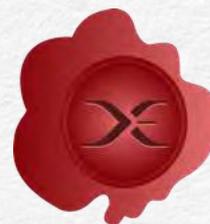


EXCELLIA™  
TEQUILA

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE





## UNE INTERPRÉTATION AUDACIEUSE DE LA TEQUILA

C'est dans la région de Los Valles, sur les hauteurs de l'état de Jalisco réputé pour ses agaves Blue Weber et ses terres rouges s'étendant autour du volcan de Tequila qu'Excellia™ Tequila plonge ses racines. Son élaboration, fruit de l'authenticité mexicaine et du savoir-faire à la française de Maison Villevert, illustre parfaitement la singularité d'Excellia™ Tequila, tequila de dégustation.

Excellia™ Tequila, sublime l'univers de la tequila avec audace au travers d'une expérience gustative hors du commun et d'une histoire humaine portée par des passionnés : Doña Leticia Hermosillo Ravelero et Jean-Sébastien Robicquet. Doña Leticia Hermosillo Ravelero, pionnière dans l'industrie de la tequila, est l'une des rares femmes à la tête d'un Domaine de 400 hectares d'agaves et d'une distillerie gérée par son fils le Maestro Tequilero Don Alberto Partida. Très attachés à leurs terroirs, ils partagent des valeurs communes : le respect de l'héritage, des savoir-faire ancestraux et de leurs cultures.

L'alliance de ces deux familles s'est imposée comme une évidence avec pour règle l'exigence et la même envie de créer une tequila d'excellence qui serait reconnue pour son profil aromatique unique, mariant élégance, audace et complexité : Excellia™ Tequila.

PRODUITE DANS UNE SEULE DISTILLERIE, « CAVA DE ORO »,  
EXCELLIA™ TEQUILA EST UNE TEQUILA SANS ADDITIF, 100% AGAVE  
ISSU DE LA VARIÉTÉ BLUE WEBER, CULTIVÉ JUSQU'À MÂTURIÉTÉ,  
SOIT ENVIRON 8 ANS D'ÂGE.

Une attention toute particulière est accordée à chacune des étapes de sa fabrication : les agaves sont récoltés manuellement, cuits traditionnellement dans des fours en brique puis broyés pour extraire délicatement le jus de l'agave.

Les jus sont ensuite soumis à une fermentation naturelle. Intervient alors une double distillation, effectuée selon les règles de l'art cognaçais : à flamme nue, dans des petits alambics en cuivre pour ne conserver que le cœur du distillat et préserver la qualité de l'agave. Puis opère le vieillissement dans des fûts ayant élevés des crus de sauternes et de cognac.

Ce choix de fûts vient parfaire l'élevage d'Excellia™ Tequila : le bois jeune gorgé de sauternes apportera à la tequila des parfums élégants, doux et fruités et les fûts de cognac ayant contenu des cognacs libéreront lentement leurs arômes.



AGAVE BLUE WEBER



DOUBLE DISTILLATION



VIEILLISSEMENT EN FÛTS  
DE SAUTERNES ET DE  
COGNAC



MAESTRO TEQUILERO DON ALBERTO PARTIDA ET JEAN-SÉBASTIEN ROBICQUET

# EXCELLIA™ TEQUILA UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE AUDACIEUSE...

## EXCELLIA™ BLANCO, UNE TEQUILA à LA DOUBLE CULTURE MEXICAINE Et FRANÇAISE

Elaborée exclusivement à partir d'agaves Blue Weber, Excellia™ Blanco est née de l'alliance singulière des savoir-faire mexicains et français.

Son finish, dans des fûts de prestigieux cognac et de sauternes lui confère une robe claire avec de légères nuances dorées et des saveurs délicates que l'on retrouve dans les tequilas añejos ou extra-añejos.



### NOTES DE DÉGUSTATION :

#### ROBE

Claire avec de légères nuances dorées

#### NEZ

Puissant, vif et complexe

#### BOUCHE

Authentique, en parfait accord avec les perceptions ressenties au nez. Avec des notes épicées dominées par les poivrons

#### FINALE

Persistante en milieu de bouche et légèrement marquée par des notes de bois.

