

MAISON  
**VILLEVERT**

LES SPIRITUEUX FRANÇAIS

**25 ANS**  
D'ESPRIT PIONNIER



## DANS LES VIGNES DE COGNAC, L'AVENIR DES SPIRITUEUX S'ÉCRIT DÉJÀ

Au lever du jour, dans les vignes de Cognac, l'air garde encore la fraîcheur de la nuit. Les rangs de ceps se succèdent en lignes régulières jusqu'à l'horizon, et dans les chais silencieux les fûts respirent lentement, comme ils le font depuis des générations.

Dans cette région où le temps se mesure souvent en décennies, l'histoire des spiritueux s'écrit avec patience.

C'est ici qu'une maison a choisi, il y a vingt-cinq ans, de prendre racine.

Fondée en 2001 par Jean-Sébastien Robicquet, œnologue, entrepreneur et créateur de spiritueux, Maison Villevert s'est progressivement imposée comme l'une des signatures les plus créatives du paysage international des spiritueux.

Vingt-cinq ans après sa création,  
Maison Villevert célèbre une  
étape importante et le début d'un  
nouveau chapitre.

« Notre histoire est portée par une conviction simple :  
c'est en s'inspirant de la richesse des terroirs et en osant que l'on  
bouscule les codes et que l'on façonne l'avenir. »





## UN ENTREPRENEUR QUI LIT LE MONDE

Né en pleine période de vendanges, Jean-Sébastien Robicquet grandit entre Bordeaux et les Charentes dans un univers où la vigne fait partie du paysage quotidien.

Une partie de son enfance se déroule également en Asie. Cette expérience l'expose très jeune à d'autres cultures, d'autres goûts et d'autres manières de penser le monde qui marqueront sa manière d'aborder les spiritueux.

Après des études mêlant biologie, œnologie et droit, il poursuit une carrière internationale qui le conduit notamment à Singapour puis aux États-Unis.

Commerce, marketing, contrôle qualité, export... il explore tous les métiers de la filière.

Dix années d'expérience à travers le monde dans l'univers des vins et spiritueux complètent sa formation académique et lui permettent d'acquérir une compréhension globale du secteur.

Cette approche holistique du marché deviendra la méthode qui le guidera dans chaque décision stratégique pour faire croître et pérenniser son entreprise.

---

« Pour créer un spiritueux, il faut comprendre toute la chaîne : la vigne, la distillation, le marché et surtout celles et ceux qui vont le consommer. »

## CÎROC, LE PARI INATTENDU

Au tournant des années 2000, la production de vodka est essentiellement issue de la culture des céréales et le marché du cognac traverse une période de crise. Sollicité par le groupe Diageo pour créer une vodka premium, Jean-Sébastien Robicquet fait le pari d'appliquer les savoir-faire charentais pour créer une vodka française à base de raisin, une approche innovante qui valorise la matière première.

Cîroc marque un tournant et démontre qu'une maison indépendante, ancrée dans les savoir-faire français, peut dialoguer avec les plus grandes marques mondiales et les plus grands groupes de spiritueux au monde.





## LE GIN QUI A CHANGÉ LES RÈGLES

Quelques années plus tard, en 2006, naît G'Vine, un gin élaboré à partir d'alcool de raisin, de genièvre et de fleur de vigne. Il incarne, sous une forme plus audacieuse encore, cette intuition que la vigne, signature française par excellence, et le raisin « anoblissent » les spiritueux !

Cette fleur fragile n'apparaît que quelques jours par an, au début de l'été. Récoltée à la main puis distillée dans un alambic florentin, selon une technique héritée de la parfumerie, elle donne naissance à un gin floral et élégant, aux arômes singuliers.

Alors que le gin n'occupe pas encore le devant de la scène des spiritueux, G'Vine,

pionnier dans la catégorie des gins premium, ouvre la voie aux autres tout en cultivant sa singularité en associant le raisin et la fleur de vigne. La reconnaissance internationale s'impose rapidement avec plus d'une centaine de prix et la conquête de marchés phares dont l'Espagne.

Le caractère innovant et la qualité des créations de Maison Villevert a conduit la Gin Guild de Londres à reconnaître en 2013 l'expertise de Jean-Sébastien Robicquet et, le magazine anglais Gin Magazine à le faire rejoindre le Hall of Fame des personnalités ayant apporté une contribution durable au monde du gin en 2021.

