

Communiqué de presse | février 2025

MAISON
VILLEVERT
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

RENAIS
— SMALL BATCH GIN —



*Le Gin Renais confie sa distribution à Maison Villevert
pour **renforcer et accélérer** son développement sur le **marché français**.*

Renais, gin premium authentique inspiré du terroir de Chablis et créé en 2023 par Alex Watson, avec le soutien de sa sœur Emma Watson, **annonce sa collaboration avec Maison Villevert**, acteur majeur dans la création et la distribution de spiritueux en France, **pour accélérer son implantation sur le marché français**.

Après des lancements réussis au Royaume-Uni, en Italie, en Allemagne, aux Pays-Bas, et plus récemment aux États-Unis en partenariat avec Republic National Distributing Company (RNDC), **la marque ambitionne de renforcer sa présence grâce à cette collaboration exclusive**.

Confier le lancement de Renais en France à Maison Villevert s'est imposé comme une évidence pour Alex Watson. **Forte d'une expertise reconnue dans le développement de marques premium et d'un positionnement unique dans l'univers des spiritueux**, notamment des gins à base de raisin, **Maison Villevert est le partenaire idéal pour accompagner la marque dans son développement en France**.



“ *Ce marché national est un levier symbolique et stratégique pour Renais puisque notre gin s’inspire de l’art de la vinification à la française et de son terroir spécifique. Nous sommes ravis de nous associer à Jean-Sébastien Robicquet, pionnier dans l’élaboration des spiritueux à base de raisin et aux équipes de Maison Villevert pour distribuer notre marque dans le commerce on & off grâce aux fortes relations qu’ils entretiennent avec les acheteurs et les mixologues. Nous sommes impatients d’aller un cran plus loin et d’accélérer la croissance organique que nous avons impulsé jusqu’à présent avec notre nouveau partenaire.* ”

Alex WATSON, Co-fondateur et Président de Renais

Fondée par Jean-Sébastien Robicquet, **Maison Villevert s'est imposée comme une référence majeure dans l'univers des spiritueux**. Pour assurer le succès de Renais en France, **Maison Villevert mobilisera l'expertise de ses équipes de distribution et s'appuiera sur les relations privilégiées déjà établies avec des partenaires et établissements de prestige**. En parallèle, seront développés des collaborations avec des bars à cocktails renommés et des points de vente haut de gamme, tout en adoptant une stratégie de distribution sélective visant à positionner Renais comme une référence incontournable dans l'univers des spiritueux d'exception.

“ Depuis plus de 20 ans, Maison Villevert repousse les frontières des spiritueux en sublimant le raisin à travers des créations uniques. Avec G'Vine, nous avons réinventé le gin en réintroduisant le raisin comme matière première et en intégrant la fleur de vigne, renouant ainsi avec les origines des premiers spiritueux à base de genièvre. Renais s'inscrit naturellement dans cette lignée, en mettant à l'honneur un terroir d'exception et un savoir-faire viticole authentique. C'est donc avec enthousiasme que nous accompagnons Alex et Emma Watson dans le développement de leur marque sur le marché français, en valorisant son identité unique auprès des cavistes, mixologues et amateurs de spiritueux d'exception. ”

Jean-Sébastien ROBICQUET, Fondateur et Président de Maison Villevert



À propos de Renais

Renais est l'aboutissement de deux générations de la famille Watson et de leur passion pour la viticulture en France. Ses fondateurs, Alex Watson et sa sœur Emma Watson, ont puisé leur inspiration dans les séjours d'enfance au vignoble familial, le Domaine Watson, à Chablis, que leur père cultive depuis plus de 30 ans. L'expertise d'Alex, enrichie par plus de dix années d'expérience dans l'industrie des spiritueux, a joué un rôle déterminant dans le processus de création de ce gin d'exception.

Cultivé en France à Chablis et distillé au Royaume-Uni, Renais fait revivre l'héritage familial, célèbre le savoir-faire viticole et la richesse du terroir de Chablis. Conçu à partir de marcs de raisin recyclés, en partie issus du domaine familial, et enrichi par une sélection méticuleuse de douze botaniques ainsi que par l'utilisation de l'argile de Kimmeridge, Renais est un gin audacieux et complexe. À la fois doux et complexe, il se distingue par une palette aromatique riche, mêlant fraîcheur et notes florales.

Présenté dans une bouteille au design avant-gardiste, rappelant l'élégance d'un flacon de parfum avec ses teintes ambrées, Renais incarne une parfaite fusion entre modernité et tradition.

À propos de Maison Villevert

Maison Villevert est depuis 2001 un Groupe pionnier qui s'inscrit durablement dans l'univers des spiritueux d'excellence. Créateur, Incubateur et Distributeur indépendant de spiritueux premium à base de raisin et vins, Maison Villevert 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), Excellia Tequila (authenticité mexicaine et savoir-faire français), Cognac Groperrin (prestigieux négociant-éleveur 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), Anne Bonny rhum.

Maison Villevert 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 Villevert remis aux virtuoses du piano (Piano en Valois), création de Villevert On Stage, concours destiné à la communauté des bartenders pour faire connaître leur art et mettre en lumière leur créativité.

Les 150 collaboratrices et collaborateurs font de Maison Villevert 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 Villevert 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 en 2025. Maison Villevert et ses filiales de distribution (France, Royaume-Uni, États-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