# EXCELLIA™ REPOSADO, L'EXPRESSION MÊME DE L'EXCELLENCE ET DE L'AUDACE.

Elégante et sophistiquée, Excellia™ Reposado est l'incarnation de la quintessence d'Excellia™ Tequila.

Cette tequila connaît pendant plusieurs mois un double vieillissement, dans des fûts de cognac et de sauternes qui lui apporte une texture ronde et longue. Elle présente un parfait équilibre entre les notes de l'agave, l'opulence du sauterne et le rancio du cognac. Véritable tequila de dégustation, Excellia™ Reposado est le fruit du subtil mariage de la culture mexicaine et française.



## NotEs DE DéGUStAtION :

### RoBE

Paille dorée

### NEZ

Complexe et intense

### BOUCHE

Ronde marquée par les notes de sauternes, évoluant avec puissance et caractère sur les marqueurs des fûts de cognacs avec des nuances subtiles d'épices présentes en arrière-plan

### FiNALE

Longue et généreuse avec des notes épicées et robustes.

LE PERFECT SERVE :

## LA PALOMA

4cl  
Excellia™ Blanco  
10 cl

Three Cents Pink Grapefruit soda

*Option : 2 cl jus de citron vert frais*

Garnish  
Tranche de pamplemousse rose.

LE PERFECT SERVE :

## TEQUILA ON THE ROCKS

4 cl  
Excellia™ Reposado

Glaçons.

# LE PERFECT SERVE :

## MARGARITA

4 cl  
Excellia™ Blanco

2 cl  
Triple sec

2 cl  
Jus de citron vert

Garnish  
Quartier de citron vert.

DISPONIBLES CHEZ LES CAVISTES  
AU PRIX RECOMMANDÉ DE :



Excellia™ Blanco : 60 € TTC    Excellia™ Reposado : 70 € TTC

MAISON  
VILLEVERT  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

## À PROPOS

Maison Vilevert est depuis 2001 un Groupe pionnier qui s'inscrit durablement dans l'univers des spiritueux d'excellence. Créateur, Incubateur et Distributeur indépendant de spiritueux premiums à base de raisin et vins, Maison Vilevert fait vivre des expériences uniques dans plus de 60 pays. Faisant chaque jour le pari de l'audace et de la créativité, Jean-Sébastien Robicquet - le fondateur - et ses équipes, ont marqué la filière internationale : G'Vine Gin de France (le tout premier gin en France à base de raisin et de fleur de vigne), Cîroc (la première vodka à base de raisin créée pour Diageo), La Quintinye Vermouth Royal (le meilleur vermouth rouge au monde\*), JUNE (la collection de gin infusés), Cognac Groperrin (prestigieux négociant en cognacs rares), La Guilde du Cognac (cognacs d'artisans distillateurs et de villages), Celtic Whisky Distillerie (l'une des premières distilleries de whisky en France).

Maison Vilevert contribue activement au rayonnement des savoir-faire et de l'Art de Vivre à la française : plusieurs sites couvrant 500 ans d'histoire des spiritueux ouverts au public, une collection de près de mille ouvrages anciens consacrés aux vins & spiritueux, de nombreux événements culturels soutenus (Festival du Film Francophone - Angoulême, Festival Blues Passions - Cognac), soutien à de jeunes peintres, sculpteurs, création du Prix Maison Vilevert remis aux virtuoses du piano, création de Vilevert On Stage, concours destiné à la communauté des bartenders pour faire connaître leur art et stimuler leur créativité.

Les 150 collaboratrices et collaborateurs font de Maison Vilevert un acteur engagé en France. Le Groupe qui possède plusieurs sites et 40 hectares de vignes améliore constamment ses pratiques environnementales. Certifiée ISO 14001, ISO 22000, Bio Ecocert, HVE et CEC, Maison Vilevert est également, depuis plus de 10 ans, adhérente du Carbon Disclosure Project avec pour ambition de réduire de 50% son empreinte carbone d'ici 2030. Le Groupe met en place une véritable politique RSE avec un objectif de Certification BCorp et ISO 26000 « exemplaires » en 2025. Maison Vilevert et ses filiales de distribution (France, Royaume-Uni, Etats-Unis, Mexique) réalisent un chiffre d'affaires annuel consolidé de près de 100 millions d'euros.

\* « Best of the Best », Top 100 Spirits 2022 Ultimate Spirits Challenge

