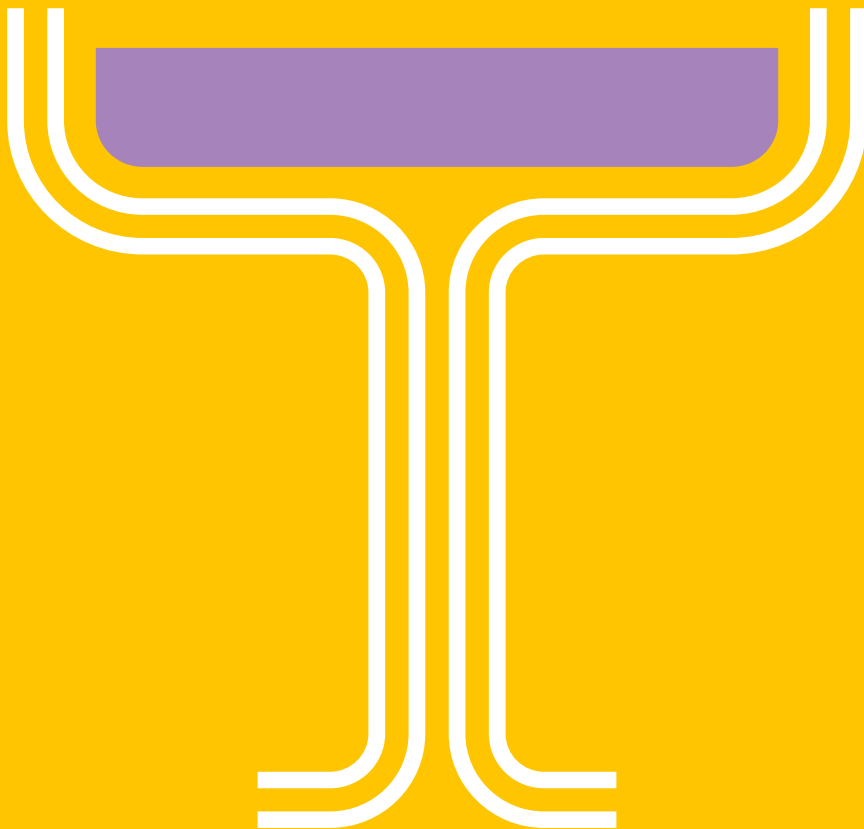


COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Février 2025



Jaillance
1950



LE RENOUVEAU
de la Maison Jaillance

75 ANS

D'ENGAGEMENT COLLECTIF,
ANCRÉ DANS UN SAVOIR-FAIRE
& DE PASSION, AU SERVICE DES BULLES
FRANÇAISES AOC

⇒ **ET UN NOUVEL ÉLAN DE CRÉATIVITÉ EN 2025 !**

Sur le marché des vins effervescents, la Maison Jaillance,
leader de l'AOC Clairette de Die et acteur majeur
de l'AOC Crémant de Bordeaux, se réinvente.

Nouvel univers de marque, packagings revisités,
innovations produits, nouvelles occasions de consommation
et partenariats vertueux : 2025 marque le nouvel élan
de cet artisan de bulles françaises depuis 1950.

NOUVELLE IDENTITÉ - NOUVEAUX PACKAGINGS



**BULLES DE GAMMES GMS & PROXI* CLAIRETTE DE DIE, CRÉMANT DE DIE
& CRÉMANT DE BORDEAUX JAILLANCE**

Disponibilité des nouveaux packagings dès le mois d'avril 2025

UNE NOUVELLE IDENTITÉ QUI REFLÈTE LES PROMESSES DE LA MARQUE

Choisir Jaillance, c'est soutenir un collectif français de 210 viticulteurs propriétaires et récoltants qui œuvrent pour offrir le meilleur de ses AOC ; tout en restant accessibles. Jaillance est membre fondateur du label Vignerons Engagés qui allie impact sociétal et respect de l'environnement.

Point d'ancrage de son renouveau, Jaillance opte pour une nouvelle image qui puise dans son histoire et s' imagine au futur. Elle se combine au pluriel pour s'adapter en toutes circonstances !

DE NOUVEAUX PACKAGINGS POUR UN 1^{ER} COUP D'ENVOI

Acteur emblématique des vignobles diois et bordelais, Jaillance dévoile les nouveaux habillages de ses gammes : **Clairette de Die**, **Crémant de Die** & **Crémant de Bordeaux**, à retrouver dès avril, dans les rayons.

Un changement de look qui s'inscrit dans une démarche d'innovation, tout en restant fidèle aux valeurs authentiques qui caractérisent la marque.

