



La Quintinye VERMOUTH ROYAL

CHARENTE

NEGRONI WEEK — 2026 —

La Quintinye Vermouth Royal à l'honneur dans les établissements partenaires de Maison Villevert.

Du 21 au 27 septembre 2026, la **Negroni Week** rassemblera bartenders et amateurs de cocktails dans le monde entier. Une semaine dédiée au Negroni, cocktail emblématique né à Florence et devenu un incontournable.

Pour l'occasion, Maison Villevert mobilise son réseau d'établissements partenaires en France pour mettre à l'honneur La Quintinye Vermouth Royal, son vermouth français d'exception.

Le public pourra y (re)découvrir le Negroni à travers deux créations : le **French Negroni**, une réinterprétation française du grand classique, et le **Stratospheric Negroni**, qui transforme la dégustation en une expérience sensorielle et interactive.





LE FRENCH NEGRONI

Une interprétation française d'un grand classique

Avec le French Negroni, Maison Villevert propose une réinterprétation 100 % française du Negroni tout en conservant l'esprit intemporel de la recette originelle.

Cette création met à l'honneur deux références emblématiques de la maison : **Nouaison Gin**, aux notes boisées et épicées, et **La Quintinye Vermouth Royal Rouge**, vermouth opulent élaboré à partir de Pineau des Charentes.

En offrant une expression plus douce et plus ronde, cette version française révèle un équilibre subtil où l'amertume s'efface au profit de la finesse, sans jamais perdre le caractère et l'élégance qui font la renommée du Negroni.



- 45 ml de Nouaison Gin
- 45 ml de La Quintinye Vermouth Royal Rouge
- 2 traits d'orange bitters

Verser les ingrédients dans un verre rempli de glace, remuer délicatement jusqu'à parfaite réfrigération, puis filtrer dans un verre Old Fashioned sur un gros glaçon. Garnir d'un zeste d'orange.

LE STRATOSPHERIC NEGRONI

Quand le cocktail devient une expérience

Certains établissements proposeront le **Stratospheric Negroni**, une interprétation signature du French Negroni imaginée avec **Johan Bouard, pionnier du cocktail en France et créateur de cocktails pour les plus grands palaces internationaux.**

Sa singularité réside dans sa présentation : le cocktail est encapsulé au cœur d'une sphère de glace creuse. Le French Negroni est délicatement injecté à l'intérieur de la sphère, avant d'être servi. Au moment de la dégustation, chacun est invité à briser la sphère de glace afin de libérer le cocktail.



Où déguster les créations Maison Villevert pendant la Negroni Week ?

Pendant toute la semaine, les établissements partenaires de Maison Villevert proposeront le French Negroni. Parmi eux, une sélection d'adresses offrira également l'expérience Stratospheric Negroni :

- Le Douanier - *Strasbourg* (67)
- L'Archipel - *Strasbourg* (67)
- Les Coursives - *Mulhouse* (68)
- Chez le Père - *Besançon* (25)
- La Queue du Coq - *Annecy* (74)
- Le Society - *Annecy* (74)
- L'Arvi - *Arbin* (73)
- Rendez-vous des Halles - *Biarritz* (64)
- L'Arrosoir - *Toulouse* (31)
- Mama Shelter - *Toulouse* (31)
- Le Poisson Rouge - *Marseille* (13)
- Coya - *Monaco* (98)
- Le Haze - *Paris* (75)
- Le Bar des Près de Cyril Lignac - *Paris* (75)

La Quintinye Vermouth Royal,

le meilleur vermouth au monde

16,5% | 75cl | Le meilleur Vermouth au monde (USC 2016 & 2022)

Au cœur de la Charente, La Quintinye Vermouth Royal puise son inspiration dans la figure de Jean-Baptiste de La Quintinie, botaniste de Louis XIV et créateur du Potager du Roi, dont l'audace et la créativité ont nourri le Château de Versailles. Inspirée par son approche avant-gardiste de la botanique, Maison Villevert a imaginé une gamme de vermouths à la composition innovante, dont la **signature unique repose sur l'utilisation du Pineau des Charentes**, associé à un assemblage précis de plantes et d'épices.

