

## **Coravin annonce une nouvelle innovation pour le champagne et les vins effervescents avec Moët Hennessy**

BOSTON, MA, États-Unis, le 6 Octobre 2021 – À l'occasion de la sortie de son très attendu système Coravin Sparkling™, l'innovateur américain en matière de « Wine Tech » a annoncé être le fournisseur exclusif du leader mondial des vins et spiritueux de luxe, Moët Hennessy, afin de révolutionner la consommation au verre de champagne et de vins effervescents. Sa distribution sera assurée conjointement **à l'échelle mondiale**, en privilégiant les restaurants, les bars à vin et autres établissements gastronomiques.

Coravin, Inc. est surtout connu pour son **système de préservation** du vin qui prolonge la durée de vie d'une bouteille après la consommation d'un seul verre grâce à l'injection d'un gaz inerte. Encore récemment, il n'était disponible que pour les vins tranquilles mais, après des **tests approfondis en collaboration avec les maisons du Groupe Moët Hennessy** (qui comprend Dom Pérignon, Krug, Veuve Clicquot, Ruinart et Moët & Chandon), **Coravin Sparkling™ a vu le jour**. Il garantit la conservation des meilleures bouteilles de champagne et de vin effervescent des semaines après que le premier verre a été servi.

« L'objectif de Coravin est de rendre les vins fins et le champagne plus accessibles en facilitant les offres au verre. En tant qu'entreprise relativement jeune, il est extraordinaire que le leader mondial reconnu du champagne et des vins effervescents de luxe non seulement soutienne mais adopte notre technologie », a déclaré Christopher Ladd, PDG de Coravin.

Après huit ans de développement, le système Coravin Sparkling™ est **la première solution universelle permettant de préserver le goût, les arômes et l'effervescence des vins effervescents après le service d'un seul verre**. Son bouchon Sparkling se fixe fermement sur toute demi-bouteille, bouteille de 75 cl ou Magnum, tandis que le chargeur Sparkling injecte du dioxyde de carbone dans la bouteille une fois le vin servi, empêchant ainsi les bulles de se dissiper.

Didier Mariotti, Chef de caves de Veuve Clicquot, a déclaré : « Le système Coravin Sparkling est capable de préserver merveilleusement les arômes et la

sensation en bouche de notre champagne pendant deux semaines. C'est le premier produit de ce type à être aussi performant. »

Le système Coravin Sparkling aura également un **avantage économique pour les restaurants et les bars** en éliminant pratiquement tout risque de gaspillage, tout en rendant le champagne de prestige plus accessible aux consommateurs.

« Notre mission est et a toujours été de créer de grandes expériences pour nos consommateurs. Le nouveau système Coravin permettra à davantage d'amateurs de champagne de découvrir et d'apprécier des bouteilles exceptionnelles. En effet, il permettra à nos partenaires gastronomiques et aux meilleurs bars et boîtes de nuit de proposer nos différentes marques et variétés de champagne au verre tout en les conservant, pendant plusieurs jours ou semaines, frais et effervescents. » Philippe Schaus, PDG de Moët Hennessy.

« La création de ce système a toujours été un rêve. Maintenant que nous l'avons réalisé, je suis extrêmement fier d'être le fournisseur exclusif de Moët Hennessy ce qui va permettre d'élargir les possibilités de découvrir et d'apprécier les champagnes et vins effervescents dans le monde entier », a déclaré Greg Lambrecht, fondateur de Coravin.

Le système Coravin Sparkling™ est **disponible dans le monde entier pour un usage à domicile et professionnel** via les sites web internationaux de Coravin. Pour plus d'informations sur Coravin, veuillez consulter le site [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr).

### *À propos de Moët Hennessy*

Moët Hennessy, la branche Vins et Spiritueux de LVMH, regroupe vingt-cinq maisons, dont beaucoup existent depuis des siècles, tandis que d'autres débutent tout juste leur parcours. Son objectif est de guider l'avenir des vins et spiritueux de luxe, de leur environnement naturel jusqu'aux communautés.

Implanté dans les terroirs les plus prestigieux du monde, Moët Hennessy dispose d'un savoir-faire unique, de la vinification à l'art de vivre, en passant par l'hôtellerie et la gestion des points de vente, pour faire vivre aux consommateurs des expériences exceptionnelles.

Depuis de nombreuses années, avec l'ambition de transmettre un monde meilleur aux générations futures, Moët Hennessy s'est engagée dans le programme Living Soils Living Together (Sols vivants, Vivre ensemble) structuré autour de quatre engagements clés : Régénérer nos sols, atténuer notre impact sur le climat, mobiliser la société et valoriser notre personnel. Moët Hennessy est fière de promouvoir un environnement de travail diversifié, équitable et inclusif pour tous.

Ao Yun, Ardbeg, Armand de Brignac, Belvedere, Cape Mentelle, Chandon, Château d'Esclans, Château Galoupet, Cheval des Andes, Clos19, Cloudy Bay, Dom Pérignon, Eminente, Glenmorangie, Hennessy, Krug, Mercier, Moët & Chandon, Newton

## **À propos de Coravin Inc.**

Coravin, Inc. est la première et la seule entreprise internationale dans le secteur de la « Wine Tech » ayant pour mission de révolutionner la consommation de vin dans le monde. Grâce à ses innovations, elle donne aux amateurs de vin, aux connaisseurs et aux professionnels du secteur les moyens de repenser la façon dont ils dégustent, servent, boivent, vendent et commercialisent le vin. Les systèmes primés de préservation du vin Coravin permettent aux amateurs de vin de servir n'importe quel vin, en n'importe quelle quantité, et de conserver leurs bouteilles pendant des semaines, des mois, voire des années.

Avec une présence dans plus de 60 pays, les consommateurs peuvent trouver les produits Coravin dans les rayons des plus grands magasins (tels que Bloomingdale's, Williams Sonoma, Bed Bath & Beyond, Galeries Lafayette, Harrod's, El Corte Ingles), chez les meilleurs cavistes, sur les meilleures cartes de vin au verre proposés par les restaurants et dans les clubs de vins du monde entier. Pour en savoir plus, consultez le site [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr).