

Mai 2026 - Communiqué de presse

MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



## MAISON VILLEVERT PRÉSENTE UNE SÉLECTION DE RECETTES COCKTAILS, FACILES À RÉALISER, POUR LA SAISON ESTIVALE



À l'approche de la saison estivale, Maison Villevert **dévoile une sélection de cocktails** imaginée pour mettre en valeur la diversité de ses univers aromatiques. Fidèle à son savoir-faire et à son esprit d'innovation, **Maison Villevert met en lumière la richesse de ses références à travers des créations accessibles, fruitées et résolument contemporaines.**

**Gins infusés aux fruits, vermouths aromatiques, saké fruité, rhum épicé, ou alternatives sans alcool** : chaque recette révèle une facette singulière de l'univers Maison Villevert, où l'exigence du goût rencontre la créativité de la mixologie. **Des cocktails simples à réaliser, conçus pour sublimer tous les moments de dégustation.**

À travers cette sélection, Maison Villevert réaffirme sa vision : **mettre en valeur des savoir-faire, des terroirs et des créations autour des spiritueux et des boissons distillées sans alcool.**

## G'VINE : LE GIN À LA FRANÇAISE NÉ DE LA VIGNE

Créé en 2006 par Jean-Sébastien Robicquet, œnologue et maître distillateur visionnaire, fondateur de Maison Villevert, **G'Vine incarne une conviction forte** : faire du raisin, symbole du terroir et de l'art de vivre à la française, le socle d'une nouvelle vision du gin.

**Aux origines de G'Vine se trouvent le raisin, le genièvre et surtout, la fleur de vigne.** Cueillie minutieusement à la main, la fleur de vigne est macérée dans de l'alcool issu de raisin pour révéler avec délicatesse toute la subtilité de ses notes florales. **La recette est ensuite enrichie par l'infusion de onze botaniques soigneusement sélectionnées** : baies de genièvre, racines de gingembre, réglisse, quassia amara, cardamome verte, coriandre, baies de cubèbe, noix de muscade, cannelle et citron vert.

Ainsi naît G'Vine : **un gin floral à la texture soyeuse et à l'équilibre harmonieux.**

Disponible au prix de 36€ sur le site [maisonvillevert.com](https://maisonvillevert.com) ainsi que chez les cavistes.



### G'VINE MOJITO, DOUX ET FLORAL

5 cl G'Vine

2 à 3 cuillères à café de sucre en poudre blanc

2 cl Jus de citron vert frais

8 à 10 Feuilles de menthe

Allonger avec de l'eau gazeuse

Déposer les feuilles de menthe sans les frapper dans un verre  
Ajouter **G'Vine**, le jus de citron vert, le sucre et mélanger  
Ajouter la moitié du verre de glace pilée et mélanger à nouveau  
Compléter de glace pilée, d'eau pétillante et d'une tête de menthe



## JUNE, UNE PARANTHÈSE FRUITÉE QUI SUBLIME LES COCKTAILS

Distillée, infusée et confectionnée en France, **la collection de gins infusés JUNE associe la rondeur de G'Vine**, gin français à base de raisin, **à une infusion de fruits**. Sublimés par un subtil bouquet de plantes aromatiques et d'épices, JUNE révèle des notes fruitées et gourmandes. Depuis sa création en 2019, **la gamme compte 4 références** : **Pêche de Vigne & Fruits d'Été, Poire Royale & Cardamome, Pastèque, et Mangue & Fruit de la Passion.**

Disponible au prix de 29€ sur le site [maisonvillevert.com](https://maisonvillevert.com) ainsi que chez les cavistes.



### JUNE TEA, FRUITÉ ET GOURMAND

4 cl JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'Été

2 cl Jus de citron vert

12 cl Fuze Tea thé noir pêche hibiscus (ou thé maison)

1 cl Sirop de sucre (Option avec thé maison)

Remplir un verre de glaçons au  $\frac{3}{4}$

Remuer les glaçons à la cuillère et retirer le surplus d'eau

Verser **JUNE Pêche de Vigne & Fruits d'Été**

Ajouter le jus de citron vert et le thé

Mélanger et décorer avec des tranches de pêche et de menthe

## ÉVASION, INTENSITÉ ET AUDACE : LE SPICED RUM ANNE BONNY

Anne Bonny™ Spiced Rum fait revivre l'héritage de la femme dont il porte le nom. **Une création audacieuse qui ose l'alliance de mondes, de caractères et de terres aux identités fortes.** Un assemblage né du croisement de trois origines: **la Jamaïque, La Réunion et la République dominicaine.**

De la Jamaïque, il tire sa force et ses **notes intenses de fruits tropicaux** relevés d'épices chaudes. La Réunion lui apporte **une fraîcheur florale** et **une élégance subtile** qui allègent sa structure. La République dominicaine, enfin, y dépose sa **douceur enveloppante**, avec **des notes boisées et vanillées.**

Disponible au prix de 39€ sur le site [maisonvillevert.com](http://maisonvillevert.com) ainsi que chez les cavistes.



