

LES SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

1^{ère} ÉDITION

Invités à présenter leurs lancements marquants de l'année 2021 dans le circuit des revendeurs spécialisés, près d'une centaine de marques ont déposé des dossiers de candidatures au concours Les Spiritueux de l'Année organisé par le magazine *Cavistes & e-commerce*.

Une pré-sélection a été réalisée en ligne durant tout le mois de janvier par les cavistes et responsables d'épiceries fines. Leurs votes ont été déterminants dans les délibérations du jury final.

7 TROPHÉES RÉCOMPENSENT LES LANCEMENTS DANS LES CATÉGORIES :

- Whisky
- Rhum
- Gin
- Autres spiritueux
- Apéritifs (liqueur, vermouth, amer, sans alcool...)
- Spiritueux ou apéritifs français, en partenariat avec Amorim Top Series
- Packaging écoresponsable, en partenariat avec Adelphe

SOMMAIRE DU COMMUNIQUÉ

Présentation des membres du jury	P. 2
Les délibérations du jury	P. 3
Les lauréats de la 1 ^{ère} édition des Spiritueux de l'Année	P. 4 à 7
Top 5 de la présélection des cavistes et épiceries fines	P. 8
Les partenaires	P. 9

LE JURY

- **SARAH AIT SAID**

Consultante sur des thématiques économie circulaire, prévention et gestion des déchets, éco-conception, approvisionnements responsables, diagnostic et stratégie RSE, Sarah Ait Said a rejoint l'équipe d'Adelphé (groupe Citeo) en tant que responsable éco-conception, où elle accompagne notamment les acteurs des vins & spiritueux.

- **SÉBASTIEN DATHANÉ**

Consultant, maître de conférence à l'Université de Poitiers, secrétaire général du Syndicat des Élaborateurs et Négociants en Spiritueux, Sébastien Dathané développe depuis 25 ans une approche globale du secteur des spiritueux à travers les enjeux de production, réglementations, stratégies, marques et marchés, tendances et innovations et analyse des catégories.

- **FRANÇOIS DROUNAU**

François Drouneau a fait toute sa carrière dans le monde des vins et spiritueux d'abord pour Inter-Rhône, puis Pernod-Ricard et Belvédère (aujourd'hui Marie Brizard Wine & Spirit). Il est aujourd'hui le correspondant de *V&S news* et de *Cavistes & e-commerce* en Charentes ainsi que le dirigeant – fondateur de l'agence conseil en vins et spiritueux L'Assemblage.

- **CÉDRIC FERREIRA**

Président/fondateur de l'association SO Whisky Bordeaux depuis 4 ans : association qui a pour but de faire découvrir le whisky au travers d'événements et dégustations, Cédric Ferreira est également le co-fondateur de la Journée des Spiritueux Français qui met en avant pendant une journée des spiritueux français.

- **CÉCILE FORTIS**

Rédactrice en chef de *Cavistes & e-commerce*, Cécile Fortis s'est depuis longtemps spécialisée dans l'univers très prolifique des spiritueux et de la mixologie. D'abord pendant près de dix ans en tant que rédactrice en chef de *Cigares Spirits & Co*, puis en collaborant pour plusieurs titres de la presse spécialisée comme *Whisky Magazine & Fine Spirits*.

- **THOMAS GUELLER**

Journaliste multi-supports pendant de nombreuses années, toujours dans le domaine des vins et spiritueux, Thomas Gueller a fondé en 2010 la lettre économique hebdomadaire *V&S news*, puis en 2011 le magazine *Cavistes & e-commerce*. Un sondage réalisé en 2021 a consacré ce magazine comme étant la première source d'informations professionnelles des cavistes.

- **JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE**

Avec 24 ans d'expérience dans les spiritueux comme journaliste pour le magazine *Rayon Boissons*, puis consultant, chargé de mission sur le spiritourisme à la Fédération Française des Spiritueux (FFS), Jean-Louis Laboissière a rejoint fin 2020 le Centre International des Spiritueux (CIDS) en tant que chargé des relations extérieures.

- **CHRISTOPHE SAUVAUD**

Christophe Sauvaud a rejoint l'univers des V&S en intégrant en 1993 le groupe Moët-Hennessy où il reste 8 ans avant de rejoindre Marie Brizard Wine & Spirits, puis Amorim, leader mondial du liège, et un groupe tonnelier. Il est aujourd'hui directeur général d'Amorim Top Series France, filiale française de bouchage pour spiritueux du Groupe Amorim.

LES DÉLIBÉRATIONS DU JURY

LE TERROIR, UN AXE DE DÉVELOPPEMENT MAJEUR

Paradoxalement, alors que c'est la catégorie où les candidats étaient les plus nombreux et qui pèse le plus chez les revendeurs spécialisés, la pré-sélection des cavistes et des responsables d'épiceries fines et les choix du jury se sont accordés sur le même whisky français pour valoriser la démarche de whisky parcellaire de la distillerie Rozelieures. « *J'ai été séduit par le fait qu'il s'agit d'agriculteurs qui assurent et assument le process du champ à la distillation en passant par le maltage et le brassage* », a ainsi insisté Christophe Sauvaud. La même logique de mise en valeur du terroir a prévalu dans la catégorie rhum avec la distillerie Renegade créée par Mark Reynier à la Grenade, qui a déjà largement consacré cette démarche dans sa production des whiskies Waterford, en Irlande.

Concernant la catégorie gin, le jury a apprécié la participation de Bombay Sapphire Premier Cru, une marque notoire qui a pris le risque de concourir et qui s'est hissé à une belle 6^e place dans les choix des cavistes. « *Il faut se souvenir que sans ces grandes marques qui ont structuré le marché à l'époque où les ventes de gin étaient en souffrance, les produits craft d'aujourd'hui n'auraient pas pu émerger*, a rappelé Jean-Louis Laboissière du Centre international des spiritueux (CIDS). *Être une grande marque c'est aussi offrir un repère aux consommateurs.* » Le débat s'est néanmoins orienté vers les deux gins français mis en avant par la pré-sélection des cavistes, Pira cédant d'une courte tête la préséance à Anaë car il s'agit là d'une déclinaison à la poire du précédent gin lancé par la maison Christian Drouin. Anaë a lui, été plébiscité pour la cohérence de sa démarche et de son mix marketing.

L'INNOVATION LARGEMENT PLÉBISCITÉE

Dans la catégorie « autre spiritueux », la décision du jury a été rapide car l'innovation majeure

du segment concerne Thoreau, singulier assemblage de rhum et de cognac. « *Une vraie prise de risque* », a noté le jury. La très belle appréciation obtenue par le limoncello Mamma Mia! qui a réuni plus de 20% des votes des cavistes et épiceries fines, a néanmoins motivé le jury à lui créer un « Coup de cœur des cavistes ».

La catégorie où les discussions furent les plus animées fut celles des « apéritifs » où tant la pré-sélection des cavistes que les votes du jury étaient éparpillés. C'est aussi une catégorie à affiner pour la prochaine édition car le terme « apéritif » recouvre mal les boissons comprises entre 15 et 39°. Au final, le jury a décidé de distinguer une offre nouvelle, les apéritifs sans alcool, au travers de son représentant la marque Osco.

Dans la catégorie « spiritueux français », le jury a distingué l'armagnac Dartigalongue Double-Oaked pour sa démarche innovante ainsi que pour la cohérence de son packaging avec l'offre proposée.

Quant au packaging écoresponsable, le choix du jury s'est clairement distingué de celui des cavistes & épiceries fines qui ont plébiscité le contenant en aluminium Engine. « *Je ne comprends pas la cohérence entre un gin bio et l'imaginaire véhiculée par les courses automobiles* », ont pointé plusieurs membres du jury avant que Sarah Aït Saïd, responsable écoconception chez Adelphe, ne vienne porter l'estocade. « *Adelphe a pratiqué plusieurs analyses de cycles de vie des packagings de bouteilles en verre versus les boîtes en aluminium et, très clairement, malgré leur poids inférieur, les contenants en aluminium ont un bilan moins bon que celui des bouteilles en verre. Ce qui ne doit pas empêcher ces dernières de travailler à baisser leur poids !* ». La démarche la plus écoresponsable est revenue au cognac bio « 5 » de Bache-Gabrielsen. ■

LES LAURÉATS

CATÉGORIE WHISKY LES WHISKIES FRANÇAIS PARCELLAIRES ROZELIEURES

Culture de l'orge, maltage, brassage, fermentation, distillation, élevage et mise en bouteille : Rozelieures est l'une des rares distilleries à maîtriser toutes les étapes de production de ses whiskies ce qui lui permet d'assurer une traçabilité totale. Mais pas seulement. Avec ses premiers whiskies parcellaires lancés en septembre 2021 et distribués par Dugas, la ferme-distillerie lorraine met également en lumière l'influence du terroir sur le profil aromatique de ses malts. En effet, Rozelieures Le Parcellaire « Thiachamps » et Rozelieures Le Parcellaire « Le Clos Des Champs » sont tous deux élaboré à partir d'orge d'hiver Etincel semée en septembre 2016, récoltée en juin 2017 et maltée en juin 2018 avant d'être double distillée en juillet 2018. Mais l'orge du premier a été semé sur une parcelle au sol argileux et le second sur une parcelle au sol limoneux, Deux éditions limitées à 2000 bouteilles par référence, réservées aux cavistes.

