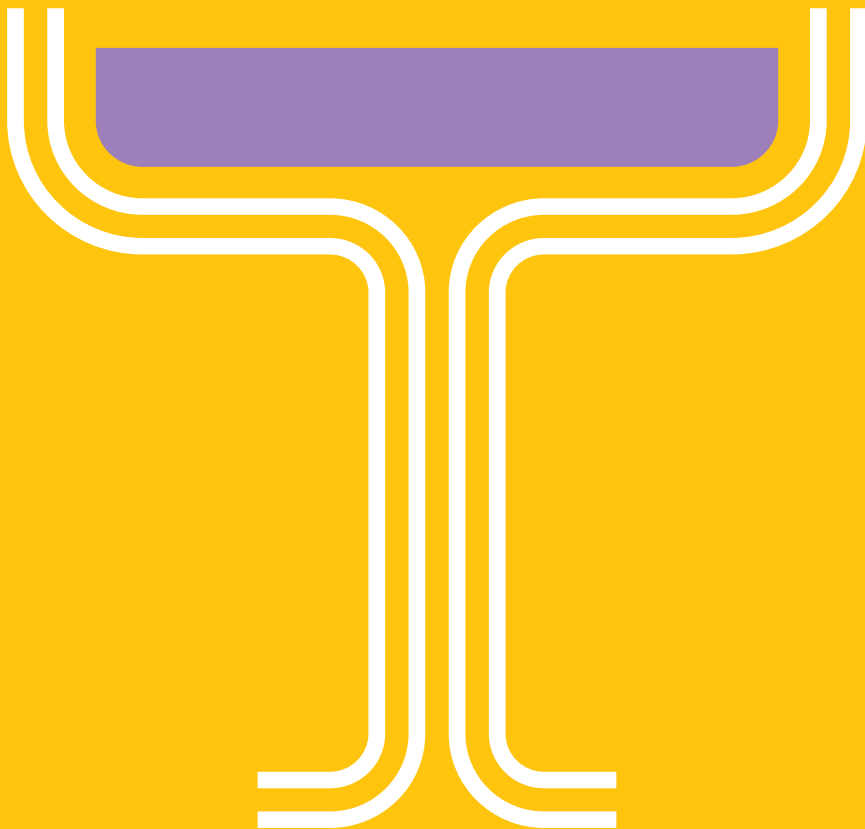


COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Mars 2025



Jaillance
1950



LE RENOUVEAU
de la Maison Jaillance

JAILLANCE RÉINVENTE L'EFFERVESCENCE À LA FRANÇAISE : nouveau style, même expertise !

En 2025, Jaillance ouvre un nouveau chapitre de son histoire. Leader de l'AOC Clairette de Die et acteur majeur de l'AOC Crémant de Bordeaux, Jaillance se réinvente avec un nouvel univers de marque, des packagings revisités et une approche plus audacieuse de l'effervescence.

Une chose ne change pas : son expertise dans l'élaboration de bulles fines.

Et notamment de bulles légères qui font de la **Clairette de Die** une véritable icône pour toutes les générations. **Faiblement alcoolisée (8 % vol.)** par rapport à d'autres vins de la même catégorie, cette AOC effervescente se déguste à l'apéritif, en cocktails "maison" et lors de célébrations.



UN NOUVEAU LOOK POUR UNE NOUVELLE ÉNERGIE

Jaillance dévoile avec peps ses nouveaux packagings pour incarner son savoir-faire autour de nouveaux usages :

Clairette de Die Doux – Tradition (75 cl et 37.5 cl) : l'étiquette conserve sa palette **jaune doré**, mettant en valeur la **rondeur de ses bulles** et le **soleil de son terroir**. Elle se suffit à elle-même et surprend au naturel avec juste une tranche de citron vert et quelques glaçons.

Clairette de Die Brut (75 cl) : l'étiquette à dominante **bleue** reflète sa **finesse et sa vivacité**. Elle est l'alliée de tous les cocktails, la préférence française en plus !

Clairette de Die Doux – Tradition Bio (75 cl) : l'étiquette adopte des **tons naturels**, symbolisant la **fraîcheur** et l'**équilibre de ses arômes**.

Chaque cuvée s'adapte aux envies et instants de consommation.

À retrouver dès avril dans les rayons, en Grandes et Moyennes Surfaces & Magasins de proximité et aussi en Drives.

