



CYPHER

**Le Domaine de Brau
lance sa gamme de vins 0% d'alcool**



WWW.BRAU.WINE IFQ
WWW.BRAU.WINE/CYPHER-LE-PLAISIR-SANS-ALCOOL/



Et si en cette fin d'année, à l'occasion des fêtes en famille, entre amis ou des nombreux repas entre collègues, on vous disait qu'il est possible de vous enivrer sans alcool ?

C'est le pari qu'ont relevé Fabien et Guillaume, les propriétaires du Domaine de Brau, en lançant une gamme de vins 0% d'alcool :

CYPHER

Pourquoi une gamme de vins 0% d'alcool ?

Il y a de nombreuses raisons au cours d'une vie qui nous invitent à repenser notre consommation d'alcool : questions de santé, choix personnels, être le Sam d'une soirée ou tout simplement parce que c'est « tendance ».

Pourtant, le vin est synonyme de plaisir, de convivialité, de fête et de gastronomie, particulièrement en France. Refuser un verre de vin lors d'un dîner entre amis, en famille ou d'un déjeuner professionnel, c'est encore souvent avoir le sentiment de se couper d'un moment convivial et d'un temps de partage. Et c'est encore plus vrai au moment des fêtes de fin d'année.

Avec CYPHER, on vous propose de revenir autour de la table des festivités et de vous enivrer, sans modération et sans complexe, tout en profitant du goût et de la générosité d'un véritable vin.

80%

des consommateurs de vins sans alcool sont des consommateurs réguliers de vins*

*Wine Intelligence

En 2022 19,4%
des jeunes de 17 ans n'ont jamais touché une goutte d'alcool (contre 4,4% en 2002).**

**Rapport de l'Observatoire des drogues et des tendances addictives

La gamme CYPHER

Elle est composée d'un premier opus sorti en juin, **le rosé CYPHER 100% grenache** (déclinaison non alcoolisée du best-seller rosé Brau Pop With Love).

Un vin blanc CYPHER 0% d'alcool sera disponible début janvier, de quoi commencer l'année tout en détox après les fêtes.

Enfin, un format original est prévu pour fin décembre : **un vin effervescent CYPHER 0% d'alcool en format cannette**.

Cette gamme CYPHER est élaborée de manière artisanale et issue des raisins produits en Agriculture Biologique sur les terres du Domaine de Brau. En plus d'être sans alcool, les vins CYPHER 0% d'alcool sont peu caloriques avec 12 kcal pour 100ml (7 fois moins calorique qu'un vin alcoolisé).

Le plaisir sain à l'état sobre !

CYPHER
signifie **ZÉRO**

Le procédé de vinification sans alcool

Comme des vins classiques, les vins CYPHER sont vendangés et vinifiés traditionnellement. C'est ensuite qu'intervient le procédé de désalcoolisation par évaporation sous vide. Il s'agit d'un procédé de distillation qui permet d'extraire l'alcool d'une boisson alcoolisée (vin, bière, spiritueux). Après une phase de montée en température, l'alcool est récupéré sous

forme liquide dans un condenseur et revalorisé. L'évaporation sous vide à une température inférieure à 40°C permet de maintenir les arômes de la boisson. Le liquide obtenu est ensuite retravaillé pour obtenir le profil aromatique souhaité. Le vin est enfin mis en bouteille et prêt à être dégusté, après un passage au frais.



ILS ONT ADORÉ !



Après 6 mois de tests en France et à l'étranger, nous faisons un premier constat : l'accueil est dingue !

Nous savions qu'un vin sans alcool avait sa place mais nous avons des interrogations quant à l'accueil d'un tel produit notamment par nos clients cavistes. La curiosité passée, l'engouement prend le dessus. Nos clients ont très vite compris que Cypher était un complément, une alternative qui pouvait leur permettre d'élargir leur clientèle et toucher un autre public.

« De plus en plus de clients me demandent des vins sans alcool en complément de leurs achats classiques. Je peux enfin proposer une alternative de qualité avec Cypher »

Hélène F. Caviste à Nantes

« Rien à dire, on sent qu'il n'y a plus d'alcool, en revanche, niveau arômes, je pourrai me laisser avoir »

Marion P. Agent/Sommelière à Marseille

« Je me suis éclatée à proposer des apéritifs à base de Cypher à une frange de ma clientèle lors de la phase test. Supers retours et cela nous permet d'explorer de nouvelles combinaisons aromatiques »

Lisa S. Barmaid à Toulouse

LE DOMAINE

BRAU

Il y a un siècle et demi, les premières vignes étaient plantées sur les terres du Domaine de Brau, dans le département de l'Aude en Occitanie.

Véritable pionnier dans son mode de production, le domaine viticole est **le plus ancien à recevoir la certification Agriculture Biologique en France**. Il s'étend aujourd'hui sur 41 hectares, dont 20 sont consacrés à la vigne.

En 2019, le Domaine de Brau est repris par deux passionnés de vins et de voyages, Fabien et Guillaume.

Le premier devient vigneron après une carrière dans d'une société leader mondiale des services de restauration embarqués et 15 ans d'expatriation. Fabien décide de revenir en France pour relancer le domaine de Brau.

Le second, Guillaume, est passionné de vin et vit à Hong Kong où il mène une carrière dans les médias et la technologie en Asie Pacifique. Malgré ou grâce à la distance, il assure le rôle de passerelle interculturelle. Ces deux expériences viennent enrichir une vision commune pour faire grandir le Domaine et nourrir l'ambition de faire vivre et partager le terroir des Terres de Brau.

Le Domaine de Brau bénéficie aujourd'hui d'une belle notoriété grâce à ces 4 gammes de vins dont certains ont été récompensés par de prestigieux prix :

- **Selection Languedoc Wines 2021 by Andréas Larsson**, Meilleur Sommelier du Monde (pour le Château AOP Cabardès 2019).
- **La Médaille d'Or du Concours Amphore International des vins Bio** (pour le Viognier 2020 Micro-Cuvée).
- **Commended Winner International Wine Challenge 2021** (pour le Pinot Noir 2019 Micro-cuvée).

