



LE SEUL CONCOURS OÙ LES CAVISTES VOTENT !

Le secteur des cavistes et épicerie fines était déjà en plein développement avant la pandémie. Celle-ci a accéléré encore la transition vers les commerces de proximité qui présentent une vraie expertise dans les produits qu'ils proposent, plus particulièrement pour des achats « plaisir » ou cadeau.

Le magazine *Cavistes & Co* a créé en 2022 un prix permettant à ces professionnels - prescripteurs de découvrir les lancements de l'année, puis de noter ces nouveautés. Les trophées décernés le 12 février sur le salon Wine Paris – Vinexpo Paris reflètent donc leurs connaissances des attentes des consommateurs.

Les marques de spiritueux et d'apéritifs ont concouru et décroché un prix dans les catégories suivantes :

- Whisky international
- Whisky Français
- Rhum
- Rhum arrangé et épicé
- Gin
- Autres spiritueux blancs (tequila, pisco, grappa, vodka...)
- Autres spiritueux bruns (armagnac, brandy, calvados, cognac...)
- Liqueurs et crèmes
- Apéritifs (pastis, vermouth, amer, cocktail prêt-à-boire...)
- Sans alcool

Deuxième chance !

2 prix spéciaux ont permis aux marques de se distinguer

- Trophée Amorim Top Series du spiritueux ou apéritif français
- Trophée Adelphe de l'emballage éco-conçu

PRÉSENTATION DU CONCOURS

Le concours Les Spiritueux de l'Année est organisé par le magazine *Cavistes & Co* avec le soutien d'Adelphe et Amorim Top Series.

OBJET

Le concours récompense les lancements de spiritueux et apéritifs de l'année 2023 sur des critères d'innovation, mais également d'adéquation de l'offre au circuit des revendeurs spécialisés en termes de mix communication/positionnement tarifaire/qualités du produit.

MAXIMALISATION DE LA PARTICIPATION

Cavistes & Co a invité dans son magazine, sur ses réseaux sociaux et via son fichier de près de 8000 adresses qualifiées tous les cavistes, épicerie fines, véricistes et e-commerçants spécialisés en spiritueux à participer.

La participation a ouvert la possibilité de remporter 1 bouteille de chaque spiritueux primés (12 flacons pour le gagnant tiré au sort). L'heureuse gagnante est Jessy Kalou, Sommellerie de France, 54130 Homécourt.

MODALITÉS DU VOTE

Un site spécialement créé (www.spiritueuxdelannee.fr) a permis à toutes les marques de présenter leurs nouveautés et aux revendeurs spécialisés de les découvrir ou redécouvrir. Le vote s'est déroulé au mois de janvier, période plus creuse de leur activité.

CALENDRIER

- **Pré-sélection du 2 au 31 janvier 2024**
Un site internet a permis de découvrir les lancements 2022, en textes et en images, et aux revendeurs spécialisés de voter pour ceux qu'ils jugent les plus pertinents.
www.spiritueuxdelannee.fr
- **Délibération du jury le 1^{er} février 2024**
La pré-sélection en ligne fut suivie d'une délibération par un jury final composé de journalistes spécialisés et de professionnels compétents.
- **Remise des prix et cocktail le 12 février 2024**
L'annonce des résultats s'est déroulée le 12 février 2024 à 17 h 30 sur Be Spirits, l'espace spiritueux du salon Wine Paris - Vinexpo Paris. Elle a été suivie d'un cocktail mettant en situation les lauréats et auquel furent conviés tous les revendeurs spécialisés et les journalistes du secteur.

LE JURY



● **MEHDI BESBES**

Responsable marché vins & spiritueux d'Adelpho (filiale de Citeo), Mehdi Besbes accompagne le secteur viti-vinicole dans la réduction de l'impact environnemental de ses emballages ménagers. Il conseille et guide les acteurs sur l'ensemble du cycle de vie de leurs emballages, de la conception à la communication responsable auprès des consommateurs. Ingénieur agronome et œnologue de formation, il a travaillé pendant plus de 6 ans à la maison des Vins et Spiritueux en tant que responsable technique & environnement.