28 plantes et épices composent La Quintinye Vermouth Royal Rouge, révélant ainsi un bouquet d'arômes équilibré, opulent et puissant. Avec ses notes de vanille et d'épices, il dévoile une belle longueur en bouche.

LE VERMOUTH LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL ROUGE EST DISPONIBLE
SUR LE SITE DE [MAISONVILLEVERT.COM](https://maisonvillevert.com) ET CHEZ LES CAVISTES, AU PRIX DE 21€.

Nouaison,

intense par nature

45% | 70cl

Nouaison fait référence à un stade précis du cycle phénologique de la vigne. Après la floraison, la vigne entre dans la phase de nouaison : les fleurs fécondées se transforment en jeunes raisins qui s'attachent à la grappe. Une étape plus intense que la floraison, où la plante concentre son énergie pour donner naissance au fruit.

Créé en 2009 pour répondre aux exigences de la mixologie, Nouaison est l'expression plus intense de l'univers G'Vine. Fidèle à l'ADN de Maison Villevert et à la signature du raisin, il explore de nouveaux territoires aromatiques avec profondeur et caractère.

Sa composition botanique associe 14 plantes et épices sélectionnées pour leur richesse et leur complexité aromatique. Aux côtés du genièvre, de la cardamome et du gingembre, s'expriment des notes plus singulières comme le bois de santal, la bergamote, la prune, le poivre de Java ou le vétiver, souvent utilisés en parfumerie. Structuré et généreux, **Nouaison offre une intensité pensée pour la création cocktail.**

LE GIN NOUAISON EST DISPONIBLE SUR LE SITE DE [MAISONVILLEVERT.COM](https://maisonvillevert.com)
ET CHEZ LES CAVISTES, AU PRIX DE 39€.

L'HISTOIRE DU NEGRONI

Florence, début du XX^e siècle.

C'est au Caffè Casoni, en 1919, que naît le Negroni. Le comte Camillo Negroni souhaitant un cocktail plus affirmé, demande alors à son barman de revisiter son Americano en remplaçant l'eau gazeuse par du gin.

Le barman apporte une dernière touche en remplaçant le traditionnel zeste de citron par un zeste d'orange. En hommage au comte, il baptise ce nouveau cocktail « Negroni ».

Composé à parts égales de gin, de vermouth rouge et de bitter, le Negroni est devenu, plus d'un siècle après sa création, l'un des cocktails les plus emblématiques et les plus servis au monde.

MAISON
VILLEVERT
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Entreprise familiale, française et indépendante fondée en 2001 par Jean-Sébastien Robicquet, œnologue, maître distillateur et entrepreneur, Maison Villevert conjugue depuis vingt-cinq ans innovation, excellence et engagement durable. Pionnière des spiritueux à base de raisin, Maison Villevert crée et développe des marques de références telles que G'Vine Gin de France, Nouaison Gin, June Gin, La Quintinye Vermouth Royal, La Guilde du Cognac, Cognac Groperrin, Celtic Whisky Distillerie, Anne Bonny Spiced Rhum, Anderos liqueur, Excellia Tequila et la Vodka Cîroc. Chaque création repose sur une conviction constante : révéler un terroir, structurer un savoir-faire et bâtir une marque durable. Le groupe rassemble aujourd'hui huit sociétés et près de 150 collaborateurs engagés autour d'une mission claire : réinventer les spiritueux à partir des terroirs, dans le respect du vivant ainsi que des femmes et des hommes qui les façonnent, afin de créer une valeur durable et responsable. Sa gouvernance indépendante intègre des objectifs sociaux et environnementaux au cœur de sa stratégie. Maison Villevert est certifiée B Corp®, une reconnaissance internationale qui atteste de son engagement à respecter des standards élevés en matière de performance sociale et environnementale, de transparence et de responsabilité. L'ambition de Maison Villevert est de démontrer qu'un groupe indépendant et exigeant peut conjuguer audace et excellence, responsabilité et création de valeur durable dans l'univers des spiritueux.

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