

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
**7 mars 2023**

## **Léa Perret, meilleure jeune caviste de France 2022, devient ambassadrice des caves Apogée de La Sommelière**

### **Pour ses 30 ans, La Sommelière a choisi de donner un visage à sa dernière gamme de caves de vieillissement innovantes, Apogée**

La Sommelière, leader européen des caves à vin, a lancé en 2023 sa nouvelle gamme de caves à vin de vieillissement connectées et contrôlables à distance : la gamme Apogée. Dernière innovation technologique de La Sommelière, marque du groupe Frio, la gamme Apogée vient enrichir l'offre des caves à vin connectées du groupe. Les paramètres des caves Apogée sont réglables à distance pour garder un œil sur les plus belles bouteilles, grâce à l'application gratuite Vinotag®, développée spécialement par les experts en vin de la Sommelière.

Ce lancement a marqué un tournant dans la collaboration de La Sommelière avec le plus grand caviste de France : Nicolas (498 magasins). Partenaire du numéro un de la distribution de vins en centre-ville en France depuis 2022, La Sommelière a pu faire profiter à ses clients de cartes cadeaux Nicolas. En choisissant comme ambassadrice Léa Perret, caviste Nicolas sacrée meilleure jeune caviste de France, la collaboration entre Nicolas et La Sommelière se renforce.

#### **Léa Perret, meilleure jeune caviste de France 2022**

En s'associant à Léa Perret, La Sommelière renforce son engagement pour que le vin s'adresse à tous : novices, passionnés ou experts, de tout âge et de tout genre. La marque, aussi bien que la caviste, ont toutes deux à cœur de démocratiser le vin et ses métiers auprès de tous les publics.

*"Mon titre de meilleure jeune caviste 2022 représente une véritable évolution du métier, car il récompense à la fois la jeunesse et les femmes," a déclaré Léa Perret, qui dédie son titre aux jeunes et aux femmes, amateurs de vins. "Cette récompense montre que le métier est accessible à toutes et tous. Cette année, nous ne comptons que trois femmes sur huit candidats finalistes. Il s'agissait de la toute première fois où la finale était mixte, jusqu'à présent, seuls des hommes participaient."*

Déjà heureuse propriétaire de deux caves La Sommelière, la proposition de collaboration et son rôle de porte-parole de la marque ont immédiatement séduit Léa Perret.

Tous deux engagés et experts dans le domaine de la mise à température et de la conservation du vin, l'association entre La Sommelière et Léa Perret était évidente, et permet un accompagnement des clients de la marque, par la caviste, bien après leur achat en magasin, avec ses conseils, sélections et astuces pour enrichir leur cave. Une série d'articles sur le sujet sera mise en ligne sur le site de La Sommelière en 2023.

Grâce aux nombreuses récompenses déjà remportées par Léa Perret (formatrice caviste Nicolas, dirigeante de la cave Nicolas - place des Jacobins à Lyon, détentrice du trophée Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie 2022 à l'Élysée et meilleure jeune caviste de France 2022), le contenu, rédigé par la caviste, sera plus que pertinent pour les passionnés de vin.

#### **Pour Léa Perret, la gamme Apogée de La Sommelière est design et moderne**

C'est lors du dernier salon SIRHA de Lyon que Léa Perret a découvert le design arrondi et les fonctionnalités de contrôle à distance (température, éclairage, alarmes) des caves Apogée. Protégés et exposés dans un véritable écrin, les grands crus sont élégamment mis en lumière grâce à un système d'éclairage intégré sous clayettes. Entièrement pensé pour sublimer les vins sans perturber leur vieillissement, ce système innovant permet de diffuser une lumière douce dans l'ensemble de la

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

7 mars 2023

cave, créant ainsi une véritable vitrine de vins. Elle recommande l'ensemble de la gamme « *qui attire l'œil par son design et sa différence* » et dont « *les clayettes donnent envie d'aller découvrir la disposition des bouteilles.* »

L'autre atout de la gamme, selon elle, est sa connectivité : « *Que ce soit pour les professionnels ou les particuliers, la gestion de l'éclairage à distance permet de mettre en lumière les bouteilles, sans avoir à ouvrir la porte de la cave. Cela rend cette gamme de caves très moderne. De plus, la cave est sécurisée. Si la porte est mal fermée ou si un problème de température est détecté, votre smartphone vous alerte ! Une fonctionnalité essentielle pour tout collectionneur de bonnes bouteilles.* »

La gamme Apogée se décline en neuf références et propose des caves de vieillissement reproduisant à l'identique les conditions de conservation d'une cave naturelle : température stable, système de filtration et d'aération, hygrométrie contrôlée, protection contre la lumière, système anti-vibrations... Dans la version double zone, ces caves permettent aux amateurs de disposer de deux zones de température dans une vraie cave de vieillissement.

### **Une consommation énergétique réduite**

Les armoires à vin Apogée garantissent une consommation d'énergie minimale. Classées E (caves porte pleine) et F (caves porte vitrée), les caves Apogée ont été conçues pour limiter leur impact sur l'environnement et la consommation d'énergie. Leur niveau sonore de 37 à 38 décibels selon les modèles, garantit également un confort d'utilisation optimal.

**Prix maximum conseillé : à partir de 990€ TTC**

Points de vente : distribution spécialisée et [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)

### **A propos du groupe FRIO :**

Leader européen et acteur mondial incontournable dans le domaine des caves à vin, le groupe Frio propose aux professionnels comme aux particuliers des caves et accessoires autour du vin, nés de la compétence de ses marques phares : La Sommelière, Climadiff, Avintage, Provintech et TempTech. Partenaire des plus grands distributeurs et cuisinistes nationaux et internationaux, le groupe exporte vers plus de 80 pays. Basé à Arnage (près du Mans), il emploie fin 2021 avec l'intégration de TempTech, une centaine de salariés dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.

### **À propos de Nicolas**

Tout commence en 1822 quand Louis Nicolas établit sa première boutique rue Sainte-Anne, à Paris. À l'époque où le vin se buvait sur place ou s'achetait en tonneau, Louis Nicolas a une idée qui va changer les habitudes des Français : vendre le vin en bouteille. Depuis plus de 200 ans, Nicolas n'a cessé d'évoluer et de se réinventer. Alliant partenariats centenaires et nouvelles découvertes, les caves Nicolas proposent aujourd'hui l'offre la plus complète sur le marché, avec en moyenne plus de 800 références dont 289 incontournables par magasin comprenant vins, champagnes, spiritueux et bières artisanales. Nicolas développe également depuis 30 ans ses propres collections, à l'instar des Petites Récoltes et de la CUB. Collection dont les assemblages sont réalisés par les oenologues de la Maison. Présent aujourd'hui dans 11 pays et dans les DOM-TOM, avec 506 caves en France et plus de 50 à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence. Les 765 cavistes de la Maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins). Pour en savoir plus : [www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)