● **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 (actuellement Marie Brizard Wine & Spirit). Il est aujourd'hui le correspondant de *V&S News* et de *Cavistes & Co* en Charentes ainsi que le dirigeant – fondateur de l'agence conseil en vins et spiritueux L'Assemblage.



● **CÉCILE FORTIS**

Rédactrice en chef de *Cavistes & Co*, 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 & Co*. 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 vins et spiritueux 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.



● **CHLOÉ SIMON**

Chloé Simon a toujours évolué dans l'univers des vins et spiritueux. Après une première expérience chez Remy Cointreau, elle a intégré La Maison du Whisky où elle a eu l'opportunité de créer l'équipe marketing et d'accompagner de nombreuses marques sur leur développement chez les cavistes indépendants. Elle est désormais directrice générale de la plateforme d'activation des cavistes français Bottl.

SPRITUEUX DE L'ANNÉE, 3^e ÉDITION

Invitées à présenter leurs lancements majeurs de l'année 2023 dans le circuit des revendeurs spécialisés, plus d'une centaine de marques ont déposé leur candidature au trophée des Spiritueux de l'Année organisé par votre magazine *Cavistes & Co*.

Merci aux cavistes et épicerie fines qui ont pris le temps de voter. D'autant que, chaque année, vous êtes plus nombreux à participer à cet événement qui vous permet non seulement de découvrir ou redécouvrir les lancements marquants, mais aussi d'exprimer votre expertise. Merci également aux producteurs d'avoir présenté leurs innovations qui furent analysées avec justesse par les revendeurs spécialisés. De fait, les votes des cavistes furent souvent très tranchés lors de cette édition et ont impressionné le jury de professionnels réunis autour de l'équipe de *Cavistes & Co* : Mehdi Besbes, responsable écoconception d'Adelpho (groupe Citeo), Christophe Sauvaud, directeur général d'Amorim Top Series France, Chloé Simon, directrice générale de Bottl, Jean-Louis Laboussière, chargé des relations extérieures du Centre international des spiritueux (CIDS), Sébastien Dathané, maître de conférences à l'université de Poitiers, et François Drounau, fondateur de l'agence conseil en vins et spiritueux L'Assemblage.

UNE BELLE EXPERTISE EN WHISKY

L'année dernière avait été marquée par une forte représentation des whiskies français dans la catégorie whisky, au point d'entraîner, pour cette édition, la scission de celle-ci en « whisky international » et « whisky français ». Une initiative cohérente avec le poids des malts dans les ventes de spiritueux chez les cavistes et le dynamisme des distilleries françaises (sur le sujet, relire le sondage sur les ventes de whisky paru dans *Cavistes & Co* #23). L'éclectisme des cavistes, que nous avons constaté lors de ce sondage, se retrouve cette année dans leurs votes avec, dans la catégorie whisky international, un lauréat japonais (Togouchi Peated), suivi de deux écossais (Mac-Talla PX Fèis Ìle Festival 2023 et Deanston 15 Years Old Tequila Cask Finish) et d'un canadien (Bearface Triple Oak). Le dynamisme des whiskies français se poursuit avec pas moins de 13 candidatures (à retrouver sur www.spiritueuxdelannee.fr) au sein desquelles ont été privilégiées des valeurs sûres : Rozelieures, Beauchamp (le petit frère de Bellevoye), Arlett, Armorik, sans oublier le plus confidentiel Sequoia qui s'octroie une belle médaille de bronze.

UNE ÉDITION MARQUÉE PAR LES RHUMS ARRANGÉS

Chaque édition apporte son lot de surprises. 2023 a vu la candidature de 12 rhums arrangés ou épicés, ce qui nous a encouragés à créer une catégorie distincte de celle des rhums « classiques » où le choix entre les 8 candidatures s'est résumé à une course en tête de Plantation Rhum Sealander qui a obtenu un tiers des votes ! Sans doute les cavistes ont-ils voulu récompenser ainsi l'antériorité de la marque dans leur circuit de distribution en plus de son innovation 2023, une caractéristique dont ne pouvaient autant se prévaloir ses quatre poursuivants : Santa Teresa 1796 Speyside Whisky Cask Finish, Brugal Coleccion Visionara, Montebello Brut de Fût 3 ans et Naud Ron de Venezuela 12 ans. Même volonté de distinguer un pionnier français dans la catégorie rhums arrangés et épicés puisque le trophée revient à Ti Ced' pour son Vanille Noix de Macadamia.