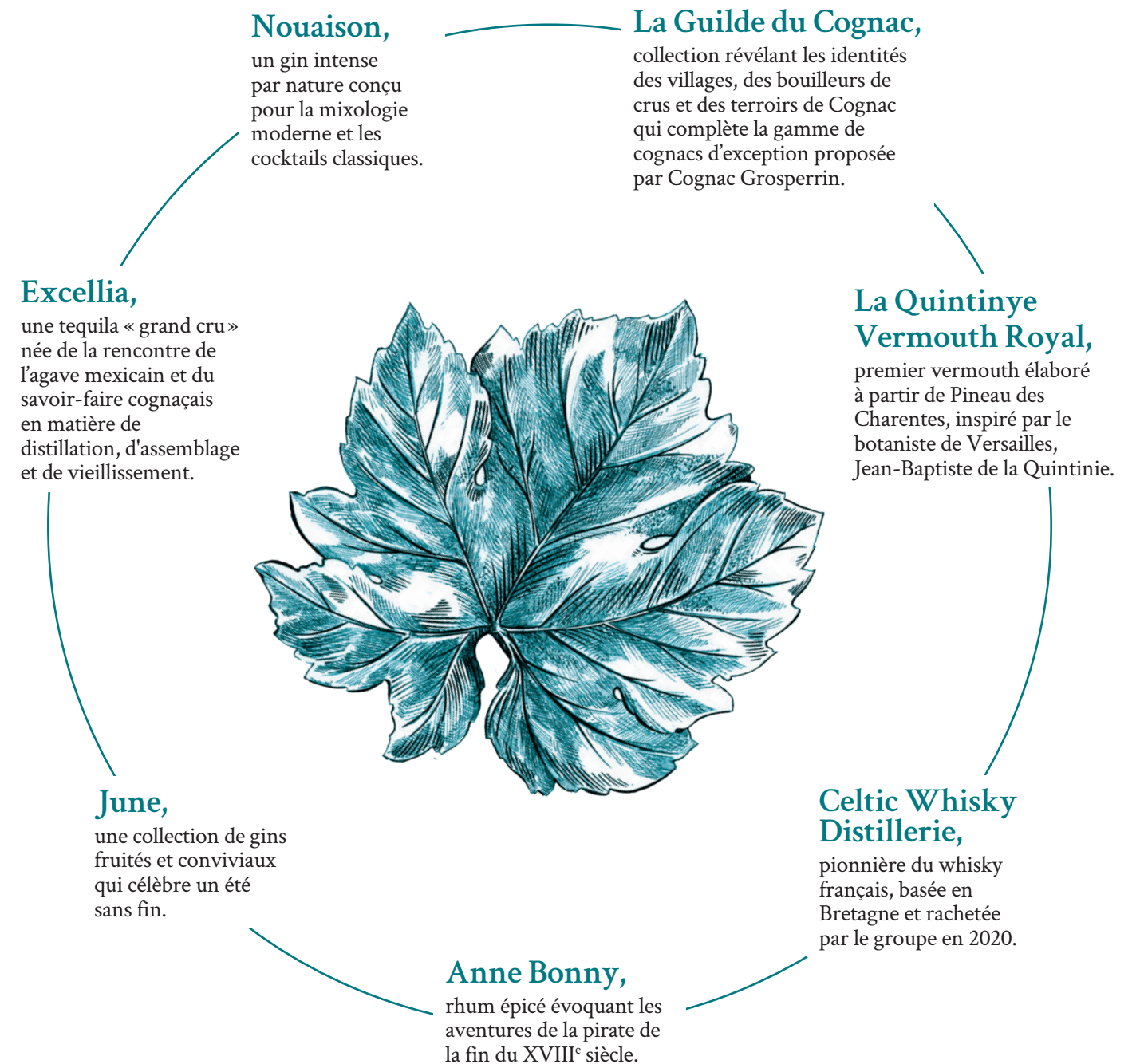


## L'ADN CRÉATIF DE MAISON VILLEVERT

Maison Villevert a continué d'évoluer au fil  
des années pour devenir un véritable atelier  
de créations.

Guidée par l'ambition de savoir quelle empreinte  
laisser dans un univers concurrentiel et comment  
y porter une voix singulière et durable,  
Maison Villevert a développé un portefeuille  
de marques, dont plusieurs sont aujourd'hui  
reconnues comme emblématiques.

