

GIN FRANÇAIS BIO





Le groupe familial Bollinger lance sa première innovation, un Gin haut de gamme, français et bio : Anaë.



Ce projet d'intrapreneuriat, imaginé et dirigé par Pauline Raffaitin, est une opportunité unique de combiner les compétences des différentes Maisons du groupe familial Bollinger autour d'un produit innovant et de favoriser la transmission des savoir-faire entre plusieurs générations d'experts et de passionnés.

***"L'ambition est d'élaborer un Gin d'exception qui a du sens et qui allie authenticité et savoir-faire. Le groupe familial Bollinger me soutient et me donne la liberté et les moyens de concrétiser cette vision."
Pauline Raffaitin, créatrice Anaë Gin***

Anaë est un spiritueux français bio distillé artisanalement et embouteillé en Charente. Pour élaborer ce Gin haut de gamme, Pauline Raffaitin s'est entourée d'experts : Dominique Touteau (Maître de Chai de Delamain depuis plus de 30 ans) et Philippe Laclie (Maître distillateur réputé).

***"Nous avons travaillé à l'émotion et aux coups de cœur mais le choix des botaniques, leurs provenances et le savoir-faire des producteurs ont été déterminants dans notre quête de finesse, d'élégance et de complexité aromatique."
Dominique Touteau, Maître de Chai de Delamain***

Lié par un amour des beaux produits et un désir de transmission, ce trio a participé à la création de la recette originale d'Anaë Gin et va continuer d'échanger et d'assurer la qualité de chaque batch à travers un comité de dégustation.

Une production artisanale de pointe



Si la grande majorité des gins est élaborée à partir d'un alcool de grain, Anaë puise dans l'ADN du groupe Bollinger en optant pour un alcool à base de raisins, apportant toute la texture et la complexité recherchée pour ce gin d'exception.

Entre techniques traditionnelles et modernes, le processus de production entièrement artisanal allie distillation dans un alambic Stupfler, aromatisation par macération et par infusion et réduction lente.

"L'alambic Stupfler et ses caractéristiques techniques uniques permettent de rester fidèle à la matière première. Cet alambic, c'est la transparence. On ne peut pas tricher mais si la qualité des produits est là, le résultat est incomparable."
Philippe Lacie, Maître distillateur

Une recette inédite marquée par le Maceron



Anaë Gin peut compter sur un travail de sourcing approfondi des ingrédients (baies de Maceron, Thym citronné, fleurs de bleuet, Camomille, graines de Coriandre, Fenugrec et Verveine citronnée). Tous ses producteurs sont certifiés bio par l'organisme ECOCERT et toutes ses botaniques sublimant sa baie de genièvre sont françaises.

Afin de garder une qualité homogène et de retrouver la même palette aromatique, toutes les plantes sont dégustées après chaque récolte et avant chaque distillation.

La recette inédite d'Anaë est marquée par une fraîcheur intense, un équilibre subtil et des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. L'utilisation de Maceron sauvage de l'Île de Ré, plante locale surnommée le "poivre des marais", offre une profondeur aromatique unique.

Fraîcheur, complexité et générosité



Anaë Gin

Prix de vente indicatif : 47,5€
Disponible chez les cavistes,
hôtels et restaurants.

Au nez, Anaë surprend par sa profondeur aromatique avec des notes d'agrumes (mandarine et kumquat) et de poire fraîche. Viennent ensuite des notes d'épices (poivre de Sichuan) et d'anis. Pour finir sur des fleurs blanches et de bleuet et une pointe de noix séchée.