UN MÉLANGE DE MARQUES ÉTABLIES ET DE JEUNES POUSSÉS

Les autres catégories ont promu un étonnant mélange de marques établies comme Citadelle dans les gins, JNPR dans les sans-alcool, Christian Drouin dans les spiritueux bruns, et de maisons plus confidentielles ou en cours de redynamisation : le Domaine d'Espérance pour sa blanche armagnac Cobrafire, Belle Gône pour son gin Les Essentiels, Jacoulot et Maison Trésor pour leurs liqueurset crèmes, I.Distilling & Co (alias Melifera) pour son apéritif Spritz des Dunes.

Plus que jamais, cette expérience s'avère enrichissante pour comprendre l'offre, mais aussi les besoins et les envies des cavistes en termes de spiritueux. L'ensemble des 104 candidatures est à retrouver sur www.spiritueuxdelannee.fr où la galerie sera ouverte jusqu'en décembre 2024 lorsque débutera la 4^e édition à laquelle nous vous invitons à participer.

P.S. : Merci à la trentaine de producteurs, distributeurs, agences de communication... d'avoir donné leurs avis, mais nous contrôlons tous les votes et ne conservons que ceux des revendeurs spécialisés.

LES GAGNANTS DE CETTE 3^e ÉDITION DU TROPHÉE DES SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

CATÉGORIE WHISKY INTERNATIONAL

TOGOUCHI PEATED

Fondée en 2018 dans la ville d'Hatsukaichi, au sein de la préfecture d'Hiroshima, la distillerie Sakurao fait partie du club très fermé des distilleries japonaises qui produisent aussi bien des whiskies de malt que de grain. Si elle s'appuie sur plus d'un siècle d'expertise dans la production de saké et de shōchū, elle peut également compter sur la créativité de son *master distiller* pour proposer une gamme de blends et de single malts aux profils aromatiques bien distincts et aux *finish* innovants. Des whiskies élevés dans un ancien tunnel ferroviaire offrant des conditions de vieillissement optimales. Sa collection se distingue également grâce à ce Peated, sa première expression tourbée élaborée à partir de 18% d'orge maltée tourbée et intégralement élevée en ex-fûts de bourbon (distribution Whiskies du Monde).

70 cl, 40°, PVC : 55 €



CATÉGORIE WHISKY FRANÇAIS

ROZELIEURES ORGANIC COLLECTION

Culture des céréales, maltage, brassage, fermentation, distillation ou encore vieillissement : chez les Gallet-Dupic, agriculteurs et distillateurs en Lorraine depuis six générations, tout est fait maison. Rozelieures est d'ailleurs l'une des très rares distilleries au monde à maîtriser l'ensemble des étapes de production de ses whiskies. Depuis plus de quinze ans, la maison est également engagée dans une démarche écoresponsable avec notamment la production d'énergie verte grâce à la mise en place d'une unité de méthanisation. Autant dire que le lancement de son premier single malt certifié bio s'est imposé comme une évidence. Rozelieures Organic Collection a également la particularité d'être le fruit d'une double maturation : tout d'abord élevé dans des fûts traditionnels de la distillerie, il a parfait son vieillissement en ex-fûts de vins de Bourgogne (distribution Dugas).

70 cl, 42°, PVC : 49 €



CATÉGORIE RHUM **PLANTERAY RUM SEALANDER**

Depuis plus de vingt-cinq ans, Alexandre Gabriel, le créateur de la marque Plantation Rum – qui vient d'être rebaptisée Planteray Rum –, parcourt les grands pays producteurs de rhum pour donner naissance à des cuvées fières de leur terroir. Si la double maturation s'impose comme l'une de ses signatures, le propriétaire de Maison Ferrand est également connu pour son sens de l'innovation. Sealander, qui est le fruit de l'assemblage inédit d'eaux-de-vie de canne de trois origines exceptionnelles – la Barbade, Fidji et l'île Maurice – est un parfait exemple de sa créativité. Lorsque le rhum de la Barbade, élaboré par la West Indies Rum Distillery, propriété de Maison Ferrand, apporte à Sealander sa structure et sa complexité, le mauricien produit par la distillerie Saint Aubin lui offre sa fraîcheur et le fidjien est à l'origine de son intensité (distribution La Maison du Whisky).

