NEW

# PIERRE
ZERO

## PIERRE ZÉRO®

1ER BIB SANS ALCOOL - MADE IN FRANCE

L'AVANT GARDISME DANS L'UNIVERS DU SANS ALCOOL

LES DOMAINES
PIERRE CHAVIN

## LES DOMAINES PIERRE CHAVIN

C'est en Languedoc-Roussillon que l'histoire débute. Les Domaines Pierre Chavin, fruit de la symbiose entre Fabien Gross, un œnologue passionné prodige de l'art de l'assemblage et Mathilde Boulachin, spécialiste du marketing du vin issue d'une famille viticole champenoise, voient le jour comme un rêve devenu réalité.

Ce domaine parti de rien, élabore une large gamme destinée **à révolutionner la dégustation de vin avec des collections uniques**, cosmopolites, terroitées et tendances. Leur dénominateur commun, le Made in France, que la jeune maison s'évertue à distiller de par le monde. Avec une parfaite connaissance du marché international et des attentes des consommateurs, les deux créateurs se sont rapidement positionnés à l'export et se sont fait connaître dans une vingtaine de pays notamment en Scandinavie, Asie et Amérique du Nord.

## L'INNOVATION COMME LIGNE DE CONDUITE, LES NOUVELLES TECHNOLOGIES COMME TREMPLIN

**Des gammes étonnantes et inattendues**, voilà ce qui caractérise les Domaines Pierre Chavin. Des rosés tendances aux rouges organiques, Pierre Chavin présente également des sparkling audacieux de couleurs bleu lagon ou rose et excentriques empreints de luxe et d'élégance avec des paillettes d'or 24 carats.

Chez Chavin, l'innovation ne se limite pas à la création de nectars tous les plus surprenants les uns que les autres. Bien consciente qu'il faut vivre avec son temps et faire évoluer le milieu viticole à l'aide des nouvelles technologies, la jeune maison **a créé le premier BIB digital de l'histoire avec son Pierre & Paul Côtes de Provence Rosé Organic**. Le BIB interactif utilise la réalité augmentée et s'anime dès que le consommateur le scanne avec son Smartphone, lui procurant une **expérience sensorielle inédite et ludique.** Les notes de dégustation sont données par l'œnologue lui-même permettant d'établir ainsi une proximité encore jamais vue entre le consommateur et le producteur.

## POURQUOI PIERRE ZÉRO® ?

**Comment une femme amoureuse du vin peut possiblement rester 4 ans en abstinence parfaite suite à deux grossesses successives suivies de périodes d'allaitement ?** « Cela n'a pas été simple ! » explique Mathilde Boulachin. « Alors, il me fallait trouver une alternative. Pourquoi pas un vin, avec toute la dimension que cela représente, mais sans alcool. »

C'est ainsi que naît l'idée de créer une marque sans alcool qui deviendra après de nombreux travaux de recherches la gamme de vins sans alcool au profil premium, Pierre Zéro®.

C'est également grâce à son expatriation en Scandinavie et au mode de vie local que l'idée

germa, « Expatriée pendant des années en Scandinavie où règne la tolérance zéro avec l'alcool au volant, c'était une évidence que Pierre Zéro prendrait son envol. »

Avec un souci d'élaborer des produits répondant à une société toujours plus cosmopolite, les deux hédonistes amoureux de leur terroir français ont souhaités approfondir leur recherche et créer un vin pouvant être dégusté par les hommes et femmes du monde entier.

Pierre Zéro®, **alternative diététique** de choix aux boissons sans alcool souvent trop sucrées, permet aux femmes enceintes, aux séniors, aux diabétiques, aux personnes sous traitement médicamenteux ou simplement aux personnes ne souhaitant pas consommer d'alcool, de retrouver le plaisir simple de déguster un verre de vin et de partager des moments de complicité avec leurs familles et amis.

Le souhait de la maison Chavin étant avant tout de pouvoir rendre accessible la dégustation à tous les citoyens du monde et à toutes les religions sans distinction, a fait appel aux autorités concernées afin d**e faire certifier HALAL sa gamme Pierre Zéro**, assurant ainsi une boisson sans alcool.