« Notre terrain de jeu, c'est l'innovation.  
Créer l'exception, pas l'imitation. »



# UN GROUPE, UN TERRITOIRE

Maison Villevert reste toujours profondément ancrée à Cognac. Le cœur symbolique de la maison demeure le Manoir de Villevert, propriété bâtie à Merpins en 1528 par Jehan Robicquet et redevenue familiale lorsqu'elle est acquise en 2009 par Maison Villevert. Autour de ce lieu s'organise le groupe Maison Villevert Saint Vincent avec :

## LE PÉRAT



**Le Domaine du Pérat,**  
propriété viticole comprenant  
un vignoble de 40 ha  
en Petite et Grande Champagne



**La maison de Cognac,**  
basée à Saintes, Cognac Grospelein



**Adéona**  
site d'élaboration  
à Salle d'Angles



**Celtic Whisky Distillerie**  
en Bretagne

À cet ensemble s'ajoute **un réseau international de distribution** regroupant des filiales en France, aux États-Unis et au Royaume-Uni.

*Un écosystème qui reflète la philosophie du groupe :  
**penser global, agir local.***



*« Nous croyons qu'il est possible  
d'entreprendre autrement :  
avec sincérité, avec exigence  
et avec conscience. »*

## LES VALEURS QUI NOUS GUIDENT

Au fil de son développement,  
Maison Villevert s'est construite autour de quatre valeurs cardinales :

**Le courage,**  
pour oser  
entreprendre et  
sortir des sentiers  
battus.

**L'engagement,**  
pour transformer  
une idée en réalité  
d'un territoire.

**L'audace créative,**  
pour explorer  
sans cesse de  
nouveaux horizons  
aromatiques.

**Le respect,**  
des hommes et  
des femmes, des  
terres et des gestes  
— pour préserver  
les terroirs et les  
savoir-faire.



# LES 25 PROCHAINES ANNÉES COMMENCENT MAINTENANT



Le passé prend tout son sens dans le mouvement. Les savoir-faire et les expériences se transmettent, s'enrichissent et se réinventent. Alors que Maison Villevert célèbre ses vingt-cinq premières années, notre regard se tourne déjà vers l'avenir — un avenir qui s'écrit au rythme des goûts qui évoluent, des modes de consommation qui changent, des responsabilités sociétales qui s'imposent.

Si l'histoire de la distillation remonte à plusieurs siècles, les spiritueux du XXI<sup>e</sup> siècle restent encore à inventer. Pour Maison Villevert, les vingt-cinq prochaines années commencent maintenant.

« *Le futur  
ne s'hérite pas.  
Il se construit  
par nos actions.* »

---



## ENTREPRENDRE AVEC CONSCIENCE



Société à mission depuis 2024, le Groupe a fait de l'impact social, environnemental et humain une conviction qui se concrétise à l'échelle internationale en février 2026 avec l'obtention de la certification B Corp, rejoignant ainsi la communauté des entreprises pour lesquelles la performance économique ne peut se concevoir sans responsabilité. Sur l'ensemble de ses sites, cet engagement se traduit par une réduction significative de l'empreinte carbone et de la consommation d'eau, par un soutien aux pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, ainsi que par une gouvernance transparente et équitable.

Au-delà de ces indicateurs, Maison Villevert puise son énergie dans la transmission, le partage, la solidarité, et un engagement profond et durable envers son territoire.

Soutien affirmé à la création culturelle, sobriété environnementale, agriculture durable, éco-conception des produits : ces engagements structurent désormais la stratégie du groupe.

# NOS SITES :

## UN VOYAGE À TRAVERS CINQ SIÈCLES D'HISTOIRE

### LE MANOIR DE VILLEVERT



Le Manoir, inscrit à l'Inventaire général du patrimoine culturel depuis 1986, constitue un remarquable témoignage de l'architecture charentaise de l'époque des Valois. Situé au confluent de la Charente et du Né, ce lieu chargé d'histoire évoque un territoire façonné au fil des échanges commerciaux et des conflits.