70 cl, 40°, PVC : 49 €

CATÉGORIE RHUM ARRANGÉ OU ÉPICÉ **TI ARRANGÉS DE CED' VANILLE NOIX DE MACADAMIA**

Depuis treize ans, Ti Ced' élabore des rhums arrangés artisanaux, 100% naturels. Véritable précurseur, le créateur nantais a tout d'abord construit sa réputation sur la sélection exigeante de ses matières premières, qu'il s'agisse des rhums ou des fruits et des épices. Ti Ced' s'est également imposé comme un acteur incontournable de la catégorie des punches au rhum grâce à sa créativité. En effet, au-delà de sa gamme classique, Ti Ced' propose des recettes vieilles en fûts, des cuvées embouteillées autour de 45°, une collection bio et même des planteurs et des cachaças arrangées. Quant à ce rhum arrangé inspiré d'une célèbre crème glacée, qui est élaboré sur une base de rhum agricole AOC Martinique, il associe des gousses de vanille Bourbon de Madagascar aux noix de Macadamia. Il bénéficie aussi d'un élevage de 6 mois en ex-fûts de cognac et de 4 mois en ex-fûts de whiskey irlandais de la distillerie Teeling. (distribution Dugas).

70 cl, 32°, PVC : 39 €





CATÉGORIE GIN

CITADELLE ROUGE

En 1996, une époque où les consommateurs boudaient l'eau-de-vie aromatisée au genièvre, Alexandre Gabriel dévoilait Citadelle Original, le tout premier gin artisanal français. Pour cela, en plus de faire le choix d'une distillation en alambics traditionnels charentais en cuivre chauffés à feu nu, il a donné naissance à un process inédit, celui de l'infusion progressive, innovation pour laquelle il a déposé un brevet. Il a également imaginé une « recette » complexe qui réunit pas moins de dix-neuf botaniques. Toujours à la pointe de l'innovation, après avoir étoffé sa collection avec Citadelle Réserve, un « golden gin », No Mistake, un « Old Tom », ou encore Citadelle Cornichon, une édition limitée, le maître de chai de Maison Ferrand a lancé Citadelle Rouge l'an passé. Fidèle à l'ADN de la marque, cette nouvelle création 100% naturelle se distingue par sa « recette » qui compte cinq ingrédients supplémentaires : des framboises, des myrtilles, des cassis, des canneberges et de la rhubarbe, des fruits rouges travaillés frais (distribution La Maison du Whisky).

70 cl, 41,2°, PVC : 38 €

CATÉGORIE SPIRITUEUX BLANCS

COBRAFIRE BLANCHE ARMAGNAC

Propriété de Claire et Jean-Louis de Montesquiou depuis 1990, le Domaine d'Espérance se situe à Mauvezin-d'Armagnac, au cœur du Bas Armagnac. Il s'étend sur plus de 45 hectares de sables fauves, à la frontière des Landes et du Gers, près de la moitié du vignoble certifié HVE3 étant planté de baco et de folle-blanche destinés à l'élaboration des bas-armagnacs. Avec sa collection d'assemblages et de millésimes de grands spiritueux de dégustation, le Domaine d'Espérance collectionne les récompenses. Quant à la blanche armagnac Cobrafire, issue de l'assemblage de baco et de folle-blanche, mise en bouteille à son degré naturel sans passer par l'étape du vieillissement, elle se déguste frappée à la façon d'une vodka. Cette nouvelle cuvée, qui évolue au gré des millésimes, trouve également facilement sa place en cocktail.