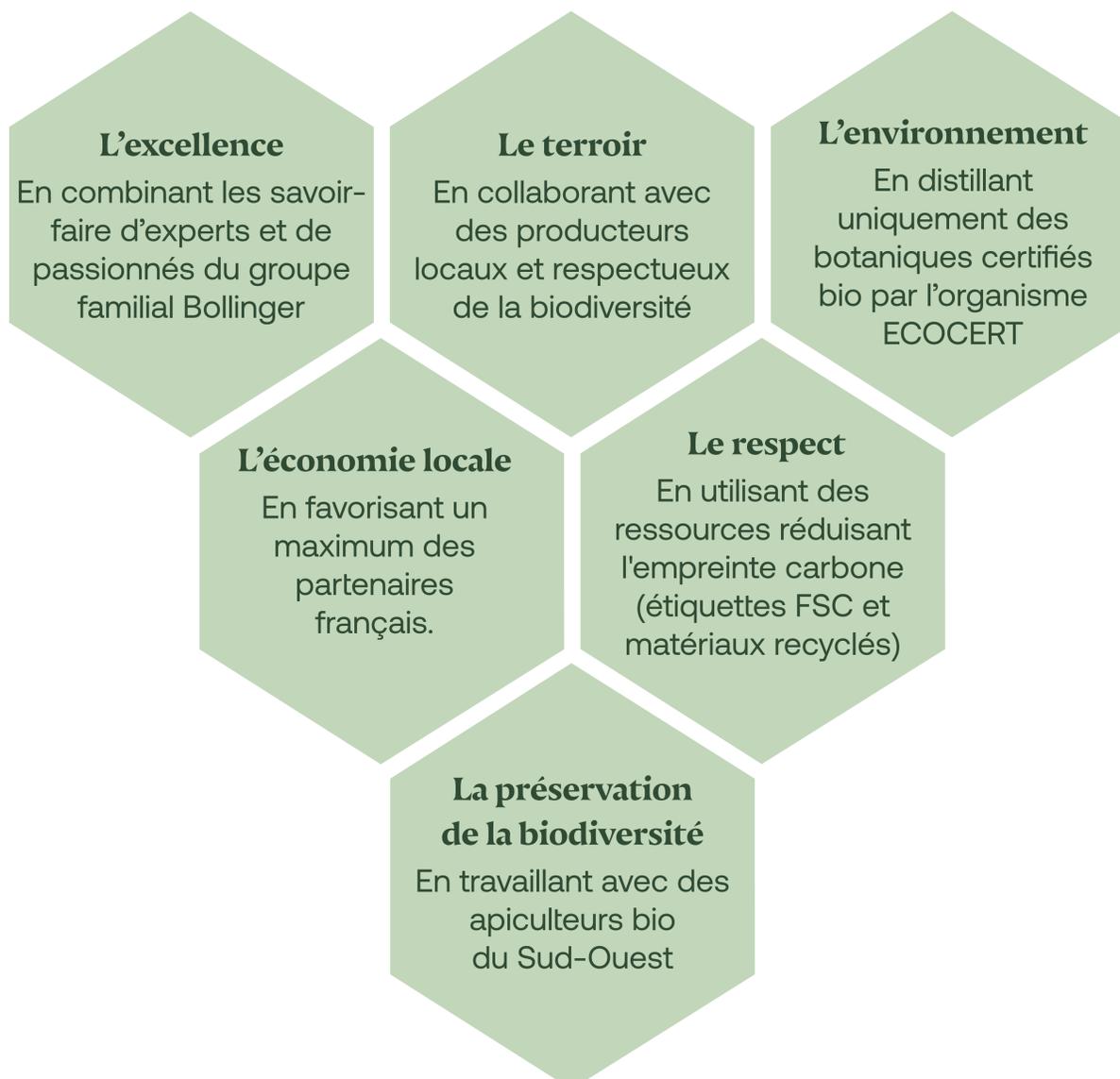
En bouche, beaucoup de fraîcheur et d'onctuosité. Anaë Gin est soyeux et généreux avec une belle complexité marquée par des notes végétales, de racines de réglisse, de poire puis des arômes de clémentines et de mandarines confites. Une très belle longueur en bouche avec une touche finale mentholée et anisée.

"S'il se déguste parfaitement seul, la richesse et la puissance aromatique d'Anaë offrent une infinité de possibilités."
Guillaume Quenza, Mixologue

"Cultiver l'essentiel"

L'ensemble du processus de production d'Anaë été pensé et élaboré dans le strict respect du terroir, de la biodiversité et des hommes.

Anaë est un Gin engagé pour :



"Garantes d'un écosystème riche et varié, dont proviennent les ingrédients d'Anaë Gin, les abeilles sont indispensables pour l'environnement. Plus de 80% des espèces végétales dépendent d'elles. Cette espèce est aujourd'hui en voie de disparition et c'est pourquoi Anaë Gin a fait le choix de s'associer avec des apiculteurs bio et de financer des ruches."
Pauline Raffaitin, créatrice d'Anaë Gin

À propos du Groupe Bollinger



Fondé en 1829, le Groupe Familial Bollinger fédère des Maisons et Domaines viti-vinicoles (Bollinger, Ayala, Delamain, Chanson & Langlois-Chateau) situés dans les grands terroirs français et partageant la même exigence de qualité, pour produire ces vins et spiritueux haut de gamme.

Ce bouquet de Maisons bi/tricentennaires, mené par des organisations entrepreneuriales à taille humaine, partage 4 valeurs fondamentales : la quête de l'excellence, la responsabilité et le respect des personnes, des terroirs et de l'environnement, l'esprit d'entreprise et l'esprit de famille.

A propos de Pauline Raffaitin



Après plusieurs années à divers postes dans l'industrie des champagnes, des vins et des spiritueux et de multiples expériences professionnelles et voyages à l'étranger, Pauline Raffaitin avait une vision très précise du Gin qu'elle voulait créer. Une marque est souvent le reflet du parcours et des rencontres de son créateur. En s'inspirant de ses expériences, des Maisons du Groupe Bollinger et de ceux qui les font vivre et briller, elle a cherché à façonner un spiritueux haut de gamme d'exception qui a une personnalité unique, du sens et des valeurs fortes.

Convaincue qu'une belle histoire ne s'écrit jamais seule, en particulier quand il s'agit de spiritueux, elle s'est entourée d'experts et de passionnés pour l'accompagner et l'épauler dans cette aventure. Diverses sensibilités, approches et expertises mais des convictions communes qui ont permis d'enrichir et concrétiser ce projet d'intrapreneuriat et de proposer aux consommateurs un Gin français bio d'exception.



Anaë

GIN FRANÇAIS

BIO

Contact : Albéric Davet
a.davet@bollinger-diffusion.fr