Les Jamelles



LES JAMELLES RÉINVENTENT LEUR BOUTEILLE SIGNATURE : PLUS LÉGÈRE, TOUT AUSSI ICONIQUE

Avec plus d'un million de bouteilles vendues chaque année en France, la Maison languedocienne fondée par l'œnologue Catherine Delaunay franchit une nouvelle étape dans son engagement environnemental. Dès le mois d'octobre, la marque emblématique et locomotive du groupe Delaunay présentera une version allégée de sa bouteille signature. Ce choix stratégique, porté par la première marque du groupe, affirme avec éclat sa position de pionnière en matière d'innovation responsable.

L'une des toutes premières maisons à initier un tel changement à grande échelle, Les Jamelles engagent une transformation technique qui préserve avec soin l'identité originelle de leur flacon. Plus légère — son poids passant de 500 à 420 grammes, soit une réduction de 80 grammes par unité —, cette nouvelle version conjugue technique et raffinement. Elle traduit une volonté affirmée : réduire l'empreinte carbone tout en conservant l'élégance de sa silhouette élancée et la finesse de sa gravure, sans renoncer à l'exigence esthétique qui caractérise la marque.

Cette transition, à la fois mesurée et ambitieuse, allie rigueur formelle, rationalité de production et conscience écologique. Un geste à la portée technique, symbolique et engagée, qui s'inscrit dans une démarche RSE solide et pérenne.



« Mon objectif était clair : proposer une bouteille allégée à 420 grammes, sans compromis sur son apparence ni sur son usage. Une évolution technique menée dans le respect de notre identité. »

Catherine Delaunay

UNE BOUTEILLE PLUS LÉGÈRE POUR UN ENGAGEMENT PLUS FORT

Depuis sa création, la bouteille des *Jamelles* affiche une identité singulière : silhouette élancée, gravure soignée, lignes reconnaissables entre toutes. En 2019, soucieuse de conjuguer identité esthétique et responsabilité environnementale, la maison initie une première évolution en passant d'un modèle de 630g à 500g, soit une réduction de 20 % du poids verrier. Cette étape marque le point de départ d'un engagement porteur de sens en matière d'éco-conception, à contre-courant des standards du secteur, encore attachés aux formes lourdes, à l'héritage verrier et peu adaptées aux nouvelles attentes.

Six ans plus tard, *Les Jamelles* franchissent une nouvelle étape décisive avec l'introduction d'un modèle à 420 grammes. Une décision stratégique, pensée pour répondre aux standards des marchés internationaux les plus avancés – notamment scandinaves et nord-américains – en matière de durabilité et d'allègement. Sans altérer les marqueurs esthétiques qui font le succès de la marque, la nouvelle bouteille a été subtilement repensée : hauteur ajustée, diamètre légèrement réduit, piqûre quasi plate, pour un équilibre renouvelé entre élégance et fonctionnalité. Cette nouvelle version conserve ainsi tous les repères iconiques de la marque tout en intégrant des optimisations techniques essentielles, notamment une redistribution du verre sur les zones clés, afin de garantir performance, stabilité et raffinement. De 630 g à 420 g, l'évolution du flacon *Les Jamelles* illustre une volonté constante de se réinventer sans jamais trahir l'essence même de la marque : innover, créer, et prendre de l'avance.

CHIFFRES CLÉS *

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

BOUTEILLE ALLÉGÉE

420 G

/vs 500 G

PAR RAPPORT À LA BOUTEILLE Précédente, soit

80 G

DE VERRE EN MOINS

PAR BOUTEILLE

176 T

U U U DE VERRE Économisées par an

RÉDUCTION DE

16%

DES ÉMISSIONS DE CO₂ par bouteille 57,5 T

DE CO₂ ÉVITÉES

SOIT 28 ALLERS-RETOURS Paris-New York

DÉPLOIEMENT PROGRESSIF

DE BOUTEILLES CONCERNÉES EN FRANCE

*Chiffres Source Verralia

UN CHANGEMENT PORTEUR DE SENS, OU LA LÉGÈRETÉ D'UNE BOUTEILLE DEVIENT LE REFLET D'UN ENGAGEMENT PLUS VASTE

Depuis près de dix ans, Delaunay Vins & Domaines inscrit sa stratégie dans une vision durable, alliant exemplarité environnementale et engagement humain. Réduction de la consommation d'énergie et d'eau, éco-conception des packagings, achats responsables, partenariats durables et soutien à l'innovation viticole comptent parmi les actions concrètes déployées. Cette démarche a été récompensée par la médaille Ecovadis Argent en 2025, positionnant l'entreprise familiale parmi les 9 % les mieux notées au monde. L'objectif est désormais clair : atteindre la médaille Or en 2026, puis la certification B Corp, afin de confirmer un modèle fondé sur l'impact, la durabilité et la responsabilité.

Structurée autour de quatre axes complémentaires réunis sous l'acronyme STEP, la politique RSE du groupe accompagne les transitions de la filière viticole, tout en affirmant l'ancrage territorial du groupe (Société). Elle valorise les femmes et les hommes qui font vivre l'entreprise, encourage la transmission des savoir-faire et l'implication active des équipes (Team). Elle s'appuie sur une exigence continue en matière de qualité, d'innovation et de réponse juste aux attentes du marché (Excellence). Enfin, elle vise à réduire les impacts environnementaux à chaque étape, en adaptant les pratiques aux réalités du climat (Planète).

