



## Communiqué de presse – Juillet 2021

**Coravin révolutionne une nouvelle fois l'industrie du vin en dévoilant son nouveau système pour vins effervescents : Coravin Sparkling™** *Le système de préservation pour vins effervescents Coravin Sparkling™ est la seule solution universelle qui permet de préserver les vins effervescents pendant deux semaines.*

Paris, 1er septembre 2021 – Après avoir révolutionné la consommation du vin en France en permettant de déguster un vin sans jamais ouvrir la bouteille et ainsi le préserver pendant des années, Coravin lance aujourd'hui le très attendu **système de préservation pour vins effervescents** Coravin Sparkling™.

Une innovation qui s'apprête à bouleverser l'industrie du vin et à modifier la consommation des vins effervescents.

Conçu à la fois pour les professionnels et les particuliers, le système est totalement intuitif et facile à utiliser. Il comprend un bouchon Sparkling universel ainsi qu'un chargeur Sparkling qui permet de recharger votre bouteille de vin effervescent avec du CO2 pur, créant ainsi une couche protectrice qui préserve celle-ci pendant **2 semaines**. Coravin Sparkling™ permet ainsi la dégustation de champagne, prosecco, cava et autres vins effervescents sans pour autant sacrifier la bouteille entière.

« Lorsque nous avons lancé le système Coravin pour les vins tranquilles en France en 2014, nous étions convaincus que ce même système verrait le jour pour les vins effervescents » confie Greg Lambrecht, fondateur de Coravin. « Après **des années de recherche et de développement**, nous sommes fiers de présenter Coravin Sparkling et d'offrir l'alternative à chacun de pouvoir déguster n'importe quel vin, tranquille ou pétillant, peu importe la quantité, sans être contraint de terminer la bouteille ou d'avoir peur de la gaspiller. »

Les équipes Coravin ont développé le projet en étroite collaboration avec des professionnels du secteur. Ils ont testé les premiers prototypes et approuvé la technologie. A chaque amélioration du système, l'enthousiasme pour le produit n'a fait qu'augmenter auprès des professionnels.

"Après avoir testé le système Coravin Sparkling, nous pensons qu'il s'agit d'un véritable atout supplémentaire à notre dispositif de service de vin au verre", précise Yohann Jousselin, Maître Sommelier, Vice-président adjoint, Food & Beverage (Wine), Shangri-La International Hotel Management Ltd. « Nous sommes enfin en mesure de proposer un plus large choix de vins effervescents au verre sans aucun risque de gaspillage ».

« J'attendais avec impatience le nouveau système Coravin Sparkling. Nous allons pouvoir déguster du champagne ou tout autre vin effervescent avec autant d'enthousiasme que les vins tranquilles. **Les consommateurs ont enfin découvert que le champagne n'était pas uniquement un vin de fête.** Il est aujourd'hui ancré dans les instants de consommation du quotidien. Parfait pour sublimer les accords mets & vins, il est aujourd'hui possible de déguster un verre de blanc de Blancs sur une entrée puis un champagne de gastronomie sur un plat grâce au système Coravin Sparkling. Et surtout, la fraîcheur et l'effervescence du champagne seront préservées. » confie Daniel Johnnes, sommelier & créateur de La Paulée de Meursault aux Etats-Unis et aussi responsable des vins au restaurant Daniel Boulud à New-York.

### Comment ça marche ?

1. Ouvrir la bouteille.
2. Se servir la quantité souhaitée de vin effervescent.
3. Placer le bouchon Sparkling sur la bouteille et fixer-le avec la poignée prévue à cet effet
4. Utiliser ensuite le chargeur Sparkling pour recharger en CO2 le vin effervescent et ainsi empêcher les bulles du vin de s'évaporer grâce à la capsule Coravin Pure™.
5. Pour se servir un autre verre, retirer tout simplement le bouchon universel puis verser. Répéter l'opération 3 et 4.

Le pack du système Coravin Sparkling™ contient un chargeur Sparkling, deux bouchons Sparkling pour vins effervescents, quatre capsules de CO2 Coravin Pure™ Sparkling et deux housses pour bouteilles.

Le bouchon Sparkling, dont le brevet est en cours d'homologation, est doté d'une poignée de verrouillage qui s'ajuste à toutes les bouteilles standards de 75cl et aux magnums de 1,5l. Il est également compatible avec les bouteilles atypiques des producteurs champenois de luxe.

Le verrouillage du bouchon Sparkling maintient une pression de 3.79 bars, idéale pour préserver l'effervescence naturelle des vins.

Le chargeur Sparkling, dont le brevet est aussi en cours d'homologation, contient des capsules de CO2 Coravin Pure™ Sparkling et injecte du dioxyde de carbone dans la bouteille à travers le bouchon Sparkling.

« Grâce à nos partenaires commerciaux et à nos clients, nous savons qu'il existe une **très forte demande de consommation de vins effervescents au verre, voire peut-être même plus que de vins tranquilles** » confie Christopher Ladd, PDG de Coravin. Il ajoute « Nous sommes ravis de lancer cette innovation pour améliorer l'expérience de dégustation du vin auprès des professionnels et amateurs dans le monde entier. Coravin Sparkling est prêt à révolutionner l'approche des consommateurs face aux vins effervescents. »

Le système de préservation pour vins effervescents Coravin Sparkling™ sera disponible dès septembre au prix de 449,99 € sur [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr) et dans les points de ventes partenaires. Les capsules de CO2 Coravin Pure™ Sparkling seront disponibles en packs de 6 au prix de 49,99 € et en packs de 12 au prix de 89,99 €. Les bouchons stoppeurs seront disponibles en packs de 2 au prix de vente conseillé 89,99 €.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr).

#### **À propos de Coravin**

La société américaine Coravin a été fondée en 2013 par Greg Lambrecht, un amateur de vin issu du domaine de la médecine. Il a créé une innovation brevetée ayant pour objectif de transformer la façon de servir, de commercialiser et de déguster le vin. Après avoir révolutionné le monde du vin en France avec le lancement de son premier modèle en 2014, Coravin est aujourd'hui disponible dans 60 pays, plus de 600 restaurants et distributeurs partenaires tels que Boulanger, Amazon, Fnac Darty, Du Bruit dans la Cuisine, Francis Batt, Lavinia, La Bovida, La Grande Epicerie du Bon Marché, Le BHV Marais, Le Printemps... et sur [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr)