



MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



## ALGEBRA EXTRA DRY, LA LIQUEUR DE CAFÉ LA MOINS ÉDULCORÉE DU MARCHÉ, CONFIE SA DISTRIBUTION EN FRANCE À MAISON VILLEVERT



Lancée en 2019, **Algebra Extra Dry** est une **liqueur de café** de spécialité élaborée à Londres, qui se distingue par sa très faible édulcoration (100 g/L de sucre, le minimum légal pour la catégorie des liqueurs sur le marché Européen). Produite à partir de café de spécialité, de rhum et de sucre de canne, Algebra offre une versatilité rare en mixologie. Son taux d'alcool modéré (19% alc./vol.) et son faible taux de sucre lui permettent de fonctionner autant comme modificateur que comme base en cocktail.



**Yves Cosentino,**  
Fondateur d'Algebra

Nous sommes ravis de travailler avec Maison Villevert pour accélérer le développement d'Algebra sur le marché français. La France est un marché historique pour notre marque et reste la pierre angulaire de notre stratégie de développement. Maison Villevert a démontré depuis plusieurs années un savoir-faire rare dans la construction de marques de boissons dans les circuits CHR haut de gamme et de distribution spécialisée. Algebra rejoint un très beau portefeuille de marques, cohérent et dynamique. Nous sommes impatients de travailler avec les équipes de Maison Villevert pour participer à ce développement.»

**Yannick Perezan,**  
Directeur de la distribution  
France de Maison Villevert

Nous sommes très fiers d'accueillir dans nos rangs Algebra, qui est la plus belle liqueur de café disponible sur le marché et créée par un entrepreneur Français. C'est un complément de gamme stratégique pour répondre aux amateurs du cocktail, aux clients les plus exigeants et à tous ceux qui veulent porter l'entrepreneuriat comme nous essayons de le faire chez Maison Villevert. Les cocktails à base de café sont une tendance très forte sur le marché à l'heure actuelle et nous souhaitons répondre à ce besoin par l'excellence comme nous l'avons toujours fait.





MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



## ALGEBRA EXTRA DRY PROPOSE 2 RÉFÉRENCES, TOUTES PRODUITES EXCLUSIVEMENT À PARTIR DE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ, DE RHUM ET DE SUCRE DE CANNE.

Algebra peut tenir le rôle d'un espresso dans tous les cocktails au café. En Espresso Martini, elle renforce l'émulsion et élève le cocktail avec ses notes élégantes de café de spécialité. Proche en degré d'alcool et en édulcoration d'un vermouth mi-doux, Algebra ouvre aussi de nouveaux horizons au café en mixologie, comme des variations de Negroni et de Manhattan ou des highballs aux accents de café.

### ALGEBRA EXTRA DRY

La liqueur de café la moins édulcorée de la catégorie. Proposée en bouteille 50cl ainsi qu'en format Bag-in-Box de 5L pour les clients CHR.



**Algebra Extra Dry** est produite à partir d'un assemblage de différents cafés de spécialité, dont la composition évolue au cours de l'année en fonction des saisons et des opportunités de collaboration avec les torréfacteurs partenaires. L'assemblage actuel sur le marché (embouteillé été 2023) est composé majoritairement de cafés du Brésil et de Colombie, sélectionnés et torréfiés par Ozone Coffee Roasters au Royaume-Uni.

#### Ingrédients

Café de spécialité, rhum de mélasse léger, sucre de canne.

Élaboré à Londres, Royaume-Uni, par Yves Cosentino.

19% ALC. 50cl

PMC : 35 €

#### Notes de dégustation

**Nez :** expressif, sur le café espresso

**Palais :** pointe d'acidité en attaque, texture fluide, très légère pour une liqueur. Note intense de café torréfié, relevé d'une pointe de vanille. La dilution révèle le caramel et un soupçon de fruits rouges.

**Finale :** longue, sur le café et le chocolat noir



MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



## ALGEBRA DECAF

Une version décaféinée élaborée à partir de café de spécialité du Pérou bénéficiant d'une méthode de décaféination douce utilisant uniquement de l'eau et du dioxyde de carbone.



**Algebra Decaf** est une liqueur de café décaféinée, élaborée à partir de grains de café de spécialité dont la caféine a été extraite avec soin par un processus de décaféination douce utilisant uniquement un mélange de dioxyde de carbone et d'eau comme solvants.