Rozelieures Le Parcellaire « Thiachamps » (70 cl, 43°) : PVC 73 €

Rozelieures Le Parcellaire « Le Clos des Champs » (70 cl, 43°) : PVC 73 €



CATÉGORIE RHUM

LES RHUMS « SINGLE FARM ORIGIN » RENEGADE

Après avoir bousculé les codes de l'industrie du whisky avec Waterford, sa distillerie irlandaise, Mark Reynier offre une nouvelle vision du rhum avec Renegade, la distillerie qu'il a fondé à la Grenade, dans les Caraïbes. Son défi ? Remettre le terroir au cœur du sujet et offrir une transparence totale. Les six variétés de cannes à sucre qu'il a sélectionné au sein de la Station de recherche de la Barbade sont en effet cultivées par parcelles, au sein de 12 fermes, ce qui représente 45 terroirs différents sur un peu plus de 100 hectares. Une fois récoltées, les cannes sont travaillées selon le même principe afin de préserver les arômes uniques de chaque variété et de chaque terroir. Renegade pousse encore plus loin son concept du « compare & contrast » en distillant ses rhums

pur jus en alambics pot still et en alambic à colonne comme le prouve Pre-Cask Dunfermline Pot Still et Pre-Cask Dunfermline Column, deux expressions dévoilées en octobre 2021, issues du même terroir, sur la côte nord-est de l'île, mais offrant des profils aromatiques différents selon leur alambic.

Renegade Pre-Cask Dunfermline Pot Still (70 cl, 50°) : PVC 55 €

Renegade Pre-Cask Dunfermline Column (70 cl, 50°) : PVC 55 €



CATÉGORIE GIN LE GIN FRANÇAIS ET BIO ANAË

Imaginé par Pauline Raffaitin, la *brand manager* spiritueux de Bollinger avec la complicité de Dominique Touteau, le maître de chai des cognacs Delamain, Philippe Laclie, un distillateur installé à Cognac, et Guillaume Quenza, le co-fondateur du bar à cocktails parisien Fréquence, Anaë est un gin artisanal et bio distillé et embouteillé à Cognac. S'il a la particularité d'être élaboré à partir d'une eau-de-vie de raisins, il se distingue également par sa « recette » qui compte des baies de genièvre bien sûr et 7 botaniques français, tous certifiés bio, comme le maceron sauvage de l'île de Ré, le thym citronné, les fleurs de bleuet ou encore la verveine citronnée. Anaë se démarque également par son engagement pour le terroir en collaborant avec des producteurs locaux, pour l'environnement en distillant des botaniques certifiés bio, pour l'économie locale en favorisant un maximum des partenaires français et pour la préservation de la biodiversité en travaillant avec des apiculteurs bio de la

région cognaçaise.
Anaë (70 cl, 43°) : PVC 45 €



CATÉGORIE AUTRES SPIRITUEUX THOREAU, LE « SPIRITUEUX LIBRE »

Fondés par Alexandre Sirech et Jean Moueix, Les Bienheureux aiment bousculer le monde des spiritueux. Ils l'ont déjà prouvé avec leur whisky Bellevoye, le premier triple malt français. En 2021, ils sont allés encore plus loin avec le lancement de Thoreau, un assemblage inédit de 70% de rhum du Guatemala et 30% de cognac VSOP. Leur création se présente d'ailleurs comme un « spiritueux libre » qui revendique privilégier le goût à l'appellation. Résolument impertinente, elle casse également les codes des spiritueux avec son nom qui rend hommage à Henry David Thoreau, philosophe, poète et naturaliste américain du XIX^e siècle, et avec son packaging. Il faut dire que l'élégante carafe de Thoreau est habillée d'une étiquette vert fluo où l'on peut lire « Hommage au père de la désobéissance civile » et son goulot est orné de citations de l'artiste américain. Quant au classique étui, il a été remplacé par un sac en tissu.