Ancienne ferme fortifiée devenue relais de poste, le manoir s'organise autour d'une cour intérieure fermée, caractéristique des grandes propriétés de la région. Il conserve de nombreux éléments patrimoniaux remarquables, parmi lesquels un pigeonnier du XVI<sup>e</sup> siècle, une échauguette médiévale, d'anciennes ouvertures défensives ainsi que les vestiges d'un chemin de ronde.

Aujourd'hui restauré par Maison Villevert, le Manoir accueille un parcours immersif consacré à l'univers des spiritueux, de la vigne à la distillation, des arômes au vieillissement. Il abrite également une exceptionnelle

collection de plus de mille ouvrages rares consacrés à l'histoire de la région, à la vigne, au vin, à la distillation et à la mixologie, dont certains remontent au début du XVI<sup>e</sup> siècle.

Ce fonds documentaire est régulièrement mis à la disposition de chercheurs, d'étudiants et d'institutions culturelles. À travers cette démarche de préservation, de transmission et de valorisation du patrimoine, Maison Villevert contribue activement au rayonnement de ce patrimoine, notamment en collaborant avec les Musées de Grand Cognac dans le cadre de plusieurs expositions.



### LE DOMAINE DU PÉRAT



Datant du XVII<sup>e</sup> siècle (1696) et situé à proximité du Manoir de Villevert, Le Domaine du Pérat est un ancien domaine viticole devenu propriété de Maison Villevert en 2012. Son patrimoine comprend un chai de vinification de 1704, une maison de maître de 1818, une distillerie, un four à pain, des chais et de nombreux objets d'époque, témoignant de l'habitat rural charentais. Dans le cadre de sa démarche patrimoniale, Maison Villevert poursuit la restauration du site, notamment avec le «Chais des Anges», dédié au vieillissement des plus jeunes eaux-de-vie.

Bouilleur de cru, le Domaine du Pérat permet à Maison Villevert d'élaborer ses propres cognacs tout en préservant un lien étroit avec la vigne, la vinification, la distillation et le vieillissement.

Le vignoble s'étend sur une quarantaine d'hectares en Grande et Petite Champagne. Un programme de replantation annuel et des vendanges partiellement réalisées à la main par les collaborateurs, amis et invités de la Maison perpétuent un esprit de transmission et de partage.

Engagé dans une viticulture responsable, le domaine est certifié CEC et HVE. En 2025, il a reçu le Trophée Cognac Vignoble Engagé – catégorie Biodiversité, récompensant son engagement en faveur du développement durable.



## GROSPERRIN



Installée à Saintes, dans des chais datant de 1851, la Maison perpétue un métier qui a largement contribué au rayonnement du cognac à travers le monde, elle est le dernier négociant-éleveur de la ville. Pour les professionnels comme pour les amateurs, Groperrin est une référence des cognacs millésimés et des lots rares.

Fidèle à l'esprit des grands négociants du XVIII<sup>e</sup> siècle tout en portant un regard résolu contemporain sur son métier, Groperrin sélectionne et élève des cognacs d'exception, véritables expressions de leurs terroirs d'origine et des histoires familiales dont ils sont issus. Ces cuvées peuvent être découvertes à La Cale, la boutique de la Maison, au cœur des chais.

La collection Groperrin est le fruit de relations de confiance tissées au fil des années avec des viticulteurs-distillateurs qui élaborent leurs propres eaux-de-vie. Souvent issues de stocks confidentiels, ces eaux-de-vie sont confiées à Guilhem Groperrin qui les accompagne patiemment dans ses chais pendant dix, quinze, vingt ans, parfois davantage, afin qu'elles révèlent tout leur potentiel.

Plus qu'un négociant-éleveur, Groperrin est un artisan orfèvre. Avec le temps pour complice, il révèle des cognacs uniques où s'expriment toute la finesse d'un terroir et la mémoire de ceux qui l'ont façonné.



## CELTIC WHISKY DISTILLERIE



C'est au cœur du Trégor sur la Côte Nord de la Bretagne, au bout de la presqu'île Sauvage, face à l'île de Bréhat, non loin des îles de Jersey et Guernesey, qu'a été fondée en 1997 la distillerie Celtic Whisky Distillerie, dans les bâtiments d'une vieille ferme datant de 1668.

Ce cadre géographique unique, battu par les vents et les embruns et riche de légendes bretonnes et celtes, offre à la distillerie artisanale l'environnement idéal pour élaborer des whiskies authentiques et de qualité.