Le café sélectionné est issu d'une coopérative de la région de Jaén au Pérou, proche de la ville de Chachapoyas (capitale de l'état voisin d'Amazonas).

Il est torréfié par Rounton Coffee Roasters, dans le Yorkshire, avec qui l'équipe d'Algebra a collaboré étroitement sur les paramètres de torréfaction et de mouture afin d'exprimer la suavité naturelle de ce café (principalement sur le chocolat, le caramel et une touche de cerise noire).

Comme l'expression originale Algebra Extra Dry, la liqueur Algebra Decaf est issue de l'assemblage précis d'un extrait de café recueilli par percolation à l'eau froide, de rhum de mélasse léger (en provenance des Caraïbes et d'Amérique Latine) et de sucre de canne peu raffiné. Tout comme Algebra Extra Dry, Algebra Decaf affiche le taux d'édulcoration minimum requis pour une liqueur, à juste 100 grammes de sucre par litre. Algebra Decaf propose à la dégustation un profil distinct de celui d'Algebra Extra Dry, mettant l'accent sur la douceur et la gourmandise tout en conservant l'édulcoration minimale centrale à la démarche de la marque.

### Ingrédients

Café de spécialité décaféiné,  
rhum de mélasse léger, sucre de  
canne.

Élaboré à Londres, Royaume-  
Uni, par Yves Cosentino.

19% ALC. 50cl

PMC : 37 €

### Notes de dégustation

**Nez :** aromatique, note prononcée de café fraîchement moulu et de caramel.

**Palais :** onctueux, sans lourdeur. Notes gourmandes de café, de caramel et de vanille.

**Finale :** moyenne, sur le cappuccino.



MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



## À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Maison Villevvert est depuis 2001 un Groupe pionnier qui s'inscrit durablement dans l'univers des spiritueux d'excellence. Créateur, Incubateur et Distributeur indépendant de spiritueux premium à base de raisin et vins, Maison Villevvert fait vivre des expériences uniques dans plus de 60 pays. Faisant chaque jour le pari de l'audace et de la créativité, Jean-Sébastien Robicquet - le fondateur - et ses équipes, ont marqué la filière internationale : G'Vine Gin de France (le tout premier gin en France à base de raisin et de fleur de vigne), Cîroc (la première vodka à base de raisin créée pour Diageo), La Quintinye Vermouth Royal (le meilleur vermouth rouge au monde\*), JUNE (la collection de gin infusés), Cognac Groperrin (prestigieux négociant en cognacs rares), La Guilde du Cognac (cognacs d'artisans distillateurs et de villages), Celtic Whisky Distillerie (l'une des premières distilleries de whisky en France).

Maison Villevvert contribue activement au rayonnement des savoir-faire et de l'Art de Vivre à la française : plusieurs sites couvrant 500 ans d'histoire des spiritueux ouverts au public, une collection de près de mille ouvrages anciens consacrés aux vins & spiritueux, de nombreux événements culturels soutenus (Festival du Film Francophone – Angoulême, Festival Blues Passions – Cognac), soutien à de jeunes peintres, sculpteurs, création du Prix Maison Villevvert remis aux virtuoses du piano, création de Villevvert On Stage, concours en équipe destiné à mettre en lumière le métier de barman.

Les 150 collaboratrices et collaborateurs font de Maison Villevvert un acteur engagé en France. Le Groupe, qui possède plusieurs sites et 40 hectares de vignes, améliore constamment ses pratiques environnementales. Certifiée ISO 14001, ISO 22000, Bio Ecocert, HVE et CEC, Maison Villevvert est également, depuis plus de 10 ans, adhérente du Carbon Disclosure Project avec pour ambition de réduire de 50 % son empreinte carbone d'ici 2030. Le Groupe met en place une véritable politique RSE avec un objectif de Certification BCorp et ISO 26000 « exemplaires » en 2025. Maison Villevvert et ses filiales de distribution (France, Royaume-Uni, États-Unis, Mexique) réalisent un chiffre d'affaires annuel consolidé de près de 100 millions d'euros.

\* « Best of the Best », Top 100 Spirits 2022 Ultimate Spirits Challenge

[www.algebradrinks.com](http://www.algebradrinks.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.