

Décembre 2025

MAISON
VILLEVERT
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



MAISON VILLEVERT SIGNE UN NOUVEAU PARTENARIAT DE DISTRIBUTION AVEC KAY SAKE, L'ART ANCESTRAL JAPONAIS AU SERVICE DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Maison Villevert, acteur indépendant, familial et français reconnu pour son expertise dans la création, le développement et la distribution de spiritueux premium, **annonce aujourd'hui l'arrivée sur le marché français de KAY Sake**. Une nouvelle référence de saké japonais résolument moderne et récemment récompensée d'une Médaille d'Or au Milano Sake Challenge.

Cette collaboration marque une étape clé pour la Maison, qui **enrichit son portefeuille avec une proposition innovante** : un saké faible en alcool inspiré du savoir-faire traditionnel japonais pensé pour celles et ceux en quête d'une expérience de dégustation singulière.

En choisissant Maison Villevert pour sa distribution en France, **KAY Sake s'appuie sur une expertise solidement établie et un réseau parfaitement ancré sur le marché français**.

Maison Villevert, promoteur de savoir-faire et d'expériences uniques

En intégrant KAY Sake à son réseau de distribution, **Maison Villevert confirme son ambition d'accompagner l'évolution des tendances de consommation et de valoriser des savoir-faire singuliers venus du monde entier**. Ce partenariat illustre également l'attractivité du groupe, son agilité et sa capacité à convaincre de nouveaux partenaires, grâce à la légitimité acquise par son savoir-faire et son expérience reconnue dans la construction de marques sur le marché français.

En France, **Maison Villevert assurera la distribution de KAY Sake auprès des cavistes et acteurs du CHR**, pour faire découvrir le saké au plus grand nombre et le rendre accessible, identifiable et parfaitement en phase avec les nouveaux moments de dégustation. Cette collaboration renforce aussi la stratégie de la Maison : **proposer au marché français des marques premium et innovantes, dotées d'univers forts, et offrir au monde du cocktail une gamme complète d'alternatives crédibles et pertinentes**.

«Nous sommes ravis d'introduire KAY Sake en France, un pays où l'appréciation du savoir-faire, des saveurs et des traditions est profondément ancrée. Les Français reconnaissent depuis longtemps la beauté du saké japonais, et nous sommes heureux de présenter notre interprétation moderne à un public aussi averti. Collaborer avec Maison Villevert, véritable expert dans le développement de marques premium, est un privilège. Ensemble, nous voyons une opportunité exceptionnelle de redéfinir et d'innover au sein de la catégorie du saké.» déclare Jack Ruys, CEO de KAY Sake

KAY Sake : entre savoir-faire ancestral et modernité

Né au cœur des paysages majestueux de Niigata, région emblématique du saké, **KAY Sake offre une palette aromatique délicate, veloutée et raffinée.** S'inscrivant dans la catégorie la plus prestigieuse, le Junmai Daiginjo, **il est issu de la célèbre brasserie Aumont**, fondée au XVIII^e siècle et dirigée par Tanaka-Toji, maître-brasseur expert et pionnier de l'élaboration du saké dans un environnement naturel. **Chaque bouteille est minutieusement brassée à partir du meilleur riz local et des eaux cristallines de la rivière Kaji**, qui prend sa source dans les montagnes d'Iide. KAY Sake est élaboré uniquement à partir de quatre ingrédients — eau, riz, koji et levure — et à 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.** Avec son design signé par Marcel Wanders, figure majeure du design international, **KAY Sake marie habilement héritage japonais et modernité.** Réputé pour ses collaborations avec Fendi, Alessi et Baccarat, Wanders s'est inspiré des eaux pures d'Echigo, qui se jettent dans la rivière Kaji, fusionnant avec la beauté de Niigata pour **créer une bouteille assurément contemporaine.**

KAY Saké

15.8% Vol., 72cl

KAY Sake dévoile une palette entièrement naturelle et d'une grande douceur, obtenue grâce au polissage de 50 % du grain de riz afin d'en révéler les arômes les plus raffinés.

Il révèle ensuite un **bouquet aromatique frais et délicat, des notes fruitées de pomme verte et de poire, et une finale marquée par une subtile touche d'umami.**

Disponible au prix de 44 € au sein du réseau de cavistes et partenaires CHR de Maison Villevert.



À propos de Maison Villevert

Maison Villevert est depuis 2001 un Groupe pionnier qui s'inscrit durablement dans l'univers des spiritueux d'excellence. Créateur, Incubateur et Distributeur indépendant de spiritueux premiums à base de raisin et vins, Maison Villevert 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), Excellia Tequila (authenticité mexicaine et savoir-faire français), Cognac Groperrin (prestigieux négociant-éleveur 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), Anne Bonny rhum.

Maison Villevert 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 Villevert remis aux virtuoses du piano (Piano en Valois), création de Villevert On Stage, concours destiné à la communauté des bartenders pour faire connaître leur art et mettre en lumière leur créativité.

Les 150 collaboratrices et collaborateurs font de Maison Villevert un acteur engagé en France. Le Groupe qui possède plusieurs sites et 40 hectares de vignes améliore constamment ses pratiques environnementales. Certifiée ISO 14001, FSSC 22000, Bio Ecocert, HVE et CEC, Maison Villevert 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 labélisation BCorp et Engagé RSE en 2026. Maison Villevert 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