COCKTAIL SIGNATURE : LE HUGO SPRITZ par Jaillance



Pour un apéritif frais et léger, voici une recette simple et raffinée à base de Clairette de Die Brut :

- 2 cl de liqueur de fleurs de sureau (type St-Germain)
- 16 cl de Clairette de Die Brut de la Maison Jaillance
- 2 rondelles de citron vert

Préparation :

- Dans un verre à cocktail, verser la liqueur de fleurs de sureau
- Ajouter 3 glaçons
- Verser la Clairette de Die Brut
- Mélanger délicatement pour ne pas casser les bulles
- Déposer 2 rondelles de citron vert pour une pointe d'acidité

Astuce déco : Déposer une rondelle de citron vert sur le rebord du verre.

À servir bien frais pour savourer l'effervescence de Jaillance !

Selon vos goûts, vous pouvez aussi réaliser ce cocktail avec de la Clairette de Die Doux.

LA CLAIRETTE DE DIE, DU MYTHE À AUJOURD'HUI

AOC Clairette de Die Doux : des arômes fruités

Issue de la **méthode dioise ancestrale**, cette AOC trouve son origine dans une légende où des jarres oubliées dans la Drôme auraient donné naissance à ce nectar doux et effervescent. Sans ajout de liqueur ou levure, sa fermentation naturelle à froid préserve le sucre du raisin cueilli à juste maturité, offrant un vin faiblement alcoolisé et unique.

AOC Clairette de Die Brut : la fraîcheur tonique des bulles

Différemment des cuves closes, sa **seconde fermentation en bouteille**, réalisée sur plusieurs semaines, lui apporte **rondeur, fraîcheur, bulles fines et complexité aromatique**.

LA "CLAIRETTOLOGIE"... QUAND JAILLANCE RÉINVENTE L'EXPÉRIENCE CLAIRETTE DE DIE

Le lancement de ces nouveaux packs marque une nouvelle étape pour Jaillance qui souhaite offrir à ses consommateurs, une expérience réinventée. Ainsi, la plus audacieuse des bulles françaises à cocktails innove avec la **Clairettologie** !

Véritable caméléon, la Clairette de Die s'adapte à toutes les occasions :

- Apéritifs improvisés
- Célébrations
- Cocktails "maison"

En version doux, elle répond aux attentes d'une consommation raisonnée, avec un degré d'alcool modéré (8 % vol.).

En 2025, la Clairette de Die se déguste bien fraîche, "on the rocks" ou en cocktails.

Bienvenue dans la Clairettologie... Ou l'art de la mixologie, sublimé par les bulles de la Maison Jaillance !

Aujourd'hui, la Maison Jaillance se démarque par son ambition de faire évoluer l'image du vin effervescent français, tout en honorant son héritage. Ses collaborations avec des experts en mixologie, dont Juliette Cothenet, meilleure barmaid de France 2023, illustrent cet engagement à enrichir son univers.



JAILLANCE, ARTISAN DE BULLES FRANÇAISES DEPUIS 75 ANS

Depuis 1950

Jaillance incarne l'excellence des vins effervescents français, portée par la passion d'un collectif.

Dans la Drôme, les **210 viticulteurs, propriétaires et récoltants de la Maison Jaillance œuvrent pour offrir le meilleur de ses AOC ; tout en restant accessibles.** Ensemble, ils révèlent la richesse de ses vignobles ensoleillés, au pied des montagnes emblématiques du Vercors. Ils se situent sur de petites parcelles nichées jusqu'à 700 m d'altitude.

Fière de ses origines, la Maison Jaillance perpétue la méthode dioise ancestrale tout en explorant de nouvelles façons de déguster ses bulles.

Jaillance est aussi producteur de Crémant de Bordeaux, terroir parmi les plus connus au monde, et de Crémant de Die.

Depuis 2007

La Maison Jaillance est parmi les **membres fondateurs du label Vignerons Engagés** qui allie impact sociétal et respect de l'environnement.

En 2025

Jaillance réinvente l'effervescence française et audacieuse.



À propos :

Maison d'excellence depuis 1950, Jaillance incarne les vins effervescents AOC en France et se positionne naturellement comme le leader de la Clairette de Die et un intervenant majeur du Crémant de Bordeaux. Jaillance est un des membres fondateurs du label collectif Vignerons Engagés depuis 2007. 2^e label RSE de France reconnu par les consommateurs pour une démarche responsable, de la vigne au verre.

En savoir plus : www.jaillance.com - Cave Jaillance - 355 avenue de la Clairette - 26150 Die | +33 (0)4 75 22 30 00

Suivre l'actualité de la @Maison_Jaillance sur :



Contact média



Marie Boguet
m.boguet@monet-rp.com
0640731069

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.