Thoreau (70 cl, 40°) : PVC 49 €



CATÉGORIE APÉRITIF L'APÉRITIF SANS ALCOOL OSCO

Dévoilé en mai 2021, Osco est le premier apéritif français sans alcool, qui plus est bio. Imaginé par Marion Lebeau et Laura Falque, il se démarque aussi par son élaboration. En effet, Osco n'est pas le fruit d'un processus de désalcoolisation afin de limiter son impact environnemental. Ce nouvel apéritif est élaboré sur une base de verjus bio, c'est-à-dire du jus de raisins verts récoltés avant leur maturité. Côté aromatisation, il mise sur la gentiane et les plantes méridionales, des ingrédients bio et à 96% français. Il trouve ainsi son équilibre entre l'acidité du verjus, l'amertume de la gentiane et la fraîcheur des plantes. Vous l'aurez compris, si Osco respecte la structure traditionnelle d'un apéritif, à savoir un assemblage de vin et de plantes caractérisé par une finale amère, il offre sa propre interprétation en misant sur le sans alcool grâce au verjus, le savoir-faire français et le bio. De quoi répondre aux attentes actuelles des consommateurs.

Osco (70 cl) : PVC 20 €



CATÉGORIE SPIRITUEUX FRANÇAIS LE BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE DOUBLE OAK

Si la maison Dartigalongue, qui élabore des bas-armagnacs à Nogaro, dans le Gers, depuis 1838, est fidèle à la tradition familiale, elle a également le sens de l'innovation comme le prouve Double Oak dévoilé en mai 2021. Ce bas-armagnac d'un genre nouveau a en effet la particularité d'avoir bénéficié d'un double-vieillessement. Tout d'abord logé en fûts neufs de chêne gascon à chauffe forte, il a parfait son vieillissement en fûts neufs de chêne gascon à chauffe spécifique, l'objectif étant d'exacerber les arômes de fumé et de toasté. Cet élevage inédit au sein de l'appellation n'est pas sans rappeler celui des bourbons. D'ailleurs, s'il peut se déguster pur ou sur glace, Double Oak trouve facilement sa place dans des cocktails comme le Old Fashioned ou le Vieux Carré traditionnellement élaborés à base de whiskey américain. Par ailleurs, tout comme les fûts, l'ensemble du sourcing est 100 % local : bouteille française légère, étiquette fabriquée à partir de déchets de cartonnerie en Nouvelle Aquitaine et produit commercialisé sans étui.

Dartigalongue Double Oak (70 cl, 43,3°) : PVC 47 €

En partenariat avec

AMORIM
TOP SERIES

CATÉGORIE PACKAGING ÉCO-RESPONSABLE LE COGNAC BACHE-GABRIEISEN « 5 »

Son nom fait écho à la 5^e génération à la tête de la maison Bache-Gabrielsen qui est aujourd'hui représentée par Hervé Bache-Gabrielsen, mais aussi à son âge. Il fait également référence à la règle des « 5R » qui régit l'éco-conception. Bache-Gabrielsen « 5 » peut en effet se targuer d'être le premier cognac entièrement pensé dans le respect de l'environnement. Issu d'un assemblage d'eaux-de-vie d'ugni blanc bio des crus des Fins Bois et de Petite Champagne, ce cognac est commercialisé dans une bouteille faite à partir de verre ménager recyclé. Son bouchon, son étiquette et son carton de conditionnement sont également nés du recyclage. Par ailleurs, la maison Bache-Gabrielsen s'est associée à la start-up Eco In Pack qui propose une solution « Clean Bottle » permettant de collecter, nettoyer et réutiliser la bouteille de son cognac « 5 ».

Bache-Gabrielsen « 5 » (50 cl, 40°) : PVC 49,50 €

En partenariat avec



LE COUP DE CŒUR DES CAVISTES LE LIMONCELLO MAMMA MIA!



Fort du succès de ses amarettos Adriatico, Jean-Robert Bellanger a dévoilé le limoncello Mamma Mia! en mai 2021. Ce limoncello haut de gamme a la particularité d'être élaboré à partir d'une variété de citrons ancestraux italiens cultivés dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie. Dotés de l'IGP Il Femminello Del Gargano, ils sont récoltés à la main depuis 1850 par la famille à Rodi dans le Parc du Gargano. Mamma Mia! leur doit son goût unique et sa couleur authentique. 100% naturel, peu sucré, sans aucun colorant ni arôme artificiel, il doit aussi sa réussite à son nom très fun et à sa bouteille inspirée des dame-jeannes qui servaient à transporter les spiritueux à l'époque des voyages transatlantiques. Elle est aussi un clin d'œil aux citrons des Pouilles qui étaient exportés par bateau aux États-Unis au début du XX^e siècle.

