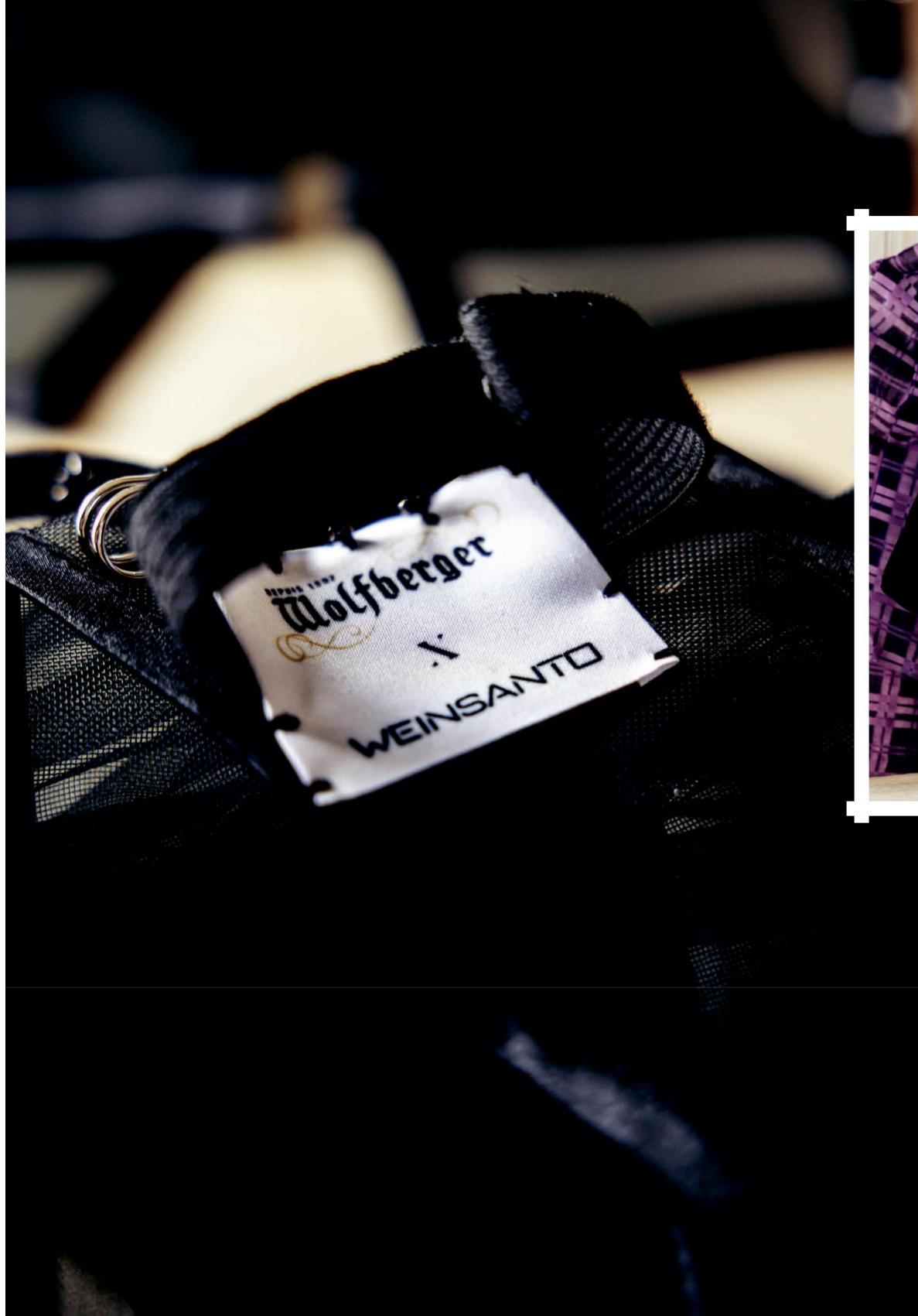


W<sub>x</sub>W 2022

# LOOKBOOK





## RÊVERIES DE GRANDS ENFANTS

**Rencontre entre deux icônes alsaciennes : une cave vinicole coopérative plus que centenaire et un jeune créateur prodige.**

Invitation à passer du rêve à la réalité, les yeux écarquillés, l'esprit émerveillé. Traduction de la passion de petites mains et de grands talents du vignoble alsacien. Mise en scène et en lumière orchestrée par une étoile montante de la mode.

