



SIGALAS RABAUD MODERATO

L'UNIQUE PREMIER GRAND CRU CLASSÉ DE 1855 *qui OSE LE SANS ALCOOL*

Le château Sigalas Rabaud signe une cuvée inédite, née d'une collaboration avec moderato, maison pionnière du vin désalcoolisé.



UN 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

embrasse les nouveaux usages

C'est une première mondiale à Bordeaux : le Château Sigalas Rabaud, Premier Grand Cru Classé à Sauternes, dévoile **UNE CUVÉE SANS ALCOOL**, fruit d'une collaboration exclusive avec moderato, maison pionnière du vin désalcoolisé. Une initiative audacieuse où l'expertise d'un nouveau savoir-faire rencontre l'héritage d'un domaine emblématique du Sauternais.

Ensemble, ils ouvrent **UNE NOUVELLE VOIE** pour les vins de Bordeaux et plus particulièrement de Sauternes : une expression inédite inspirée par un Premier Grand Cru Classé, accessible à tous les moments de la journée, sans alcool mais avec toute la richesse aromatique du Grand Vin.



Cette démarche s'inscrit dans *une évolution de fond* : la consommation du vin ne s'éteint pas, elle se transforme. Aujourd'hui, **41 % DES FRANÇAIS** consomment déjà des boissons sans alcool, et **44 %** souhaitent réduire leur consommation d'alcool. Plus d'un amateur de vin sur deux (53 %) se déclare intéressé par le vin sans alcool, avec une appétence particulièrement marquée chez les jeunes générations (**61 % DES 18-24 ANS**)*.

Laure de Lambert Compeyrot, co-propriétaire et directrice générale du Château Sigalas Rabaud, a choisi **D'ACCOMPAGNER CETTE ÉVOLUTION DU MARCHÉ** : « *C'est très enthousiasmant ! Il s'agit d'offrir une nouvelle expression, adaptée aux usages contemporains* ». Une façon de répondre et d'anticiper les nouvelles attentes des consommateurs soucieux de mesurer leur consommation, tout en préservant l'essence même du vin et la culture qui l'entoure.

* source : baromètre moderato-seeds, 2024

DU RAISIN AU VERRE : L'EXIGENCE *d'un 1^{er} grand cru classé*

Loin d'une simple alternative transformée, la cuvée repose sur les mêmes raisins que ceux du Grand Vin, issus intégralement du terroir de ce Premier Grand Cru Classé en 1855, cultivés sur la croupe historique de Bommes. Laure de Lambert Compeyrot porte en elle la culture de la pourriture noble et a toujours su **SUBLIMER LE SÉMILLON**, qui constitue déjà plus de 90% de l'assemblage du Grand Vin. C'est donc tout naturellement que cette cuvée sans alcool a été élaborée en 100 % de Sémillon, offrant une nouvelle expression de ce cépage emblématique que le terroir de Sigalas Rabaud chérit particulièrement.

LORS DES VENDANGES, l'exigence est identique à celle du Grand Vin : une récolte manuelle, baie par baie, du pur *botrytis cinerea*, de septembre à novembre suivie d'une sélection rigoureuse avec 3 à 5 tris successives, qui confère toute la complexité aromatique propre aux vins du Château.

LA VINIFICATION est ensuite conduite dans les mêmes conditions et avec la même précision que pour le Grand Vin, avant que les jus ne connaissent une étape décisive : la désalcoolisation. Réalisée au Chai Sobre, dans le Sud-Ouest, ce centre de R&D et de prestation unique en France a été inauguré en 2025 par Moderato et la coopérative Vivadour. Véritable outil de pointe, il place l'innovation au service du respect du vin. La méthode retenue, une distillation sous vide à basse température, permet de **RETIRER L'ALCOOL** en douceur tout en préservant arômes, équilibre et structure. Chaque cuvée fait l'objet d'un ajustement millimétré (température, pression, durée), fruit de plusieurs années de recherche et d'une collaboration étroite entre les œnologues de Moderato et l'équipe technique du Château Sigalas Rabaud.



En choisissant le Château Sigalas Rabaud, les équipes de Moderato ont trouvé le partenaire idéal : il fallait évidemment un très grand vin de Sauternes, mais surtout un style singulier, marqué par une fraîcheur assumée et un équilibre remarquable.

« Cette cuvée sans alcool est une variation contemporaine de l'art de vivre à la française. Elle s'invite à l'apéritif, lors d'un déjeuner professionnel, en semaine ou simplement lorsqu'on choisit la légèreté. Une nouvelle manière d'aimer ce profil de vin unique : spontanée, toujours raffinée. »

- Laure de Lambert Compeyrot

« En s'engageant dans ce projet, le Château Sigalas Rabaud affirme son ouverture aux évolutions sociétales tout en s'appuyant sur son héritage, tandis que moderato confirme son rôle d'acteur de référence capable de créer des cuvées de grande qualité et d'accompagner les grands noms du vin dans l'évolution des modes de consommation. **ENSEMBLE, NOUS SIGNONS UNE PREMIÈRE MONDIALE AUDACIEUSE, PORTEUSE DE SENS ET D'ÉLÉGANCE.** »

- Fabien Marchand-Cassagne -

Disponible à partir du 14 février 2026

à La Grande Épicerie de Paris, chez les cavistes partenaires, sur le site internet de www.le-moderato.com ainsi qu'à la boutique du château Sigalas Rabaud.

Prix de vente conseillé : 29,90 €



SIGALAS RABAUD

À PROPOS DU CHÂTEAU SIGALAS RABAUD

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, le Château Sigalas Rabaud est un domaine familial de 17 hectares situé à Bommes, au cœur du Sauternais. Dirigé par Laure de Lambert Compeyrot, sixième génération à Sigalas Rabaud depuis 1863, elle conjugue savoir-faire historique et regard tourné vers l'avenir. Connus pour leur équilibre, leur pureté et leur capacité à évoluer avec grâce, les vins de Sigalas Rabaud traduisent une vision du Sauternes plus aérienne, plus vibrante. Depuis 2009, Laure de Lambert Compeyrot a entamé une réflexion pointue sur le sigle des vins blancs de son cru.



MODERATO

À PROPOS DE MODERATO

Moderato est né d'une rencontre en septembre 2020 entre Fabien Marchand-Cassagne, entrepreneur spécialisé dans les nouvelles boissons engagées (jus innocent) et Sébastien Thomas, issu d'une famille de viticulteurs et distillateurs de Cognac. Depuis sa création, Moderato, accompagné de ses partenaires vigneron et œnologues, s'est donné comme mission de proposer une offre de qualité sans alcool qui s'adresse à tous ceux qui aiment le vin les amoureux du vin.



SIGALAS RABAUD

MODERATO



- Cépage : Sémillon
- Origine : Sauternes
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 34Kcal/ 100ml

VIGNIFICATION

Ramassage des baies botrytisées sélectionnées par tries successives.

Vinification traditionnelle thermorégulée.

PROFIL

Nez complexe et envoûtant, dévoilant des arômes de fruits confits, ainsi que des notes subtiles de miel. En bouche, l'attaque est onctueuse et élégante, avec une fraîcheur surprenante qui équilibre la douceur. On retrouve les arômes de fruits confits, tels que l'abricot, et de miel, avec une finale longue et persistante.

Servir frais entre 6 et 8°C

Nombre de bouteilles produites : environ 6000

Prix : 29,90€

Points de vente : La Grande Épicerie de Paris, cavistes partenaires, www.le-moderato.com et boutique du château Sigalas Rabaud.