Ajouter de la crème fraîche sur le saumon et de la gelée sur le foie gras.

Préparation du cocktail : Verser le KRITER, le miel et le Cointreau dans un shaker ; secouer énergiquement puis verser dans des flûtes.

Déguster avec les toasts en accompagnement





François MENARD

Export Manager

5-7, rue du Collège - 21200 Beaune

Tél : + 33.380.245.347 - Fax : + 33.380.245.380

Cell : + 33.672.213.793

www.patriarche.com



PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780