SemiPlume

LA BOISSON PÉTILLANTE SANS ALCOOL
PENSÉE COMME UN GRAND CRU

DOSSIER DE PRESSE
2025

SemiPlume n’est pas juste une boisson, c’est une équation entre l’élégance, la complexité et la finesse des arômes. C’est la promesse de célébrer sans compromis — ni sur le goût, ni sur l’expérience.

« Je suis devenue maman. J’ai ralenti. J’ai bu moins — et mieux. **Et j’ai réalisé à quel point il manquait une alternative non alcoolisée capable d’égaler le plaisir d’un bon verre, sans compromis sur le style ni sur le goût. C’est de là qu’est née SemiPlume. Pas une imitation. Pas une concession. Une vraie création : un pétillant sans alcool, fin, élégant, complexe, que l’on peut savourer comme un grand vin effervescent.** Et pour donner vie à cette vision, il me fallait une partenaire d’exception. J’ai demandé à Julie Dupouy, sommelière classée parmi les meilleures au monde — une femme au palais incroyable, à la rigueur de haute voltige, et à la sensibilité rare. Ensemble, on a imaginé SemiPlume comme un parfum à boire : infusions délicates, strates aromatiques, émotion et tenue. Un pétillant capable de s’inviter aux plus belles tables… sans une goutte d’alcool. »

Sabrina Duong, Fondatrice de SemiPlume

SemiPlume
FEATHER-LIGHT SPARKLING BRUT
ALCOHOL FREE | 750mL

Célébrer sans compromis

SemiPlume n’est pas une boisson de substitution. C’est une expérience à part entière, pensée pour celles et ceux qui veulent célébrer autrement, sans compromis. **C’est un rituel de plaisir, raffiné, subtil — sans sucre ajouté, sans sulfites, sans alcool, sans aromes artificiels, sans caféine, mais avec tout le reste : la fraîcheur, la finesse, la profondeur aromatique, la joie de trinquer.**

SemiPlume a été imaginé comme un grand vin effervescent, mais à partir d’infusions précieuses : thé vert Sencha, rooibos, camomille, hibiscus, accompagnés de yuzu, de figue, de fleurs et d’épices — pour créer un équilibre parfait entre tension, rondeur, et longueur en bouche.

Ce n’est pas un jus, ce n’est pas un vin désalcoolisé. C’est une création originale, inspirée par le goût, la nature et le corps —

Une composition exigeante, une philosophie claire

Chez SemiPlume, tout commence par le choix des ingrédients.
Pas d'arômes artificiels, pas de raccourcis. Juste des infusions, des jus naturels, des extraits de plantes, une fine effervescence — et un vrai travail d'assemblage pour créer une structure aromatique digne d'un grand brut.

Profil aromatique :

Nez : figue, fruits jaunes, camomille, notes toastées
Bouche : belle rondeur, notes florales et salines, finale vive et poivrée

Ingrédients :

Eau filtrée pétillante
Infusions naturelles de thé vert Sencha, rooibos, camomille, hibiscus
Jus de yuzu, essence de figue, extrait de curcuma

- 100 % naturel
- Zéro alcool
- Non issu de vins désalcoolisés
- Sans sucre ajouté, sans édulcorants
- Sans gluten, sans sulfites, sans caféine
- Faible en calories
- Compatible avec la grossesse, un régime vegan et cétogène

Une boisson de tous les instants

SemiPlume a été pensé pour tous ces instants où l'on veut se sentir bien, faire partie du moment, lever son verre avec fierté.

Pour les futures mamans, pour les sportifs, les yogis, les épicuriens conscients. **Pour celles et ceux qui choisissent la modération, sans renoncer à la beauté du geste et à la célébration.**

C'est une boisson à offrir, à partager, à savourer.

Une alternative qui ne dit pas « je ne bois pas », mais plutôt « je choisis autre chose, autrement, avec goût. »

Disponible en bouteille (750 ml)
et en canette (250 ml)

SemiPlume s'adapte à tous les contextes : un dîner raffiné, un pique-nique chic, une baby shower, une soirée entre amis, ou un simple moment pour soi.

SemiPlum
The perfect non alcoholic celebration
FEATHER-LIGHT SPARKLING
ALCOHOL FREE | 250mL

SemiPlume à table

Parce que ce pétillant a été conçu avec une sommelière de haut niveau, il s'accorde naturellement avec de nombreux mets.

Avec un plateau de fromages affinés
(notamment chèvres ou fromages à pâtes dures)

Avec un tartare de poisson ou des fruits de mer

Avec un dessert aux fruits rouges ou aux agrumes

Son équilibre entre acidité, finesse florale et salinité en fait un compagnon élégant pour les mets les plus subtils.

Une tendance de fond...
et une nouvelle exigence

On ne parle plus de mode, mais d'un vrai changement culturel. **Partout dans le monde, de plus en plus de personnes choisissent une consommation plus consciente et plus alignée.** Le mouvement sober curious grandit — et avec lui, l'envie d'alternatives élégantes, bien formulées, et dignes des moments de fête.

Le marché des boissons sans alcool croît à deux chiffres, porté par une génération qui veut célébrer autrement. **Mais l'offre, elle, reste souvent en retard : trop sucrée, trop simple, trop peu pensée pour les palais exigeants.** SemiPlume est la réponse à cette attente. Celle d'un pétillant sans alcool qui aurait toute sa place sur une carte de restaurant étoilé.

Une boisson festive, saine, naturelle — mais surtout, profondément désirable.

Aujourd'hui, SemiPlume est déjà servie sur plusieurs tables renommées à New York (Frevo, L'Abeille, Chambers...) et séduit autant les sommeliers que les femmes enceintes, les chefs, les épicuriens, et tous ceux qui veulent boire moins sans renoncer à l'expérience.

SemiPlume
FEATHER-LIGHT SPARKLING BRUT
ALCOHOL FREE | 750mL

Deux fondatrices.
Deux expertises.
Une même obsession du goût.

Sabrina Duong
Après quinze ans chez L'Oréal à développer des marques de parfums et cosmétiques de luxe, Sabrina s'installe à Los Angeles, découvre un autre rythme de vie, et co-fonde Exsto Cognac. Elle apporte à SemiPlume son exigence créative, son obsession de la finesse, et un vrai savoir-faire sensoriel hérité du monde de la beauté et de la gastronomie.

Julie Dupouy
Classée parmi les meilleures sommelières au monde (3e place au Championnat du Monde en 2016), Julie est reconnue pour sa rigueur, sa sensibilité et sa capacité à construire des profils aromatiques complexes. Installée à Dublin, elle collabore régulièrement avec des chefs étoilés Michelin et signe ici sa première création non alcoolisée.

Deux femmes. Deux parcours différents.
Et une vision commune : celle d'une célébration plus libre, plus sensorielle, plus contemporaine.

SemiPlume

Informations pratiques

SemiPlume Brut
Format bouteille 750 ml – Prix conseillé : 25 euros
Format canette 250 ml – Prix conseillé : 8 euros

À servir très frais, dans une flûte
À consommer dans les 48h après ouverture

Disponible en ligne et auprès d'une sélection de restaurants, épiceries fines et hôtels

Livraison possible dans toute la France

www.drinksemiplume.com