C'est au cœur de l'axe Planète que s'inscrit l'allègement de la bouteille, porté par la marque la plus emblématique du groupe. Cette avancée incarne avec justesse la volonté de conjuguer exemplarité environnementale et excellence du produit.

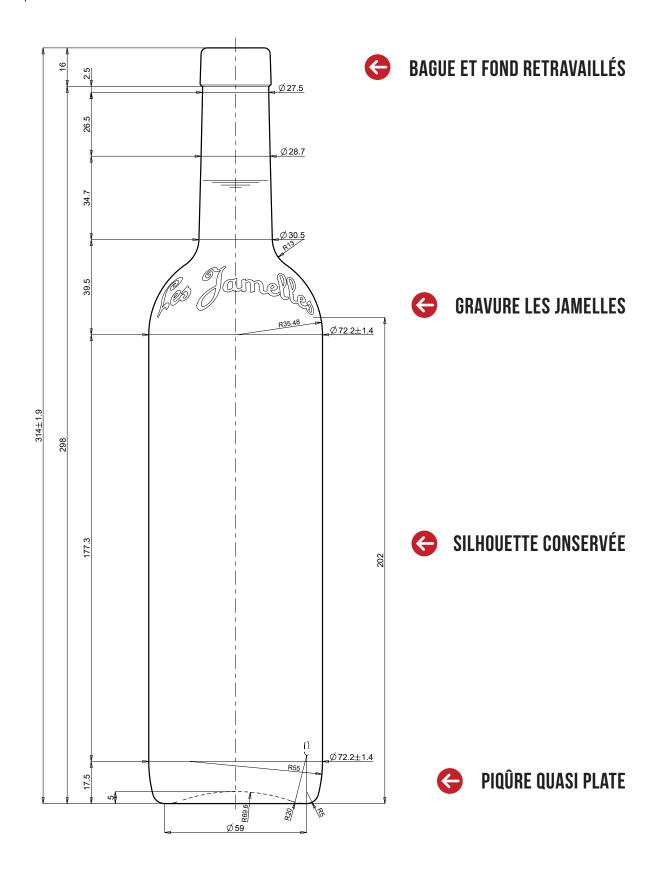
« Cette décision s'inscrit dans une continuité assumée : celle d'un travail au croisement de la précision technique et du temps long. Une évolution choisie, mesurée, qui démontre que nous pouvons faire évoluer les pratiques sans jamais trahir notre signature. **Un changement porteur de sens, où la légèreté d'une bouteille devient le reflet d'un engagement plus vaste** et quelle meilleure ambassadrice de cet engagement RSE que la marque emblématique du groupe Delaunay ? »



UNE TRANSITION PORTÉE PAR LA COOPÉRATION TECHNIQUE

Le succès de ce projet repose sur un partenariat solide entre *Les Jamelles*, *Verallia* (verrier) et *Sobemab* (embouteilleur), avec le soutien d'Adelphe. Cette synergie garantit la performance industrielle du nouveau modèle et le niveau d'exigence attendu pour une finition à la hauteur du style *Les Jamelles*.

Principalement produites sur le site de Chalon-sur-Saône, les bouteilles bénéficient d'une proximité immédiate avec l'unité d'embouteillage de la SOBEMAB. Un choix qui s'inscrit pleinement dans une logique de proximité industrielle.





A PROPOS, LES JAMELLES

Fondée avec passion par Catherine et Laurent Delaunay, œnologues bourguignons visionnaires, Les Jamelles célèbre, depuis 1995, l'art de vivre français avec une collection unique de 26 cépages issus du Pays d'Oc. Animés par le désir de révéler la richesse et la singularité de cette région viticole d'exception, ils ont su créer une collection de vins où chaque cépage s'exprime avec justesse et authenticité. Sous l'impulsion de Catherine Delaunay, qui en est aujourd'hui l'âme créatrice, la marque s'inscrit dans une quête constante d'excellence et d'innovation, proposant des créations uniques, des cuvées monocépages aux expressions plus audacieuses comme un vin orange ou un rouge léger.

Les vins incarnent alors l'équilibre entre terroir, modernité et convivialité. Avec son équipe, elle s'appuie sur un savoir-faire reconnu en matière d'élevage et d'assemblage, mettant en avant une philosophie de cépages de terroirs, afin de sublimer leur expression tout en insufflant une vision contemporaine et accessible du vin. Chaque cuvée est ainsi pensée comme une invitation à la découverte, une expérience sensorielle où fraîcheur et harmonie s'imposent comme des signatures incontournables.

Ancré dans une démarche durable grâce au Domaine du Trésor, vignoble de 70 hectares certifié HVE3, Les Jamelles allie respect de la nature et créativité. Véritables catalyseurs de bons moments, ces vins élégants et accessibles, distribués dans 60 pays, sont la promesse de belles rencontres autour d'une diversité incomparable. Portée par une vision toujours tournée vers le consommateur et fidèle à son héritage, Les Jamelles perpétue son engagement à proposer des vins qui accompagnent les instants de partage et de convivialité, célébrant ainsi le meilleur du patrimoine viticole français.

PAVS D'OC