



GÉRARD BERTRAND

LES NOUVEAUTÉS GERARD BERTRAND DÉVOILÉES À WINE PARIS 2025

Lors du salon Wine Paris 2025, Gérard Bertrand a présenté en avant-première ses nouvelles créations : des vins qui s'inscrivent parfaitement dans la nouvelle vague des modes de consommation, alliant qualité, plaisir, authenticité et respect du terroir. Une invitation à découvrir les grandes tendances du vin pour l'année à venir, entre audace et justesse.

**NOUVELLE
VAGUE**
L'ATELIER BERTRAND

Nouvelle Vague : L'Atelier Bertrand redéfinit les codes du vin

Sous la bannière *Nouvelle Vague*, Gérard Bertrand rassemble ses créations incarnant une approche audacieuse et contemporaine du vin, en phase avec les attentes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain. Cette exploration, où tradition et modernité s'entrelacent pour façonner le futur du vin, a une ambition claire : promouvoir un vignoble dynamique, respectueux de l'environnement et toujours en quête d'excellence.

Des vins plus légers en alcool, mais riches en plaisir

Les consommateurs recherchent aujourd'hui des vins plus légers et équilibrés, avec une teneur en alcool modérée sans compromis sur le goût. Gérard Bertrand répond à cette demande avec deux nouvelles références élégantes et aériennes, où la fraîcheur et la finesse prennent le pas sur la puissance, offrant une nouvelle approche du plaisir de la dégustation.



So'Vive, 2024 IGP Pays d'Oc - Bio

So'Vive est un vin naturellement bas en alcool (9,5°), idéal pour l'apéritif. Sa vinification préserve fraîcheur et douceur grâce à une fermentation partiellement arrêtée et l'absence de fermentation malolactique. Il offre une robe claire aux reflets argentés et un nez expressif mêlant fruits exotiques, pêche blanche et fleurs d'oranger, complété par des notes d'agrumes et de pamplemousse. En bouche, sa rondeur et son équilibre entre acidité et douceur apportent une finale fraîche et longue. Il accompagne desserts fruités, salades exotiques et plats légèrement épicés. À servir frais pour apprécier pleinement ses arômes. So'Vive est également idéal pour créer des cocktails savoureux et rafraîchissants.

Prix de vente conseillé : 11,90 €
Disponible chez les cavistes, en restaurant
et sur le site gerard-bertrand.com



Autrement, 2024 IGP Pays d'Oc - Bio

Également naturellement bas en alcool, Autrement est une cuvée légère et rafraîchissante, idéale pour les moments de partage et les repas d'été. Issu d'une récolte à pleine maturité, Autrement offre un équilibre parfait entre fraîcheur et douceur. Sa robe claire aux reflets argentés précède un nez intense aux arômes de fruits exotiques, pêche blanche et fleur d'oranger, relevé de notes d'agrumes et de pamplemousse. En bouche, sa rondeur et son acidité vibrante prolongent une finale douce et rafraîchissante. À déguster frais, seul ou avec des desserts fruités, salades exotiques et plats légèrement épicés.

Prix de vente conseillé : 5,20 €
Disponible au rayon vins des magasins

Le retour aux sources, l'âme de la Méditerranée

L'identité méditerranéenne propre à Gérard Bertrand est plus que jamais une source d'inspiration, incarnant le soleil, la générosité et l'art de vivre du Sud. Ainsi, Gérard Bertrand signe l'arrivée de l'IGP Méditerranée dans son portefeuille en créant des vins chaleureux et expressifs qui révèlent toute la richesse de cette région d'exception.



La Grande Bleue, 2024 IGP Méditerranée - Bio

La Grande Bleue est un vin blanc biologique qui reflète le terroir méditerranéen, marqué par le soleil et l'influence minérale de la mer. Élaboré à partir de cépages du sud de la France, il offre une grande fraîcheur et une belle expression fruitée. Sans élevage en barrique, il préserve la pureté du fruit. Sa robe est jaune pâle aux reflets verts. Au nez, des arômes de poire, pêche, agrumes et fleurs blanches se mêlent à une touche exotique apportée par le viognier. En bouche, sa vivacité et sa minéralité rappellent la mer, avec une finale saline et élégante. Parfait à déguster avec des plats typiques de la région, des poissons grillés ou des salades fraîches.

Prix de vente conseillé : 11,90 €

Disponible chez les cavistes, en restaurant
et sur le site gerard-bertrand.com



Baie des Perles, 2024 IGP Méditerranée - Bio

La Baie des Perles, située sur le pourtour méditerranéen, se traduit ici dans un vin lumineux qui incarne à merveille l'esprit et la beauté du littoral, avec ses arômes envoûtants et ses saveurs délicates. Ce vin blanc biologique du sud de la France met en valeur des cépages emblématiques de la région, offrant une belle fraîcheur et une palette aromatique fruitée. Il présente une robe jaune pâle et des reflets verts et révèle au nez des arômes de poire, pêche, agrumes et fleurs blanches, complétés par une note exotique de Viognier. En bouche, il est vif, minéral, fruité, avec une finale saline qui évoque la mer. Ce vin, idéal avec des fruits de mer, poissons grillés et plats méditerranéens, se déguste frais.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

Disponible au rayon vins des magasins



Baie des Perles Rosé, 2024 IGP Méditerranée - Bio

Se reflètent dans ce vin rosé la fraîcheur et l'élégance du terroir méditerranéen. Composée de Grenache Noir, Cinsault, Syrah et Mourvèdre, Baie des Perles Rosé séduit par sa robe rose pâle aux reflets saumonés et son nez raffiné aux arômes de pêche blanche, fraise des bois et jasmin. En bouche, le vin offre un équilibre parfait entre fraîcheur, élégance et une belle persistance aromatique, avec des notes de fruits rouges et une subtile salinité en finale. Il accompagne idéalement des salades méditerranéennes, fruits de mer, poissons et tapas. À servir entre 8-10°C.

Prix de vente conseillé : 6,90 €

Disponible au rayon vins des magasins

Vents & Garrigue, le souffle des nouveautés

La nouvelle gamme Vents & Garrigue capture l'essence même de la Méditerranée. Inspirée par les brises marines et la chaleur du sud, elle met en valeur les cépages typiques de la région, offrant des vins frais, aromatiques et empreints de caractère. Chaque bouteille reflète l'authenticité et la richesse des paysages méditerranéens, où la garrigue se mêle aux parfums de la mer et du soleil.



Vents & Garrigue Rouge, 2023 Vin de France - Bio

Vents & Garrigue est un vin rouge aux caractéristiques typiques du Languedoc, qui reflète la puissance et l'authenticité de son terroir. Élaboré à base d'un assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre, ce vin capture l'essence des paysages méditerranéens, où garrigue et vents façonnent les vignobles. Le vin bénéficie d'un climat ensoleillé et de sols variés, offrant une belle structure et minéralité. Sa robe grenat aux reflets violacés annonce un nez intense de fruits rouges et noirs, complété par des notes de garrigue et d'épices. En bouche, il est fruité, ample et généreux, avec des tanins soyeux et une belle longueur. Idéal avec des grillades, viandes rouges ou fromages affinés, il se déguste entre 16 et 18°C et présente un joli potentiel de garde (de 5 à 7 ans).

Prix de vente conseillé : 7,90 €
Disponible au rayon vins des magasins



Vents & Garrigue Blanc, 2024 Vin de France - Bio

Cette nouvelle signature Gérard Bertrand se décline également en version vin blanc. Vents & Garrigue Blanc bénéficie d'un climat méditerranéen ensoleillé, balayé par les vents et entouré de garrigue. Les sols de schistes, calcaires et galets roulés apportent structure et minéralité aux raisins. Composé de Grenache, Rolle et Viognier, sa robe jaune pâle aux reflets argentés annonce un nez expressif, avec des arômes de fruits mûrs (pêche blanche, abricot) et des touches de garrigue (ciste, fenouil). En bouche, il est vif et fruité, avec des notes de fruits à noyau et une touche d'agrumes. La finale est longue, florale et minérale. Parfait à 10-12°C avec des poissons grillés, des viandes blanches, des plats méditerranéens et des fromages de chèvre frais.

Prix de vente conseillé : 7,90 €
Disponible au rayon vins des magasins

Du nouveau côté Pet'Nat' pour découvrir une autre dimension de l'effervescence

Gérard Bertrand perfectionne l'art des effervescents avec des cuvées d'une grande précision, où l'équilibre entre tension et gourmandise sublime chaque instant de dégustation, avec deux nouveaux Pet'Nat en Vin de France.



Autrement Pet'Nat' Rosé Vin de France - Bio

Autrement Pet'Nat' Rosé est un pétillant naturel rosé du Languedoc qui incarne l'esprit de convivialité et de spontanéité. Élaboré à partir de Pinot Noir et Cinsault, il met en valeur la fraîcheur et le caractère fruité des raisins. Sa robe rose pâle aux reflets brillants précède un nez intense de framboise, fraise et notes florales. En bouche, il est frais, gourmand et marqué par des saveurs de fruits rouges croquants. Les bulles fines apportent une texture légère et vive, avec une finale élégante et fruitée. Idéal entre 8 et 10°C en apéritif ou avec des plats légers, il se marie aussi bien avec des desserts fruités. À déguster dans l'année pour savourer sa vivacité.

Prix de vente conseillé : 9,90 €
Disponible au rayon vins des magasins



Autrement Pet'Nat' Blanc Vin de France - Bio

Ce pétillant naturel, issu de raisins de Chardonnay et Grenache Blanc soigneusement sélectionnés, est élaboré avec un pressurage précis pour obtenir le cœur de presse, garantissant légèreté et fraîcheur. La fermentation en cuve préserve l'expression des cépages et du terroir, tandis que l'élevage sur lies apporte complexité et finesse aux bulles. Sa robe jaune pâle aux reflets lumineux précède un nez délicat de fruits à chair blanche, agrumes et fleurs, soulignant sa fraîcheur. En bouche, il est léger, gourmand et soyeux, avec une finale nette et rafraîchissante. Idéal entre 8 et 10°C, Autrement Pet'Nat' Blanc accompagne fruits de mer, salades fraîches, fromages doux, ceviche et sushis. À déguster dans les 2 ans pour en savourer toute la fraîcheur et la vivacité.

Prix de vente conseillé : 9,90 €
Disponible au rayon vins des magasins

Les rouges légers et les vins orange ont toujours le vent en poupe

Cette vague de nouveautés vient compléter une offre Gérard Bertrand déjà riches en références qui viennent répondre aux attentes des consommateurs. L'an dernier, Rouge Clair et Le Chouchou étaient présentés en porte-étendards d'une catégorie des rouges légers qui a trouvé sa place auprès des consommateurs. En parallèle, avec cinq références de vins orange (Villa Soleila, Orange Gold, Genora, French Cancan Orange et Naturae Orange) Gérard Bertrand sanctuarise sa position de capitaine incontesté de la catégorie. La quatrième couleur du vin est aujourd'hui devenue une catégorie à part entière qui trouve de plus en plus sa place dans les rayons et en CHR.