### SPICY BONNY, LA FRAÎCHEUR ÉPICÉE

4 cl Spiced rum Anne Bonny

1 cl Jus de citron vert

12 cl Ginger beer

Remplir un verre de glaçons

Ajouter le jus de citron vert et le **spiced rum Anne Bonny**

Mélanger légèrement puis compléter de Ginger Beer

Remuer délicatement et garnir d'une tête de menthe

frappée et d'un quartier de citron vert.

## LA QUINTIYNE VERMOUTH ROYAL, DE VERSAILLES À LA CHARENTE

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

**Déclinée en trois expressions** (Rouge, Blanc et Extra Dry) **La Quintinye Vermouth Royal s'impose comme une référence incontournable en mixologie.** Élaborée à partir d'une **base commune de seize plantes et épices**, parmi lesquelles l'armoise, la fleur de vigne, la muscade, l'angélique, le gingembre, la réglisse et la cannelle, chaque expression se distingue par l'ajout de botaniques rigoureusement sélectionnées, venant enrichir sa signature aromatique : **deux pour le Blanc, douze supplémentaires pour le Rouge, et seize pour l'Extra Dry.**

Disponibles au prix de 21€ sur le site [maisonvillevert.com](http://maisonvillevert.com) ainsi que chez les cavistes.

### ROYAL GROOVE, ÉLÉGANT ET FLORAL

6 cl **La Quintinye Vermouth Royal Blanc**

12 cl Soda pamplemousse

Verser **La Quintinye Vermouth Royal Blanc** dans un verre rempli de glaçons

Compléter avec du Soda Pamplemousse

Décorer le verre d'une tranche de pamplemousse



## KAY SAKÉ, ENTRE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL JAPONAIS ET MODERNITÉ

Né au coeur des paysages majestueux de Niigata, région emblématique pour la qualité de son riz, **KAY Saké** offre une palette aromatique délicate, onctueuse et raffinée. S'inscrivant dans la catégorie la plus prestigieuse, le Junmai Daiginjo, il est issu de la célèbre brasserie Aumont, fondée au XVIII<sup>e</sup> siècle et dirigée par Toji Takeshi Tanaka, l'un des huit seuls « *maîtres du saké Zengiren* » au Japon, et pionnier dans l'élaboration de saké avec un processus de brassage naturel. **Chaque saké est élaboré à partir de variétés supérieures de riz de Niigata et des eaux pures de la rivière Kaji**, qui s'écoule depuis la chaîne de montagnes enneigées Lide jusqu'aux plaines d'Echigo.

**KAY Saké est élaboré uniquement à partir de quatre ingrédients : eau, riz, koji et levure. Il possède une faible teneur en alcool.** Servi sur glace, nature ou intégré dans des cocktails low-ABV, ce saké offre une alternative délicate et complexe, adaptée à toutes les occasions.

Disponible au prix de 44€ chez les cavistes.



### HANA SPRITZ, FLORALITÉ ET HARMONIE

6 cl **KAY Saké**  
2,5 cl Liqueur de fleur de sureau  
5 cl Eau gazeuse  
7,5 cl Prosecco



Verser **KAY Saké**, la liqueur de fleur de sureau, l'eau gazeuse et le prosecco dans un verre  
Remplir de glaçons et mélanger délicatement  
Décorer d'une fleur comestible ou d'un brin de menthe.

## RENAIS, LE GIN AUTHENTIQUE INSPIRÉ PAR LE TERROIR DE CHABLIS

Imaginé par Emma et Alex Watson, le gin **Renais** puise son inspiration dans l'authenticité du terroir chablisien. Il trouve ses racines dans l'héritage du vignoble familial, le Domaine Watson à Chablis, et s'enrichit de l'exigence du savoir-faire britannique en matière de distillation.

**Renais se distingue par sa profondeur et sa minéralité exceptionnelles**, obtenues grâce aux cristaux de sel et à l'argile de Kimmeridge, riches en fossiles marins et évoquant la salinité des grands vins de Chablis. **Les baies de genièvre sont accentuées de notes d'agrumes et d'épices**, tandis que la **floralité** et la **fraîcheur** apportées par le miel d'acacia et les fleurs de tilleul complètent une palette aromatique raffinée et harmonieuse.

Disponible au prix de 59€ chez les cavistes.

