



Jaillance
1950

DANS UN MARCHÉ SOUS PRESSION, JAILLANCE ACCÉLÈRE SA TRANSFORMATION ET CONFIRME SA TRAJECTOIRE

Dans un marché des vins effervescents marqué par une concurrence accrue et par une évolution rapide des attentes de consommation, Jaillance confirme sa trajectoire engagée en 2025. Coopérative française historique, leader des AOC Clairette & Crémant de Die et acteur majeur de l'AOC Crémant de Bordeaux, Jaillance intensifie la modernisation de son positionnement. Celle-ci vise à soutenir son développement et élargir les occasions de consommation pour renforcer sa différenciation.

JAILLANCE, UNE COOPÉRATIVE AVANT-GARDISTE, À L'ÉCOUTE DES CONSOMMATEURS

Attentive aux mutations des usages et des modes de consommation, **Jaillance accompagne pleinement l'essor du no/low alcool**, désormais solidement installé dans le paysage : **près d'un Français sur deux consomme des boissons sans ou à faible teneur en alcool**, soit une progression de 10 % par rapport à 2024¹. Portée par les flexi-drinkers, la diversification des moments de dégustation et la recherche d'alternatives plus responsables, l'effervescence se réinvente.

Dans ce contexte, **Jaillance acteur historique depuis plus de 75 ans du low alcool**, ainsi totalement légitime sur le segment, associe son offre à chaque instant de consommation grâce notamment à la **Clairette de Die Doux**. Produite et récoltée sur les terres de la Drôme des viticulteurs Jaillance, elle est naturellement aromatique. Avec 8 % d'alcool (plus faible que la majorité des vins effervescents), elle se déguste en 2026 dans un beau verre à cocktails, twistée en 'Clairette tranche' avec quelques glaçons, une rondelle de citron vert... et c'est tout.



Les bulles 0.0% non désalcoolisées, constituent quant à elles, une alternative totalement sans alcool gourmande, accessible et qualitative, en phase avec l'éthique RSE de la marque. Elles sont aussi produites avec le raisin des viticulteurs Jaillance, pour **un revenu complémentaire à la juste hauteur de leur engagement**.

Ce n'est pas tout. Les consommateurs sont aussi de plus en plus attentifs à l'histoire de la cave et ce qu'ils mettent dans leur verre : ils privilégient **la transparence, l'origine des produits** et une consommation tournée vers les circuits courts, le Made in France. Dans cette dynamique, Jaillance s'inscrit pleinement comme un acteur engagé du territoire, en valorisant une production authentique.

Avec l'AOC Clairette de Die Brut, Jaillance propose une alternative française idéale pour la réalisation de cocktails, offrant une option qualitative et accessible face à certains vins effervescents étrangers issus de productions intensives. Un choix qui répond donc aux consommateurs, à la recherche d'un vin français, proposé à un prix moyen comparable à celui des effervescents importés².

¹ Source baromètre NO/LOW 2025 Degré Zéro - Sirha Food décembre 2025
² Source Circana P13 2025 HMSM - Marché des vins effervescents

JAILLANCE EN 2025



Une gamme complète, organisée par instants de consommation, entièrement relookée qui fait de Jaillance, la marque aux étiquettes colorées



Un record historique de vente sur le Crémant de Die (+47%) avec une réponse marché à la fois en France et à l'international



Une stabilité des ventes sur les bulles bio en grande distribution française



Une stabilité des ventes à l'export avec une présence dans 28 pays



+100 000 bouteilles de bulles sans alcool plébiscitées par les consommateurs finaux



+7% de ventes enregistrées sur le circuit e-commerce Jaillance

UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE ET DES ENGAGEMENTS CONCRETS

Jaillance illustre un savoir-faire unique dans l'élaboration des bulles, de la Clairette de Die aux Crémants de Die et de Bordeaux, jusqu'au sans alcool. **La coopérative est pionnière dans la maîtrise de la méthode dioise ancestrale**, garantissant sans aucun ajout, équilibre et expression pure du fruit.

Membre fondateur du label Vignerons Engagés, deuxième label RSE de France, Jaillance s'inscrit depuis toujours dans une démarche d'amélioration continue. Le collectif accorde une **attention constante et globale à la qualité, la sécurité, l'environnement et l'humain**. Aujourd'hui, près de **35 % du vignoble est cultivé en bio**, et la coopérative cumule de multiples certifications avec des niveaux supérieurs et exemplaires (AB, HVE, Demeter, IFS...), illustrant un engagement concret et mesuré.



Juliette Cothenet, Meilleure Barmaid de France

UN TERROIR FRANÇAIS UNIQUE ET VIVANT

Cultivé dans la Drôme, **entre reliefs du Vercors et douceur climatique des portes de la Provence**, le vignoble Jaillance bénéficie d'un **équilibre rare entre ensoleillement, chaleur du sud et fraîcheur d'altitude**. Certaines parcelles atteignent jusqu'à **700 mètres**, une singularité qui confère aux raisins leur vivacité et leurs arômes naturellement expressifs. Et qui fait aussi de l'AOC confidentielle Crémant de Die, **le Crémant le plus haut de France**.

Un terroir vivant et identitaire, dont les caractéristiques naturelles façonnent directement la signature aromatique des bulles Jaillance.



ET EN 2026 ? UNE TRAJECTOIRE AFFIRMÉE !

En 2026, Jaillance continue de **bousculer les codes en réinventant les usages et les moments de consommation**. Le collectif poursuit sa trajectoire avec une **accélération marquée de son développement sur le réseau traditionnel des cafés, bars et restaurants**. Il s'appuie sur des experts tels que **Juliette Cothenet, Meilleure Barmaid de France** pour proposer son concept de **Clairettologie** (mixologie) et s'associer à des clients grands comptes tels que **France Boissons** ou encore **Club Med**.

Même ambition sur l'export, où Jaillance souhaite **renforcer ses positions existantes en Europe et en Asie, conquérir de nouveaux marchés et pays**, et faire rayonner le savoir-faire effervescent français sans frontière. En illustre son partenariat avec **Air Canada** qui propose le Crémant de Bordeaux Jaillance en classe Signature.

En définitive, en 2026, Jaillance affirme une ambition claire : **répondre aux nouveaux usages et attentes des consommateurs, sans jamais transiger sur l'essentiel**. En valorisant ses appellations, son savoir-faire, ses femmes et ses hommes et une production ancrée dans son territoire, Jaillance entend continuer à faire de ses bulles une référence accessible, moderne et engagée, tout en portant haut les couleurs d'une viticulture française exigeante et durable.

À propos de Jaillance :

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. 2e 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 @MaisonJaillance sur :



Contact média



Sophie Roussel
s.roussel@monet-rp.com
0743308381

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

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