Cette quête permanente de l'excellence a valu à Celtic Whisky Distillerie la reconnaissance des amateurs et des experts du monde des spiritueux. Fidèle à son ancrage breton, la distillerie fait rayonner le patrimoine et l'identité du Trégor à travers des créations authentiques et singulières. Pour prolonger cette expérience, elle accueille les visiteurs dans ses deux boutiques situées à Pleubian et à Paimpol, véritables vitrines de son univers, où passion, découverte et dégustation se rencontrent.



## ADÉONA

Situé à Salles-d'Angles, à proximité immédiate de Cognac, le site Adéona constitue le pôle dédié aux activités de recherche et développement, de distillation, de conditionnement et de stockage de Maison Villevert. Opérationnel depuis plus de dix ans, il a récemment connu une troisième phase d'agrandissement avec la construction de deux nouveaux chais de stockage et d'élaboration, d'un bâtiment dédié aux matières sèches ainsi que d'un bâtiment administratif.

Déployé sur près de trois hectares, l'ensemble s'organise autour de trois activités principales - la production, qui regroupe les opérations de macération, de distillation, d'assemblage et de transformation, ainsi que la préparation et l'expédition des vrac destinés à la mise en bouteilles, - le conditionnement, assuré par plusieurs lignes de mise en bouteilles flexibles, dotées d'équipements à la pointe de la modernité, - la logistique, qui comprend l'approvisionnement, le stockage, la préparation des commandes et la livraison des produits, qu'ils soient expédiés en vrac ou conditionnés.

Conçu pour répondre aux exigences environnementales et aux standards des marchés internationaux, le site Adéona s'inscrit dans la stratégie de durabilité de Maison Villevert. Certifié FSSC 22000 et ISO 14001, tout comme le siège social de la Maison, il intègre une démarche responsable visant à mesurer et réduire les émissions de CO<sub>2</sub>, à limiter l'utilisation de l'eau et à optimiser la gestion des ressources. Les déchets y sont systématiquement triés, recyclés et valorisés, dans une logique d'économie circulaire et de respect de l'environnement.



# NOS MARQUES

## G'VINE

L'ORIGINAL GIN DE FRANCE,  
IL SE SAVOURE LÀ OÙ LA VIE A DU GOÛT!

Créé en 2006, G'Vine s'est imposé comme l'un des pionniers de l'essor des gins premium du XXI<sup>e</sup> siècle.

G'Vine se distingue par son origine unique : le raisin. Cette base rare singulière apporte rondeur et douceur, sublimée par l'essence délicate de la fleur de vigne, cueillie à la main quelques jours seulement par an, et par un bouquet soigneusement sélectionné de plantes et d'épices aromatiques. Le mariage de ces ingrédients crée un gin d'une fraîcheur et d'une douceur incomparable, signature de G'Vine. Un partenaire de choix pour revisiter le classique Gin & Tonic à la française.



## JUNE LA PROMESSE D'UN ÉTÉ SANS FIN.

Élaborés à partir de G'Vine, le gin français à base de raisin, les gins June héritent de sa rondeur, de son élégance et de sa fraîcheur. Leur bouquet de plantes et d'épices révèle des infusions naturelles de fruits d'été, offrant des gins gourmands.

Parfaits pour des moments de partage, ils se prêtent à des cocktails conviviaux et faciles à réaliser, comme June Pêche Spritz, June Poire Mule ou June Limonade.



## NOUAISON INTENSE PAR NATURE

La collection de gins Nouaison est née de la volonté d'apporter des gins d'exception au monde du bar et pour inspirer les créations des mixologues. Héritier de la première recette de gin plaisir redécouverte par Maison Villevert (datant de 1495), la collection Nouaison combine la puissance d'une sélection de plantes et épices associée à la douceur du raisin. Élevée en fûts de cognac, la version Réserve du gin Nouaison révèle toute sa richesse aromatique à la dégustation, sur glace, tout en apportant une nouvelle dimension aux cocktails classiques tels que le Negroni.

## LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL MAKE IT ROYAL

Créée en 2014, La Quintinye Vermouth Royal est le premier vermouth au monde élaboré à base de Pineau des Charentes, enrichi d'infusions de vingt-sept plantes et épices, dont l'armoise.