### FROZAIS, FRUITÉ ET MINÉRAL

3 cl **Gin Renais**  
5 cl Chablis  
1 cl Crème de Pêche  
2,5 cl Sirop de sucre  
1 cl Jus de citron  
1 Abricot et 1/2 Pêche  
1 Tranche de pêche

Dénoyauter les abricots et les pêches  
Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et ajouter les glaçons  
Mixer pendant 1 minute jusqu'à obtenir une texture lisse, puis verser dans un verre givré



## RON ABUELO, L'HÉRITAGE D'UN RHUM PANAMÉEN D'EXCEPTION

Les origines de Ron Abuelo remontent au début du XX<sup>e</sup> siècle, lorsque Don José Varela Blanco s'installe à Pesé, au Panama, et fonde sa première sucrerie en 1908. Quelques décennies plus tard, l'entreprise se diversifie en produisant des spiritueux à partir du jus de canne à sucre, donnant naissance au rhum Ron Abuelo. La première bouteille voit le jour en 1960, perpétuant l'héritage du fondateur. Aujourd'hui encore, Ron Abuelo est une propriété familiale, dirigée par la troisième génération des Varela. Elle élabore ses rhums à partir de jus de canne à sucre et de mélasse issus des plantations historiques de la vallée de Pesé, symbole d'un savoir-faire panaméen unique.

La collection Ron Abuelo se décline en plusieurs expressions prestigieuses : Les Classiques, Les Créations, The Finish Collection et L'exclusivité.



Disponibles à partir de 25€ (Añejo Blanco) jusqu'à 145€ (L'exclusivité Centuria) chez les cavistes.

### HEMINGWAY DAIQUIRI, ÉLÉGANCE ET ACIDITÉ

4 cl Ron Abuelo Añejo Blanco

2 cl jus de pamplemousse

1 cl jus de citron vert

1 cl liqueur de Marasquin

Verser tous les ingrédients dans un shaker, ajouter des glaçons et secouer pendant 10 à 15 secondes

Filter finement dans une coupe réfrigérée

Décorer avec un gros morceau d'écorce de pamplemousse

## NIETSCO, LA RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE BOISSONS DISTILLÉES NON ALCOOLISÉES

Niets, dont le nom signifie « zéro », s'impose comme l'un des nouveaux visages des boissons distillées sans alcool, avec une vision contemporaine centrée sur la célébration et l'expérience.

Élaborées selon des techniques proches de la distillation traditionnelle, puis désalcoolisées grâce à un procédé exclusif, les créations NietsCo visent à restituer l'intensité et la complexité aromatique des grands classiques, dans le respect des codes de dégustation et du rituel cocktail.

Le portefeuille se décline en quatre références, Botaniets Triple Distilled, Botaniets Yuzu, Havaniets et Aperiniets, chacune proposant une interprétation singulière d'un univers emblématique, pensée pour s'intégrer naturellement aux moments de partage et de mixologie.

Disponibles au prix de 39€ (Botaniets), 29€ (Aperiniets) et 44€ (Havaniets) chez les cavistes.

### PERFECT SPRITZ, FRAIS ET PÉTILLANT

5 cl Aperiniets 0,0 %

10 cl de tonic

Glaçons et zeste d'orange pour la décoration

Remplir un verre de glaçons

Verser l'Aperiniets 0,0%

Compléter avec du tonic

Remuer délicatement et garnir d'un zeste d'orange



## ALMAVE, LA FRAÎCHEUR ET LE CARACTÈRE DE L'AGAVE SANS COMPROMIS

Élaborée au Mexique à partir des mêmes matières premières que la tequila et portée par la vision du septuple champion du monde de F1 Lewis Hamilton et l'expertise de Casa Lumbre, **ALMAVE propose une expérience à la fois authentique et moderne sans une goutte d'alcool.**

Grâce à une méthode de distillation innovante mise au point par le maître distillateur Iván Saldaña, cofondateur de Casa Lumbre, **ALMAVE capture la fraîcheur, la minéralité et le caractère unique de l'agave bleu weber** tout en éliminant totalement le processus de fermentation. Le résultat : une boisson distillée sans alcool qui capture toute la complexité de l'agave.

Disponibles au prix de 39€ (Blanco), 49€ (Ámbar) et 44€ (Humo) chez les cavistes.



### ALMAVE MARGARITA, DOUX ET RAFRAÎCHISSANT

6 cl d'ALMAVE Blanco  
1,5 cl Jus de citron vert  
0,5 cl Sirop d'agave  
3 Traits de bitter d'orange

Dans le shaker, verser les ingrédients et ajouter les glaçons  
Double-filtrer le cocktail dans le verre  
Décorer ce dernier avec un quartier de citron vert  
Ajouter les 3 traits de bitter d'orange

## 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 près de 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.