



DOSSIER DE PRESSE 2023

VEDRENNE CÉLÈBRE 100 ANS D'EXPLORATION ET D'EXPLOSION DE SAVEURS

**Marques et Terroirs,
sources de notre Savoir-Faire**

Marque iconique de Bourgogne et réputée à travers le monde entier, VEDRENNE a vu le jour en 1923. Ayant conservé sa dimension familiale, le groupe réunit aujourd'hui des distilleries et liquoristeries françaises, toutes emblématiques de leur terroir. Conjuguant depuis toujours tradition et innovation, il œuvre à perpétuer, sublimer et partager des saveurs authentiques, ancrées dans notre culture gastronomique. Le gage d'un savoir-faire d'excellence, qui lui a valu d'être labellisé Entreprise du Patrimoine Français depuis plusieurs années.

100 ans d'une belle histoire...

Tout commence en 1923, lorsque Joseph VEDRENNE, ingénieur corrézien, installe des alambics dans plusieurs régions viticoles. Tombé amoureux de la Bourgogne, il y crée la société éponyme à Nuits-Saint-Georges, qui s'impose en pionnière de la distillation, de la macération et de l'extraction de fruits, plantes et épices. Après avoir lancé le Supercassis, une crème de cassis haut de gamme, dans les années 1930, il crée de nombreux autres sirops et liqueurs. Au fil du temps, les fils et les petits-fils de Joseph VEDRENNE développent la distillerie jusqu'à son rachat par Marie Brizard en 1987, puis par la famille Renaud-Cointreau en 1997.

... Qui met en lumière nos terroirs

VEDRENNE a toujours eu à cœur de valoriser la typicité des produits qui rendent nos terroirs uniques. Entretien depuis longtemps des relations étroites avec les meilleurs producteurs de fruits et de plantes, VEDRENNE plaide pour une culture raisonnée et une approche locale, y compris pour l'alcool, le sucre, les bouteilles ou les étiquettes. Grâce à des équipements de pointe et à une équipe R&D très active, ses sirops et liqueurs dévoilent une incroyable richesse aromatique : de quoi séduire les professionnels de la mixologie et s'imposer dans près de 60 pays.

1923

Joseph VEDRENNE créé VEDRENNE Père et Fils à Nuits-Saint-Georges.

1930

Spécialisation dans l'extraction de fruits et proposition de la crème de cassis haut de gamme : le Supercassis, de nombreux parfums de crèmes de fruits et des sirops.

1945

Robert et Jean VEDRENNE (fils de Joseph) développent la distillerie à l'export, en particulier en Italie.

1950

Marcel, Joël et François VEDRENNE (les petits-enfants de Joseph) étendent la gamme de liqueurs et de crèmes de fruits aux marchés internationaux.

1974

La société déménage Passage Montgolfier à Nuits-Saint-Georges pour s'adapter aux besoins de l'entreprise et des équipes grandissantes.





Et une édition limitée pour son anniversaire !

Rien de mieux que le produit phare de la marque pour annoncer le passage à un nouveau centenaire.

À l'occasion de ses 100 ans, VEDRENNE propose une édition limitée, inspirée des archives datant des années 1950, dont chaque exemplaire est unique grâce à une colorisation aléatoire des grains de cassis.

Cette étiquette garde comme fil rouge : le cassis, élément central des différentes étiquettes ayant marqué ce centenaire.

Le Supercassis, le secret d'un savoir-faire

VEDRENNE utilise majoritairement la variété Noir de Bourgogne, la plus aromatique au monde.

Rigoureusement sélectionnées, les baies de cassis sont rapidement acheminées à Nuits-Saint-Georges.

Selon la recette traditionnelle de la Crème de Cassis, le Supercassis met en œuvre une importante proportion de baies de cassis lors de la macération.

Le processus d'élaboration respecte le fruit et tient compte de sa fragilité : la macération des baies de cassis dans l'alcool a lieu dans des cuves inox rotatives, à l'abri de l'air et de la lumière. Après un passage dans le pressoir, les infusions soutirées sont sucrées exclusivement au sucre sec.

Notes de dégustation

Sa couleur : grenat brillant.

Son nez : explosion de fruits, de baies noires fraîchement écrasées.

Sa saveur : équilibrée et intense en fruit.

Suggestion de consommation

Le Supercassis se consomme allongé de vin blanc ou pétillant ainsi qu'en cocktail.

Spritz Cassis

3 cl Supercassis

6 cl vin pétillant

3 cl eau gazeuse

Verser les ingrédients dans un verre piscine. Remplir le verre de glaçons au 2/3 puis verser 3 cl d'eau gazeuse. Mélanger à la cuillère.



Le Supercassis, en édition limitée, 70 cl, est au prix de vente conseillé de 17,90€ en CHR.

1987

Le liquoriste Marie Brizard achète l'entreprise.

1997

*La famille
RENAUD-COINTREAU (liquoriste
avec la Verveine du Velay)
acquiert VEDRENNE et fusionne
les sociétés PAGÈS
et VEDRENNE.*

2001

*Ouverture du Cassissium,
musée à
Nuits-Saint-Georges,
entièrement dédié au fruit qui
a contribué à la notoriété
de VEDRENNE : le cassis.*

2006

*Intégration de la liqueur fraise
des bois DOLFI et de la
gentiane SALERS.
Consolidation de sa position
de leader sur le circuit CHR.*



VEDRENNE aujourd'hui, c'est le spécialiste de la crème de cassis, des crèmes de fruits, des liqueurs et sirops de qualité mais aussi...

Pagès et sa Verveine du Velay, une liqueur de plantes emblématique d'Auvergne.

Salers, le plus ancien apéritif à la gentiane du Massif Central, né en Corrèze.

Izarra, la liqueur comprenant plus de 10 plantes, qui rend hommage au Pays Basque.

Birlou, une liqueur du Cantal qui allie gourmandise de la pomme et douceur de la châtaigne.

Noyau de Poissy, l'une des plus anciennes liqueurs d'Ile-de-France à base d'amandons d'abricots.



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

2019

2017

VEDRENNE obtient le label *Entreprise du Patrimoine Vivant*.

Nouveau logo valorisant l'engagement de la marque pour les produits locaux. Un nouvel habillage 100% local et respectueux de l'environnement et des recettes plus naturelles, moins sucrées et sans colorants artificiels pour les sirops.

2022

Nouvel habillage pour la gamme des liqueurs (réseau CHR et grande distribution) avec une étiquette valorisant l'ingrédient essentiel des recettes : le fruit, la plante et l'épice. Et obtention du label PME+.

Aujourd'hui

Leader français de son segment pour la restauration/l'hôtellerie et référence du rayon liqueur en grande distribution, VEDRENNE est synonyme de qualité et de prestige. Elle exporte vers plus de 60 pays.