Son nom rend hommage à Jean-Baptiste de La Quintinye, agronome charentais né en 1626 et botaniste du Roi, appelé par André Le Nôtre pour concevoir et diriger le Potager du Roi à Versailles sous Louis XIV. La marque s'inspire ainsi de l'élégance et de l'opulence du Château de Versailles.

Avec son profil aromatique riche et équilibré, La Quintinye Vermouth Royal, véritable colonne vertébrale de nombreux cocktails, sublime aussi bien les grands classiques que les long drinks contemporains.



## EXCELLIA TEQUILA GRAND CRU DEPUIS 2009

Pensée dès l'origine comme une tequila de dégustation, Excellia Tequila est une tequila artisanale élaborée dans la région de Los Valles, sur les hauteurs de l'état de Jalisco, réputée pour ses agaves Blue Weber. Elle se distingue par un double vieillissement inédit dans des fûts ayant contenu du Sauternes et du Cognac, signature qui révèle toute sa singularité.

Excellia incarne la rencontre entre le meilleur du Mexique et de la France, entre la tradition de l'agave et celle du vin. De cette alliance naît une tequila au profil aromatique unique, où élégance, complexité et audace s'expriment pleinement pour offrir une expérience de dégustation raffinée.





## ANNE BONNY UN VENT DE LIBERTÉ & DE RÉBELLION

Anne Bonny™ Rum s’inspire de l’histoire fascinante d’Anne Bonny, l’une des plus célèbres pirates des Caraïbes au XVIII<sup>e</sup> siècle. Femme libre, audacieuse et indomptable, elle incarne un esprit d’aventure et de liberté qui donne toute son âme à ce rhum singulier.

À son image, Anne Bonny™ Rum est un rhum au caractère affirmé, né au croisement des cultures et des terroirs du rhum, avec des origines multiples entre la Jamaïque, la République dominicaine et l’île de La Réunion. Cette rencontre de styles et de traditions donne naissance à un rhum riche et expressif, à la fois gourmand, élégant et intensément aromatique.

Anne Bonny™ Rum se savoure aussi bien simplement sur glace, révélant toute sa rondeur et sa générosité, qu’en long drink ou en cocktails, où il exprime pleinement son audace et sa personnalité.



## ANDEROS LA LIQUEUR AUX PLANTES DRUIDIQUES RÉSOLUMENT FRANÇAISE !

Anderos puise sa personnalité dans ses racines celtiques et bretonnes. Cette liqueur de plantes 100 % française s’inspire des traditions ancestrales et des savoirs botaniques que les druides utilisaient lors de leurs rites initiatiques.

Dans la tradition celte, Anderos désigne un lieu mythique souterrain, où l’arbre de vie plonge ses racines et où les forces du monde se rencontrent. À l’image de cette légende, la liqueur Anderos révèle un univers intense et mystérieux, où puissance végétale et caractère s’expriment pleinement.



## RENAISSANCE VODKA VODKA FRANÇAISE

Renaissance Vodka est élaborée à partir de blé 100 % français, distillé dans la région de Cognac selon une méthode traditionnelle. La distillation s’effectue dans un alambic à colonne, permettant d’obtenir un alcool de blé d’une grande pureté. Son degré d’alcool est ensuite ajusté grâce à l’eau de source de Gensac-la-Pallue, reconnue pour sa pureté et apportant finesse et équilibre. Cette vodka élégante et cristalline révèle toute la qualité des matières premières françaises et offre une base idéale pour la dégustation comme pour la mixologie.

La gamme se décline également à travers plusieurs extensions aromatiques, comme Vanille, Thé à la menthe ou Fruits rouges, spécialement pensées pour la mixologie et la création de cocktails.

## LA GUILDE DU COGNAC SINGLE VILLAGE COGNAC

Pour la première fois dans l’univers du cognac, La Guilde du Cognac propose une collection unique de cognacs de village, invitant à découvrir le cognac autrement : non pas à travers l’âge ou l’assemblage, mais par le village et le bouilleur de cru dont il est issu.

Chaque cognac révèle ainsi l’identité d’un terroir et le savoir-faire d’un distillateur, mettant en lumière des trésors longtemps restés confidentiels, élaborés en petites quantités et souvent réservés jusque-là à la famille et aux proches.

Véritable invitation au voyage olfactif et gustatif, les cognacs de La Guilde du Cognac se dégustent secs, sur glace ou légèrement allongés d’eau, une manière idéale de révéler toute la richesse et la complexité de leur terroir.



