

# G'VINE GINS

## DOSSIER DE PRESSE

By EWG Spirits&Wine





## G'VINE GINS : TRADITIONNELLEMENT INNOVANT

Certains qualifient la France de symbole absolu de l'art de vivre, du luxe, du vin, de la gastronomie, de la culture et de la tradition. D'autres parlent de son esprit critique, sa liberté d'expression, sa diversité, et parfois de son côté volontairement provocant. G'Vine, gin de France, est né dans cet environnement créatif foisonnant, où liberté d'esprit et audace sont rois, où l'individualité est respectée et la diversité célébrée, où l'innovation rime avec tradition.

G'Vine redéfinit les frontières du gin, bouscule les idées préconçues et change la perception de cet alcool séculaire. En alliant le savoir-faire ancestral de la distillation du raisin et des techniques d'infusion à l'introduction de la révolutionnaire fleur de vigne, G'Vine bouleverse les codes et les conventions, tout en respectant la tradition et le patrimoine local. G'Vine ouvre de nouveaux territoires et initie une nouvelle gin-ération.

### FABRICATION

Alors que la plupart des gins sont fabriqués à partir de grain, G'Vine est élaboré avec du raisin, comme l'étaient les tout premiers spiritueux à base de genièvre en France, en Belgique et en Hollande au XIII<sup>ème</sup> siècle. La région de Cognac est le berceau des meilleures pratiques de distillation. Depuis des siècles on y cultive l'ugni blanc, variété de raisin reconnue pour son aptitude à la distillation grâce à son équilibre sucre/arôme/acidité. En septembre, les raisins sont récoltés et immédiatement pressés puis transformés en vin. Le résultat est ensuite distillé dans des colonnes pour produire un alcool neutre de raisin supérieur à 96,4% vol.

Contrairement au grain traditionnellement utilisé pour le gin, l'alcool de raisin est plus doux et soyeux avec un corps capiteux et une sensation nouvelle en bouche. C'est la toile blanche idéale sur laquelle les plantes aromatiques vont pouvoir exprimer toute leur délicate complexité.

Une fois par an, au mois de juin, un phénomène magique se produit dans les vignes: l'éphémère fleur de vigne éclot, délicatement éveillée par le soleil. Un parfum unique et envoûtant, mêlant fruits et fleurs, émerge des vignes. Cette fleur précieuse et délicate, qui ne fleurit que pendant quelques jours avant d'évoluer en grains de raisin, est immédiatement cueillie à la main afin de préserver son arôme exaltant et fascinant. La fleur est délicatement macérée dans l'alcool neutre de raisin pendant quelques jours afin d'en extraire sa quintessence absolue. Cette infusion est alors distillée un petit alambic florentin. Le résultat de ce procédé unique est un alcool au parfum merveilleux, un voyage à travers les vignes en pleine floraison.





Tandis que l'alcool de raisin et l'infusion de fleur de vigne sont élaborés, neuf plantes aromatiques, originaires des quatre coins du monde, sont choisies pour leur pureté et leur arôme : baies de genièvre, racines de gingembre, réglisse, casse, cardamome verte, coriandre, baies de cubèbe, noix de muscade et citron vert. Les plantes sont infusées de deux à cinq jours par famille afin d'en extraire leurs arômes, puis distillées dans de petits alambics.

La dernière étape consiste à assembler l'infusion de la fleur de vigne, les distillats de plantes et plus d'alcool neutre de raisin selon un savant dosage, et à les distiller une dernière fois dans un alambic en cuivre, affectueusement appelé Lily Fleur, pour un mariage parfait. Le résultat: G'Vine, le premier gin à base de raisin et de fleur de vigne.

## GAMME

G'Vine incarne le cycle de vie de la vigne et illustre l'évolution du raisin au travers de ses différentes étapes, de la période de la floraison jusqu'aux vendanges.

**G'Vine [Floraison]** capture l'essence du parfum éphémère et exaltant des fleurs de vigne et la chaleur des premiers jours d'été. La rare fleur de vigne éclot pendant quelques jours en juin, avant de donner naissance au grain de raisin : cette période est appelée floraison. Le dégradé vert de la bouteille illustre la couleur éclatante de la vigne au printemps.

