



LE GOÛT SAUVAGE D'ANAË POUR UNE RECETTE 100% FRANÇAISE



Anaë poursuit sa quête d'excellence en affirmant son ancrage dans le **terroir français**. Spiritueux haut de gamme et bio, Anaë se distingue par son exigence dans la sélection des meilleures botaniques, cultivées par des **producteurs locaux engagés** dans une agriculture durable.

Aujourd'hui, Anaë franchit une nouvelle étape avec **une recette 100 % française**, renforce ainsi son **engagement** envers la **préservation de la biodiversité** et révèle toute la richesse et la subtilité de ses arômes.



L'histoire d'Anaë : un gin né de la nature sauvage

Né sur la côte Atlantique, Anaë est le fruit d'une quête : créer un gin qui sublime la nature sauvage. Sa recette repose sur un ingrédient d'exception, le **maceron**, aussi appelé "**poivre des marais**". Cette baie sauvage pousse dans les marais salants de l'**Île de Ré**, à la Ferme des Baleines, classée *Natura 2000*.

Associé à de l'**alcool de raisin** et à seulement **sept botaniques** françaises, il offre des notes fraîches d'agrumes, beaucoup de texture, et une finale poivrée.

Dévoilé en septembre 2021, Anaë est né d'un projet **intrapreneurial** porté par **Pauline Raffaitin**, en collaboration avec **Dominique Touteau**, nez d'Anaë et ancien Maître de Chai des Cognacs Delamain pendant près de 30 ans. Fidèle à une sélection rigoureuse des ingrédients et à une production locale, ce projet incarne l'excellence et l'authenticité propres aux Maisons du groupe familial Bollinger, auquel Anaë appartient.



Ferme des Baleines - Ile de Ré

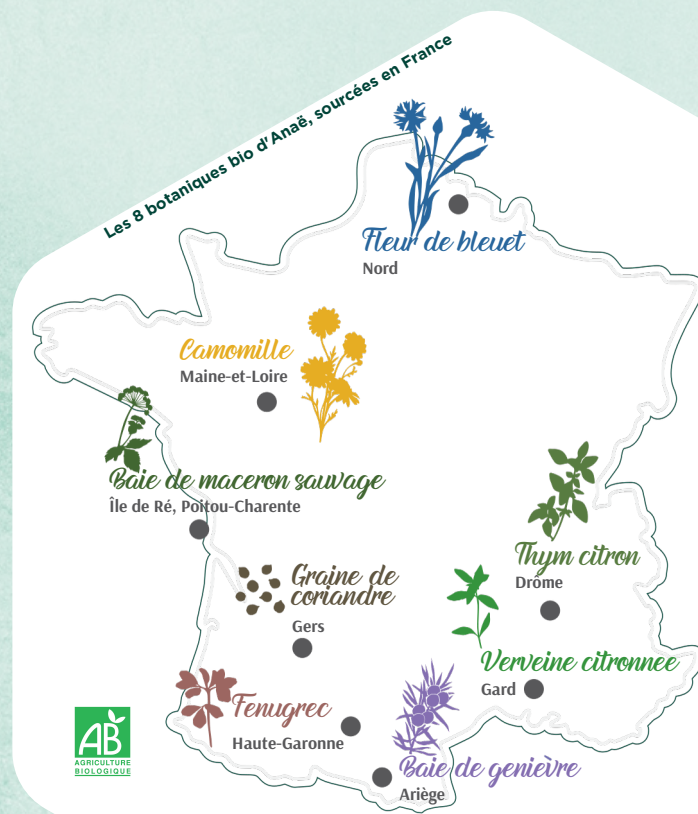
Un sourcing désormais 100% français : un engagement renforcé

Dans un souci d'aller toujours plus loin dans sa démarche responsable et locale, Anaë garantit désormais un sourcing 100 % français. La dernière étape de cette transition a concerné l'approvisionnement en **baies de genièvre**, auparavant d'origine européenne, désormais récoltées en **cueillette sauvage** sur des terrains **certifiés bio** dans les Pyrénées.

Chaque ingrédient est sélectionné auprès de **producteurs engagés**, mettant en valeur la richesse du terroir national :

- Baies de genièvre (Ariège)
- Baies de maceron sauvage (Île de Ré, Poitou-Charentes)
- Fenugrec (Haute-Garonne)
- Graines de coriandre (Gers)
- Fleurs de bleuet (Nord)
- Camomille (Maine-et-Loire)
- Thym citron (Drôme)
- Verveine citronnée (Gard)

Pour préserver la qualité et la richesse de ces ingrédients, Anaë **soutient deux apiculteurs indépendants bio** de La Rochelle et Cognac. En protégeant les abeilles, indispensables à la pollinisation de ces plantes, Anaë contribue à la sauvegarde de la biodiversité et au maintien de l'équilibre de l'écosystème, essentiel à la production de son gin.





Une créatrice passionnée, guidée par l'instinct

Derrière Anaë se trouve la vision de **Pauline Raffaitin**. Animée par une **quête du goût authentique** elle travaille avec les meilleurs producteurs et experts pour créer un gin qui exprime une **nature véritablement brute et fragile**. Sa mission : **sublimier la botanique française** tout en soutenant une **approche durable** et respectueuse des écosystèmes.

Aujourd'hui, elle est entourée d'un **écosystème** qui la soutient dans ce grand projet, notamment avec la création du **Collectif A**, un groupe de prescripteurs influents dans l'univers de la mixologie. Le collectif joue un rôle important dans la construction de la marque, en accompagnant Anaë dans le développement de ses initiatives, tout en contribuant à son rayonnement et en partageant ses valeurs.



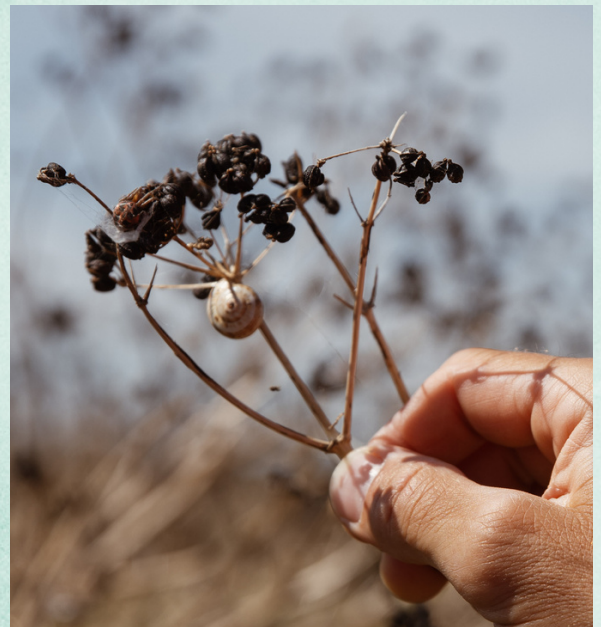
Membres du collectif A

Un nouveau design inspiré de la nature et du savoir-faire artisanal

Pour mettre en valeur son ingrédient fondateur, Anaë a repensé son étiquette.

S'inspirant des herbiers et de la technique du **cyanotype**, elle met en avant le **maceron** en filigrane, soulignant son rôle essentiel dans la composition du gin.

Cette approche artistique affirme l'ADN d'Anaë : **brut, sauvage, contemporain**, offrant une expérience sensorielle unique, tant en dégustation qu'à travers sa bouteille.



Maceron sauvage de l'Île de Ré

Prix de vente indicatif : **39,50 € ttc**

Disponible **chez les meilleurs cavistes** et sur notre site

www.anae-gin.fr