Célébrant cette année ses 120 ans, la Maison Wolfberger voit la vigne en grand. Victor Weinsanto, lui, dévore la vie avec malice, en véritable amoureux des arts. Tous deux s'affranchissent des codes et revisitent les traditions pour exprimer leur curiosité, s'amuser, étonner. Et ils rendent hommage aux terres qui les ont vu naître, celles de l'Alsace. Grâce à leur âme d'éternels enfants, cette collaboration WxW donne vie à leurs rêveries...



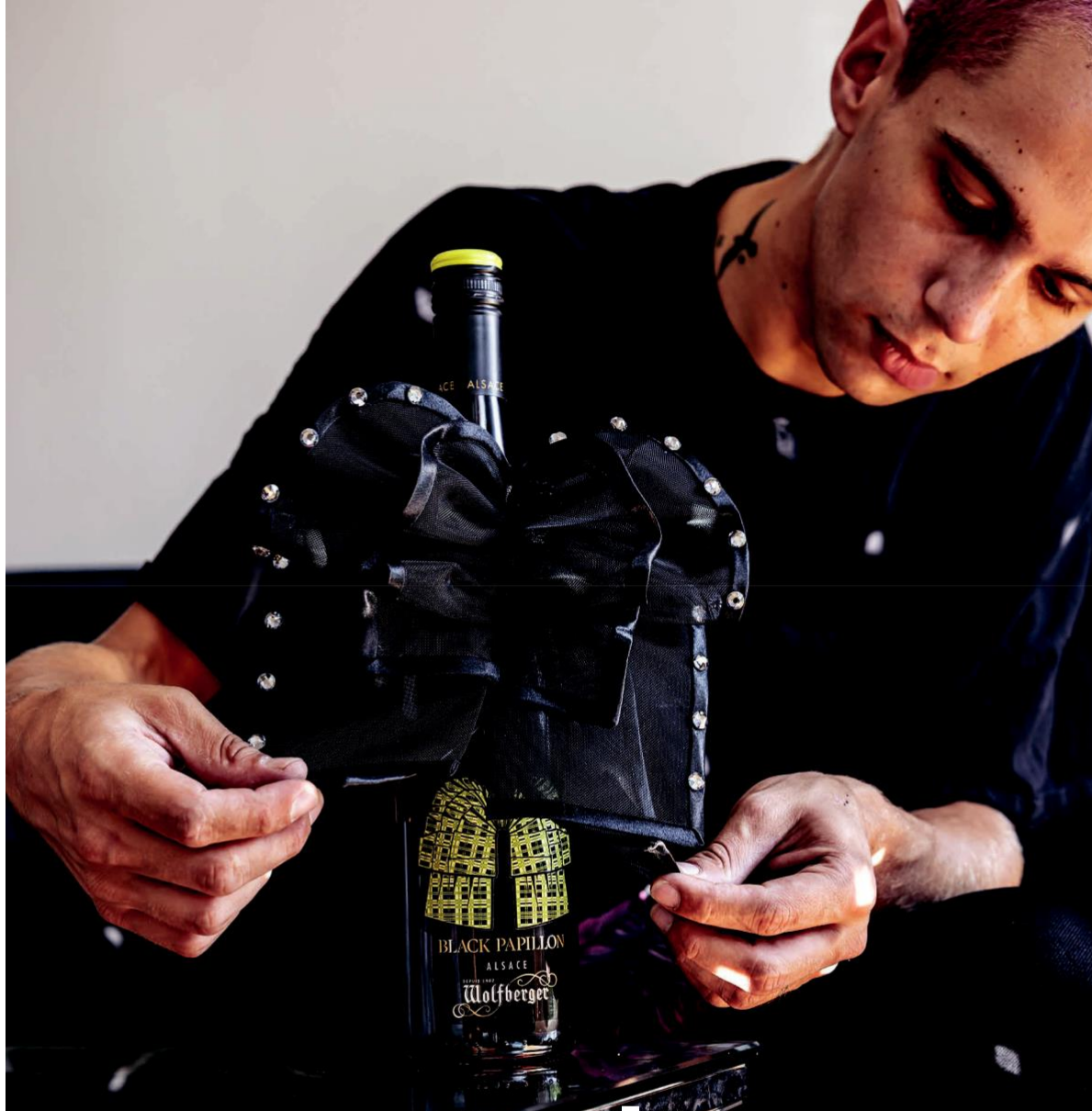
## AUDACE D'ALSACE

Trait d'union entre Wolfberger et Weinsanto, l'Alsace se dévoile comme une terre d'audace, conjuguant générosité, authenticité, originalité. Des particularités que la Maison Wolfberger a apprivoisées, via son inlassable quête d'excellence et son esprit résolument visionnaire. Révéler des terroirs, élaborer des saveurs, provoquer la magie de l'instant, réinventer les moments de consommation ou sublimer la gastronomie... Au fil de ses 120 ans, elle a su défricher, oser, expérimenter et se poser en ambassadrice du vignoble alsacien.