70 cl, 52,2°, PVC : 47,50 €





CATÉGORIE SPIRITUEUX BRUNS

CHRISTIAN DROUIN EXPÉRIMENTAL FOURSQUARE ANGELS

Avec sa gamme Expérimental, la maison Christian Drouin explore des associations audacieuses entre ses calvados pays-d'auge et les plus grands spiritueux du monde à travers des vieillissements inédits. Whisky, cognac, tequila mais aussi rhum à l'instar de ce 8^e opus. Après avoir exploré les îles de la Jamaïque, de Trinité-et-Tobago et de Martinique, Guillaume Drouin a, cette fois, fait le choix d'anciens fûts de la célèbre distillerie Foursquare pour parfaire le vieillissement d'un calvados pays-d'auge puissant de 17 ans d'âge. Après avoir passé 17 mois dans des fûts de chêne français ayant précédemment contenu le rhum de la Barbade, il a eu droit à un passage de 3 mois dans des fûts fraîchement retoastés avant d'être mis en bouteille. De quoi offrir davantage de rondeur et de structure à ce calvados résolument profond et intense (distribution La Maison du Whisky).

70 cl, 46,8°, PVC : 130 €

CATÉGORIE LIQUEUR ET CRÈME

JACOULOT MENTHE POIVRÉE

Depuis 2013, Philippe Vançon est l'heureux propriétaire de la Maison Jacoulot fondée en 1891 à Romanèche-Thorins, dans le sud de la Bourgogne. S'il est resté fidèle aux méthodes de production ancestrales et à l'exigence qualitative sur lesquelles la maison a bâti son excellente réputation, le maître de chai s'applique également à moderniser son offre. Aux côtés de sa collection de marcs et de fines de Bourgogne, il a notamment développé une gamme de liqueurs et de crèmes qui rencontre un véritable succès, à l'instar de cette Menthe Poivrée, dont la nouvelle recette a été dévoilée l'an passé. Élaborée à partir de feuilles de menthe poivrée et de menthe verte, cette liqueur artisanale est le fruit d'un savant processus de macération puis de distillation qui permet d'extraire et de restituer tous les arômes des plantes.

70 cl, 31°, PVC : 31 € – 1,5 l, 31°, PVC : 67 €



Mention complémentaire

MAISON TRÉSOR CRÈME DE RHUM VIEUX

Imaginée par Thierry et Julie Trésor, les créateurs de la Maison Trésor, récemment fondée à Marseille, cette crème de rhum artisanale est élaborée à partir de rhum âgé des Antilles françaises, de liqueurs de café et de chocolat, de crème et de sucre. Uniquement des ingrédients français, sélectionnés avec la plus grande exigence. Si elle peut se déguster dans son plus simple élément, simplement rafraîchie ou sur glace, Crème de Rhum Vieux permet aussi de réaliser des cocktails originaux.

70 cl, 18°, PVC : 40 €



CATÉGORIE APÉRITIF

SPRITZ DES DUNES BITTER

En 2020, Christophe et Cécile Amigorena dévoilaient Melifera, le premier gin français artisanal et bio, distillé avec des fleurs d'immortelles plantées et récoltées à la main sur l'île d'Oléron. L'an passé, ils remportaient le Trophée des Spiritueux de l'Année avec Melifera Edizione Corsa, une deuxième création élaborée avec des fleurs d'immortelles bio cultivées dans le sud de l'île de Beauté. Aujourd'hui, c'est avec Spritz des Dunes, un bitter français, lui aussi créé sur une base d'immortelles, qu'ils ont séduit les cavistes. Fabriqué en Charente-Maritime, cet apéritif inédit, à l'amertume maîtrisée, a été imaginé pour réaliser du spritz, un cocktail qui a résolument le vent en poupe. Spritz des Dunes peut également se déguster pur sur glace ou entrer dans l'élaboration de cocktails comme le negroni associé au gin Melifera.