## COGNAC GROSPERRIN LE TÉMOIGNAGE DU PATRIMOINE CHARENTAIS

Chez Cognac Groperrin, le cognac est avant tout une histoire à transmettre. Maison installée à Saintes, elle perpétue l’esprit des anciens négociants-éleveurs, ces artisans qui, depuis des siècles, sélectionnent, élèvent et révèlent les plus belles eaux-de-vie de l’appellation.

La maison parcourt le vignoble à la rencontre de vignerons et de familles charentaises afin de dénicher des lots rares et souvent confidentiels, parfois oubliés dans des chais depuis des décennies. Chaque cognac sélectionné raconte alors l’histoire d’un terroir, d’un millésime et d’un producteur, en attendant d’être révélés, ils sont préservés et accompagnés patiemment dans les chais de Groperrin.

Éleveur avant d’être négociant, Groperrin défend une approche authentique du cognac visant à respecter l’identité de chaque eau-de-vie plutôt que la transformer. Mis en bouteille dans leur expression la plus pure, ces cognacs singuliers offrent aux amateurs une plongée dans la mémoire vivante du terroir charentais



## CELTIC WHISKY DISTILLERIE

### NÉ PAR LE FEU, ÉLEVÉ PAR LE VENT

Fondée en 1997 au cœur du Trégor, en Bretagne, Celtic Whisky Distillerie est l'une des distilleries pionnières du whisky français. Installée en bord de mer, elle élabore des whiskies artisanaux dont le vieillissement est marqué par l'influence du climat maritime, véritable signature de son identité bretonne.

Au cœur de son portefeuille se trouve une gamme de Single Malts bénéficiant de l'Indication Géographique Whisky Breton. Élaborés à partir d'orges rigoureusement sélectionnées, distillés et vieillis en Bretagne, ils expriment pleinement le savoir-faire de la distillerie.

Kornog, le single malt tourbé emblématique de la distillerie, est aujourd'hui une référence du whisky français. Récompensé à de nombreuses reprises, il a notamment été distingué dans la *Jim Murray's Whisky Bible*, consacrant l'excellence de Celtic Whisky Distillerie.

À ses côtés, Glann Ar Mor incarne l'expression non tourbée de la distillerie, tandis que Talbert, inspiré du célèbre Sillon de Talbert, met à l'honneur l'art de l'assemblage à travers une création associant des single malts français, écossais et allemands.

La gamme est complétée par Gwalarn, premier Celtic Blend Premium, élaboré à partir de whiskies issus des nations celtiques. Celtic Whisky Distillerie propose également des éditions limitées, des single casks et des cuvées aux finitions en fûts d'exception, illustrant son savoir-faire et son héritage.



MAISON  
**VILLEVERT**  
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



### À PROPOS DE MAISON VILLEVERT

Entreprise familiale, française et indépendante fondée en 2001 par Jean-Sébastien Robicquet — œnologue, maître distillateur et entrepreneur — Maison Villevert conjugue depuis vingt-cinq ans innovation, excellence et engagement durable.

Pionnière des spiritueux à base de raisin, Maison Villevert a créé ou développé des marques devenues des références telles que G'Vine Gin de France, La Quintinye Vermouth Royal, La Guilde du Cognac, Cognac Groperrin, Celtic Whisky Distillerie, Anne Bonny Rum, Excellia Tequila et la Vodka Cîroc.

Chaque création repose sur une conviction constante : révéler un terroir, structurer un savoir-faire et bâtir une marque durable.

Le groupe rassemble aujourd'hui huit sociétés et près de 150 collaborateurs engagés autour d'une vision claire : réinventer les spiritueux à partir des terroirs, dans le respect du vivant ainsi que des femmes et des hommes qui les façonnent, afin de créer une valeur durable et responsable.

Société à mission, sa gouvernance indépendante intègre des objectifs sociaux et environnementaux au cœur de sa stratégie.

Maison Villevert est certifiée B Corp™, une reconnaissance internationale qui atteste de son engagement à respecter des standards élevés en matière de performance sociale et environnementale, de transparence et de responsabilité.

L'ambition de Maison Villevert est de démontrer qu'un groupe indépendant peut conjuguer excellence, responsabilité et création de valeur durable dans l'univers des spiritueux.