Avec 40% alcool, G'Vine [Floraison] est doux, floral et légèrement épicé. L'alliance de la subtile et aromatique fleur de vigne à l'alcool de raisin adoucit le goût traditionnel du genièvre et en fait un gin équilibré et rond qui saura séduire aussi bien les amateurs de gin que les nouveaux initiés.

*Médaille d'or, 94 pts, "exceptionnel" - Revue International des Spiritueux, BTI, 2007 & 2008*

*\*\*\*\* Hautement recommandé - Paul Pacult, Spirit Journal*

*Superbe (90-95) Hautement recommandé - Wine Enthusiast*

*Médaille d'argent, le meilleur gin distillé - Gin Challenge, Drinks International, 2008*

*Médaille d'argent - San Francisco World Spirits Competition*

**G'Vine [Nouaison]** capture l'émotion de la naissance du grain de raisin. Après la floraison, en juin, vient la nouaison : la fleur fécondée devient fruit, une minuscule baie verte se forme avant de mûrir en un grain de raisin juteux. La couleur grise de la bouteille illustre cette étape unique, ce concentré d'énergie, d'intensité et d'épices.

Avec 43,9% alcool, G'Vine [Nouaison] est soyeux, intensément épicé et subtilement floral. Il amplifie les arômes épicés, tout en conservant la note subtile de la fleur de vigne et la rondeur sensuelle du raisin. Superbe en dry martini ou en cocktail, c'est une véritable alternative au classique gin London Dry.

*Médaille de platine, 96 pts, "Superbe" - Revue Internationale des spiritueux, BTI, 2008*

*\*\*\*\* Hautement recommandé - Paul Pacult, Spirit Journal*

*Trophée, médaille d'or, meilleur gin distillé - Gin Challenge, Drinks International, 2008*





Les gins G'Vine sont disponibles en France aux prix recommandés de 30 et 35 Euros auprès des meilleurs cavistes et traiteurs tels que :

les Galeries Lafayette Gourmet,  
La Grande Epicerie 38 rue de Sèvres, Paris 7<sup>e</sup>  
Le Goût des Vignes, 12 rue Lakanal, Paris 15<sup>e</sup>  
Les Caves du Roy, 31 rue Simart, Paris 18<sup>e</sup>  
Autour du Saumon : 60 rue François Miron, Paris 4<sup>e</sup> / 2 rue Donizetti, Paris 16<sup>e</sup> / 11 rue de la Convention, Paris 15<sup>e</sup> / 3 avenue de Villiers, Paris 17<sup>e</sup> / 56 rue des Martyrs, Paris 9<sup>e</sup>  
Ainsi qu'en ligne sur [www.whisky.fr](http://www.whisky.fr)  
Plus de points de vente à Paris et en province sur [www.g-vine.com](http://www.g-vine.com).

A propos d'EWG Spirits & Wine ([www.eurowinegate.com](http://www.eurowinegate.com)) :

Fondée en 2001 à Cognac par Jean Sébastien Robicquet, œnologue et distillateur expérimenté, EWG Spirits & Wine repose sur une équipe pluridisciplinaire experte en développement, marketing et vente, et sur des origines fortes de tradition et de culture (France, Bordeaux, Cognac). La vocation d'EWG est d'inventer, de mettre sur le marché et de pérenniser des produits ultra premium réalisés autour de la vigne et du vin. Visionnaire, la société a développé le « concept EWG », une marque de fabrique unique consistant à associer la signature du vin, ses traditions et sa culture, à des produits innovants et à forte valeur ajoutée dont les goûts, les arômes, les textures et les packagings incarnent l'essence même des spiritueux premiums.

EWG Spirits & Wine a également créé Cîroc avec Diageo, la première vodka à base de raisins, ainsi que la liqueur à base de fleur de vigne Esprit de June et Excellia, tequila vieillie en fûts de grand cru de Sauternes et de Cognac.

Contact:  
Audrey Fort  
Directrice Marketing & Business Development  
EWG Spirits & Wine  
Tel: + 33 (0)5 45 35 32 00  
Email: [a-fort@eurowinegate.com](mailto:a-fort@eurowinegate.com)