70 cl, 18°, PVC : 29 €

CATÉGORIE SANS ALCOOL

JNPR N°3

Il y a quatre ans, Valérie de Sutter dévoilait JNPR N°1, « L'authentique : frais & herbacé », sa première boisson sans alcool inspirée du gin. Son nom vient d'ailleurs de « juniper berries » (baies de genièvre), l'ingrédient principal du gin. Depuis, elle a étoffé sa collection avec JNPR N°2, « L'original : gingembre & épices » et avec ce JNPR N°3, « Le botanique : verveine & baies de genièvre ». Issu de l'assemblage d'hydrolats de baies de genièvre et de verveine, JNPR N°3 se déguste principalement en gin tonic « spirit free », simplement allongé de tonic. À noter : Valérie de Sutter a aussi donné naissance à la Bartender Series qui se compose du BTTR N°1, un « amer » sans alcool, et du VRMH N°1, un « vermouth » sans alcool permettant de réaliser des cocktails « miroirs » sans alcool, comme le negroni ou l'americano, aux palettes aromatiques similaires à celles des versions alcoolisées classiques.

70 cl, PVC : 32 €





PRIX ADELPHÉ – PACKAGING ÉCORESPONSABLE

BELLE GNÔLE LES ESSENTIELS

Faire découvrir le savoir-faire artisanal des maîtres distillateurs français et redécouvrir les spiritueux de nos terroirs, telle est l'ambition de Matthieu Henry et Timothée Badie, les fondateurs de Belle Gnôle. Si leur collection se compose d'un calvados, d'une blanche-d'armagnac, d'un genièvre IGP flandre-artois, d'une absinthe de Pontarlier ou encore de liqueurs, elle compte désormais aussi Les Essentiels, « *le gin qui va à l'essentiel* » comme il aime se présenter. Élaboré à partir de sept botaniques, ce London dry gin a été produit en collaboration avec la distillerie alsacienne Nusbaumer. Côté packaging, en plus d'avoir fait le choix d'une bouteille en verre allégée fabriquée en France, il mise également sur un bouchon en liège et hêtre français, ainsi que sur une étiquette fabriquée dans l'Hexagone. Par ailleurs, il est commercialisé sans étui ou canister afin de réduire les emballages. Pour le CHR, le gin Belle Gnôle Les Essentiels va encore plus loin puisqu'il est disponible en Bag-in-Box recyclable de 5 litres.
70 cl, 37,5°, PVC : 32 €



AMORIM TOP SERIES FRANCE

PRIX AMORIM TOP SERIES – SPIRITUEUX FRANÇAIS

BEAUCHAMP

Fondés en 2015 par Alexandre Sirech et Jean Moueix, Les Bienheureux se plaisent à bousculer les codes du monde des spiritueux. S'ils ont su trouver leur place dans la catégorie rhum avec El Pasador de Oro, ils se sont avant tout imposés en moins de dix ans comme un acteur incontournable dans l'univers du whisky français. Il faut dire qu'en plus d'avoir créé Bellevoye, le premier triple malt français, dont la collection compte aujourd'hui sept expressions, ils ont lancé Beauchamp, un pur malt produit en Charente par Bercloux, l'une des rares distilleries françaises à posséder sa propre brasserie, qu'ils ont rachetée en 2019. Élaboré à partir d'orge française, Beauchamp est double-distillé en alambics charentais, dont l'un date de 1974, et élevé plus de trois ans en barriques de chêne français avant de bénéficier d'un affinage post-assemblage en ex-fûts de pinéau des Charentes.

70 cl, 46°, PVC : 39 €



LES PARTENAIRES

• ADELPHÉ

Agréée par l'État avec une mission d'intérêt général, la société à but non lucratif Adelphe a pour mission 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, elle 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, Éléance, Premium et Classic Value en utilisant tout type de matériau. Grâce à des conseils techniques personnalisés, la société développe des solutions créatives répondant aux besoins de ses clients. Celles-ci 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



• CAVISTES & CO

Créé en 2011, *Cavistes & Co* 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 5 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'informations professionnelles de ce circuit de distribution.

Site web : www.cavistesandco.fr



Contact presse : Carole Nicolas
cnicolas@ideesenforme.com – Port. : 06 74 08 92 57

Contact Cavistes & Co :
contact@cavistesandco.fr – Tél. : 01 43 55 97 25

Les visuels haute définition des lauréats et de la cérémonie de remise des Trophées sont disponibles à l'adresse suivante : contact@cavistesandco.fr