C'est également en Alsace, que Victor Weinsanto a vu le jour et a puisé son imaginaire foisonnant. Ayant initialement étudié la danse, il se tourne vers la mode et se forme à l'Atelier Chardon Savard à Paris. Après avoir fait ses premiers pas pour des marques renommées, telles que Y/Project, Maxime Simoens et Chloé, il passe deux ans auprès de Jean-Paul Gaultier, fasciné par son savoir-faire dans la haute couture et la liberté de son processus créatif.

Dès 2020, Weinsanto inaugure sa ligne éponyme, traduisant son amour des arts du spectacle et son attachement à l'Alsace. Pour sa collection printemps/été 2022, il s'inspire des marqueurs culturels et historiques de la région : le dialecte, les coiffes à grand nœud, les façades traditionnelles, les spécialités culinaires telles le fameux kouglopf ou le non moins gourmand bretzel, le tissu à carreaux ou à rayures Kelsch... Conciliant technique et sensibilité, il les détourne pour mieux les sublimer. Le rapprochement avec Wolfberger et sa gamme Papillon était donc évident...

*Bien plus qu'une simple lettre, le W est un sigle pour les deux maisons. Autre point commun aussi impromptu que bienvenu : le nom Weinsanto, puisque « wein » signifie « vin » en allemand et « santo », qui veut dire « saint » ou « sacré », rappelle le Pape Léon IX, saint patron originaire du village d'Eguisheim, berceau de Wolfberger, sachant que sa tiare papale figure sur le logo de la marque.*



« Je suis ravi d'avoir été contacté par la Maison Wolfberger pour célébrer cet anniversaire historique. Le point de départ de cette collaboration a été ma collection Hopla Geiss, rendant hommage à mes origines alsaciennes. Reprenant mes créations, qui revisitent les coiffes traditionnelles d'Alsace, nous avons créé une version couture ornée de strass Swarovski pour célébrer majestueusement ces 120 ans. Habillant la bouteille, telle une robe ou un chapeau, elle peut servir de broche. » Victor Weinsanto

## PAPILLES ET PAPILLONS

Pensée comme une ode à l'Alsace, entre tradition et audace, la gamme Papillon de Wolfberger trouve une belle résonance dans l'approche de Victor Weinsanto. Revisitant les codes de ce terroir unique en son genre, elle vient réveiller le vignoble alsacien, tel un battement d'aile de papillon. Fruit de l'inspiration décomplexée des maîtres de chais, au travers d'un assemblage de cépages alsaciens, son nom est un clin d'œil à la coiffe alsacienne, surnommée « grand papillon noir ».

Une gamme à contre-courant, lancée initialement en 2013, qui n'a pas manqué d'inspirer le styliste pour cette **nouvelle version couture en édition limitée**. Sous son coup de crayon aguerrri, l'**étiquette s'est métamorphosée pour jouer la transparence avec une impression à l'effet shiny et au toucher texturé**. L'objectif : retrouver tous les aspects d'un tissu, le relief, le mouvement, les reflets, la brillance, les fils et les nuances de couleurs en revisitant le Kelsch, ce tissu traditionnel alsacien, fait de fibres textiles nobles. Enfin, matériaux, techniques et finitions de la plus haute qualité viennent souligner ce travail d'orfèvre, faisant le lien entre l'univers du vin et celui de la mode.

En guise de tenue de fête, Victor Weinsanto a imaginé un écran haute couture, comme un vêtement, pour sublimer 300 bouteilles de cette collection Papillon : une coiffe traditionnelle alsacienne de crin noir grandiose, relookée pour l'occasion. Afin de l'habiller de lumière, elle est également ornée de strass Swarovski de différentes tailles. Avec son délicat petit ruban en nœud papillon au dos de la bouteille et dotée d'une épingle, elle peut ensuite être utilisée en broche ornementale pour prolonger cet esprit de célébrations.



# COLLECTION

## BLACK PAPILLON

**Insolente fantaisie élaborée par les œnologues Wolfberger, le vin tranquille Black Papillon ose un assemblage alsacien aussi inattendu que réjouissant, iconoclaste et impertinent.**

Sec, frais et fruité avec une belle longueur en bouche, il décline toute la palette aromatique qui fait la spécificité de l'Alsace : fleurs blanches, rose et chèvrefeuille, agrumes frais et zeste confit, puis une touche d'épices et une note minérale en fin de bouche.