Des formes arrondies et des codes audacieux pour la Clairette de Die qui se positionne désormais comme l'AOC effervescente, incontournable de l'instant apéritif. Au naturel, « on the rocks » ou en cocktail.

- **La Clairette de Die Doux** conserve avec évidence sa palette de jaune dorée. Elle met en valeur la générosité et la rondeur de ses bulles, le soleil de son terroir.
- **La Clairette de Die Brut**, à dominante bleue, reflète sa finesse et son côté droit.
- **La Clairette de Die Bio** arbore un habillage aux tons neutres, symbolisant la fraîcheur et l'équilibre de ses arômes.

Des formes incurvées et des codes élégants pour les Crémant de Die & Crémant de Bordeaux qui se positionnent comme les AOC effervescentes indispensables des instants plaisirs accessibles.

COMMUNS À TOUTES CES GAMMES :

- Une structure qui crée une cohérence d'image.
- Un logo en mouvement, unique au circuit de distribution GMS et proxi.
- De petites vaguelettes qui rappellent l'eau qui sillonne la Drôme et la Gironde.
- Des nouvelles coiffes chaleureuses avec une forme distinctive pour créer la reconnaissance en rayon.

Chaque cuvée se différencie par des couleurs qui évoquent à la fois la nature, l'effervescence et la tradition viticole.



Le nouveau logo Corporate Jaillance évoque la légende de la Clairette de Die et ses principaux éléments : un vin jaillissant de la rivière.

C'est cette même fine effervescence que l'on retrouve dans les Crémant de Die & Crémant de Bordeaux.

LA CLAIRETTE DE DIE DU MYTHE À AUJOURD'HUI

AOC Clairette de Die Doux : des arômes fruités.

Issue de la méthode dioise ancestrale, cette AOC tire son origine d'une légende où des jarres oubliées dans la Drôme auraient donné naissance à ce nectar doux et effervescent. Sans ajout de liqueur ou levure, sa fermentation naturelle à froid préserve le sucre du raisin mûr, offrant un vin légèrement alcoolisé (8 % vol.) et unique.

AOC Clairette de Die Brut, la fraîcheur tonique des bulles.

Différemment des cuves closes, sa seconde fermentation est réalisée en bouteille, sur plusieurs semaines. Ce repos sur lies apporte rondeur, fraîcheur, bulles fines et une belle complexité aromatique.



LA CLAIRETTOLOGIE OU QUAND JAILLANCE RÉINVENTE L'EXPÉRIENCE CLAIRETTE DE DIE

Le lancement de ces nouveaux packs marque également une nouvelle étape pour Jaillance, qui souhaite offrir à ses consommateurs une expérience réinventée.

Et c'est ainsi que la plus audacieuse des bulles françaises à cocktails innove avec la Clairettologie !

L'iconique AOC Clairette de Die de la Maison Jaillance joue la carte de la simplicité. En véritable caméléon, ce vin effervescent « au naturel » s'adapte à toutes les occasions : la Clairette de Die aime avant tout créer la surprise et s'ouvre aussi bien pour un apéritif improvisé que pour une célébration planifiée. En doux, elle répond aux attentes d'une consommation raisonnée, grâce à son degré d'alcool (8 % vol.).

En 2025, la Clairette de Die se déguste donc bien fraîche, « on the rocks » ou en cocktails : bienvenue dans la Clairettologie... Ou l'art de la mixologie, sublimé par les bulles de la Clairette de Die.

Aujourd'hui, la Maison Jaillance se démarque par son ambition de faire évoluer l'image du vin effervescent français, tout en honorant son héritage. Ses collaborations avec des experts en mixologie, dont Juliette Cothenet, meilleure barmaid de France 2023, illustre cet engagement à enrichir son univers.



Le déploiement de ce nouvel univers de marque se poursuivra en 2025. À l'instar du lancement réussi de Jay'up, la bulle à cocktails dédiée aux bars et restaurants, d'autres évolutions sont aussi à venir sur la gamme circuits spécialisés.

Maison d'excellence depuis 1950, Jaillance incarne les vins effervescents AOC en France et se positionne naturellement comme le leader de la Clairette de Die et un intervenant majeur du Crémant de Bordeaux. Jaillance est un des membres fondateurs du label collectif Vignerons Engagés depuis 2007. 2^e label RSE de France reconnu par les consommateurs pour une démarche responsable, de la vigne au verre.

En savoir plus : www.jaillance.com - Cave Jaillance - 355 avenue de la Clairette - 26150 Die | +33 (0)4 75 22 30 00

Suivre l'actualité de la @Maison_Jaillance sur :



Contacts média



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