Mamma Mia (70 cl, 24°) : PVC 25 €

TOP 5 DE LA PRÉSÉLECTION DES CAVISTES ET ÉPICERIES FINES

CATÉGORIE WHISKY

1. Rozelieures – Parcellaires
2. Isle Of Raasay - R-02
3. Hautefeuille – Esquisse
4. Togouchi - Single Malt
5. Ninkasi - Vieilli en fût de chardonnay

CATÉGORIE RHUM

1. Rhum parcellaires martiniquais Baie des trésors
2. Compagnie des Indes - Boulet de canon n°10
3. Rhum vieux Cœur de canne - La Favorite
4. Renegade - Pre-Cask Dunfermline Pot & Pre-Cask Column
5. Rhum panaméen Demon's Share - 12 ans

CATÉGORIE GIN

1. Anaë Gin
2. Gin Pira
3. Engine
4. Plantarium Gin
5. Gin 40

CATÉGORIE AUTRES SPIRITUEUX

1. Limoncello Mamma Mia!
2. Ti arrangés de Ced' - Caramel Beurre Salé
3. Thoreau
4. Génépi Héritage - Distillerie Meunier
5. Vodka Plantarium

APÉRITIFS

1. Liqueur- Verveine de Stéphane
2. P'tit Calva Arrangé
3. Vermouth Leonce Malbec
4. Liqueur de gentiane Granier
5. Liqueur Midi Fauve - H.Theoria

LES PARTENAIRES

• ADELPHÉ

Agréée par l'État avec une mission d'intérêt général, Adelphe est une société à but non lucratif qui a pour but de développer le recyclage des emballages ménagers des entreprises en France. Particulièrement active dans le secteur des Vins et Spiritueux depuis plus de 25 ans, Adelphe s'adresse aussi à la boulangerie, aux métiers de bouche et aux entreprises du médicament. Adelphe permet à ses clients de remplir leur responsabilité environnementale liée à la Responsabilité Élargie du Producteur (REP).

Site web : www.adelphe.fr



• AMORIM TOP SERIES

Amorim Top Series propose une large gamme de bouchons à tête sur 4 segments de marché : Prestige, Élégance, Premium et Classic Value en utilisant tous types de matériaux.

Grâce à des conseils techniques personnalisés, la société développe des solutions créatives répondant aux besoins de ses clients. Elles permettent d'augmenter la valeur perçue des produits à travers le packaging. Par ailleurs, Amorim Top Series renforce ses propositions sur les solutions environnementales que ce soit avec du liège, du bois ou d'autres matériaux éco-conçus.

Site web : www.amorimtopseries.com/fr



• CENTRE INTERNATIONAL DES SPIRITUEUX

Le Centre International des Spiritueux (CIDS) est une association de professionnels qui, près de Cognac, rassemble et transmet depuis 20 ans « Le Savoir et le Faire des spiritueux® ».

Son centre de formation continue, certifié Qualiopi, délivre 16 formations d'un à cinq jours. Elles concernent la dégustation, la distillation, le vieillissement, les aspects douaniers et réglementaires ainsi que le marketing, les réseaux de distribution, le packaging, la logistique, la promotion et l'animation commerciale.

Site web : www.centre-spirits.org



CENTRE INTERNATIONAL
DES SPIRITUEUX

• CAVISTES & E-COMMERCE

Créé en 2011, Cavistes & e-commerce a d'abord été un hors-série de la lettre hebdomadaire V&S news avant de devenir un trimestriel indépendant en 2018. Il paraît dorénavant 4 fois par an avec des reportages métiers, des dossiers assortiments et de nombreuses informations sur la profession. Un sondage en ligne mené en mars 2021 l'a consacré comme étant la première source d'information professionnel de ce circuit de distribution.

Site web : www.cavistes-et-commerce.fr



CAVISTES, INTERNET, ÉPICERIES FINES, VENTE À DOMICILE...

Pour plus d'informations : thomas.gueller@cavistes-et-commerce.fr – Tel 01 43 55 97 25