Son équilibre racé et élégant ouvre un éventail très libre d'accords mets/vins : consensuel, il peut accompagner tout un repas, depuis l'after-work jusqu'au dessert. Secret le mieux gardé de la maison, il emmène avec délectation et non sans humour à la (re)découverte de l'Alsace, terre de tradition et de gastronomie.

*« Pour retranscrire la personnalité riche et unique de ce vin, nous avons repensé les jeux de couleurs de son étiquette. Translucide, elle attire le regard par la fraîcheur du vert anis pour la coiffe et la noblesse de l'or pour le nom symbolique*

*Black Papillon. »*

Victor Weinsanto

**Cépages :** assemblage secret de cépages alsaciens - **Millésime :** 2021 - **Température de dégustation :** 8 à 10°C - **Durée de garde :** 3 ans - **Titre alcoométrique volumique :** 12 % - **Sucre résiduel :** 5.57 g/L - **Acidité totale :** 3.91 g/L - **Prix de vente conseillé eboutique wolfberger.com :** 9,30 € TTC - **Disponibilité :** à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2022 : CHR, cavistes, boutiques et site Wolfberger



# COLLECTION

## ICE PAPILLON

Un Crémant d'Alsace fruité et élégant, tout droit sorti de l'imagination intarissable des œnologues Wolfberger et spécialement conçu pour être dégusté frais avec des glaçons ou en cocktail.

Sa robe jaune or brillante dévoile au nez des notes de petits fruits croquants, tels la poire et la mirabelle, mais aussi de fleurs. Soyeuse, la bouche est relevée par une belle fraîcheur, qui apporte à la dégustation cette sensation de gourmandise et de croquant.

Il révèle tous ses arômes et son pétillant, grâce à l'encre thermique de son étiquette, qui indique le moment idéal de dégustation : lorsque le nom Ice Papillon devient bleu foncé, il est à la température parfaite. On le sert dans un grand verre piscine sur des glaçons pour l'apéritif, avec des tapas ou des desserts et il se décline également en cocktail.

« Sur l'étiquette, j'ai souhaité reprendre l'inspiration des tissus traditionnels Kelsch, tout en revisitant à la fois les couleurs, qui déclinent ici un subtil camaïeu de bleus, et les formes, afin de créer des distorsions. »

Victor Weinsanto

**Cépages** : assemblage de Pinot Auxerrois, Riesling et Pinot Gris - **Millésime** : 2020 - **Température de dégustation** : 7 à 8°C puis rajouter des glaçons - **Durée de garde** : 2 ans - **Titre alcoométrique volumique** : 11 % - **Sucre résiduel** : 34.1 g/L - **Acidité totale** : 3.52 g/L - **Prix de vente conseillé eboutique wolfberger.com** : 10,60 € TTC - **Disponibilité** à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2022 : CHR, cavistes, boutiques et site Wolfberger



# COLLECTION

## ICEPAPILLON rosé

Autre témoignage de l'audacieuse créativité des œnologues Wolfberger, le Crémant d'Alsace Ice Papillon se présente ici en version rosée, se dégustant tout aussi frais et sur glace ou en cocktail.

Sous sa robe rose clair aux fines bulles, il dévoile des notes gourmandes de fraises compotées, de framboise, de guimauve. Comme un bonbon, sa bouche se fait soyeuse et acidulée avec une mousse crémeuse et des arômes persistants de petits fruits rouges.

Pour une dégustation traduisant sa singularité, à l'instar de son binôme Ice Papillon Blanc, l'encre thermique de son étiquette confirme le moment de le servir à la température idéale, lorsque le nom Ice Papillon passe du rose au rouge. S'appréciant lui aussi en apéritif ou en cocktail avec des glaçons, il s'accorde également à merveille avec des tapas ou des desserts.

« Pour mettre en valeur le vin, la gamme Papillon et le logo Wolfberger, nous avons opté pour une étiquette transparente. La lumière traversant les différentes textures et couleurs, oscillant ici du rose au rouge, permet à la coiffe de ressortir contrastée. »

Victor Weinsanto

**Cépage** : Pinot Noir - **Millésime** : 2020 - **Température de dégustation** : 7 à 8°C puis rajouter des glaçons - **Durée de garde** : 2 ans - **Titre alcoométrique volumique** : 11 % - **Sucre résiduel** : 38.6 g/L - **Acidité totale** : 3.32 g/L - **Prix de vente conseillé eboutique wolfberger.com** : 10,60 € TTC - **Disponibilité** à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2022 : CHR, cavistes, boutiques et site Wolfberger



CEP 112 1912  
**Wolfberger**

WEINSANTO



WolfbergerOfficiel wolfberger\_officiel wolfberger\_fr

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