## UN PROCÉDÉ DE DÉSALCOOLISATION DIFFÉRENT

**Pierre Zéro® est une gamme de boissons à base de vins désalcoolisés au procédé à la fois traditionnel et complexe. Elle est créée selon des schémas ancestraux d'élaboration vinique.** Les cépages sont sélectionnés en fonction de leurs propriétés aromatiques et les raisins, issus de vignobles du Sud de la France, sont récoltés de nuit pour exacerber fraîcheur et arômes. Les raisins sont ensuite pressés pour être conservés : une partie sous forme de jus de raisins frais et l'autre fermentés. **La fermentation alcoolique permet à Pierre Zéro® d'obtenir toutes les richesses bénéfiques du vin comme les polyphénols, tannins, resvératrol, vitamines, minéraux et autres composés aux vertus nutritives et anti-oxydantes.**

C'est une fois le vin élaboré que l'étape de désalcoolisation à lieu et afin de conserver toutes les saveurs et les arômes caractéristiques d'un bon vin, Pierre Zéro® suit un protocole de désalcoolisation précis nommé Spinning Cone Column, né en Californie. Cette méthode est la plus efficace pour la collecte et la préservation des composants volatils (arômes) d'un vin à basse température. Basée sur des procédés thermiques et distillation, **elle permet d'élaborer une boisson sans alcool sans perte aromatique.**

## UNE GAMME RICHE ET COMPLÈTE

**Pierre Zéro® offre une gamme complète et se décline en vins rouge, blanc, rosé et mousseux blanc et rosé.** Une cuvée grande Réserve se décline en un rouge boisé et un blanc moelleux. Tous les vins sont proposés en bouteilles de 75cl avec capsule à vis et également en format XS unique de 200 ml pour les vins tranquilles en rouge, blanc et rosé ainsi que pour les mousseux blanc et rosé. **Ils sont disponibles sur la E-boutique des Domaines Pierre Chavin en France et sont surtout présents à l'international.**

## LA GAMME EST AUJOURD'HUI COMPOSÉE DE 7 VINS :

**Pierre 0% Blanc**, assemblage de cépages blancs Chardonnay et Muscat.
**Pierre 0% Rosé,** assemblage de cépages Grenache et Muscat.
**Pierre 0% Rouge**, assemblage de cépages Grenache, syrah et Merlot.
**Pierre 0% Grande** Réserve Rouge, assemblage de cépages Merlot et Cabernet.
**Pierre 0% Grande** Réserve Blanc, assemblage de cépages Chardonnay.
**Pierre 0% Mousseux Rosé,** assemblage de cépages Grenache et Muscat.
**Pierre 0% Mousseux Blanc,** assemblage de cépages blancs Chardonnay et Muscat.

Cette collection vinique est le fruit d'une riche expérience acquise par les créateurs des Domaines Pierre Chavin. La parfaite connaissance des vignobles, de l'expression des terroirs et des techniques œnologiques de France et d'ailleurs ont permis à ces artisans du vin d'offrir une vaste palette aromatique, une belle variété chromatique, une grande diversité d'assemblages, de robes et de textures.

*« Pierre Zéro est une gamme complète de vins désalcoolisés,*
*Apéritifs entre amis, soirées en toute simplicité, Pierre Zéro vous accompagne*
*avec des vins sans alcool blancs mais aussi des rosés et des rouges très aromatiques.*
*La gamme se complète également avec des bulles légères pleines d'effervescence,*
*le tout sans alcool pour un plaisir sans limites. »*

**Mathilde Boulachin**, fondatrice des Domaines Pierre Chavin.

*« Quand je créé un vin, je m'assimile souvent à un couturier,*
*le créateur d'une pièce unique de haute couture.*
*J'imagine la création dans mon esprit, en dessine les contours,*
*sélectionne les matières, assemble parfois les étoffes,*
*perfectionne avec attention les détails, apporte des petites touches*
*pour enfin tailler la plus belle des robes. Comme un artiste,*
*j'exacerbe avec minutie ce que les terroirs et la nature nous donnent. »*

**Fabien Gross**, œnologue créateur et fondateur des Domaines Pierre Chavin.

## L'AVÈNEMENT DU PREMIER BAG-IN-BOX SANS ALCOOL

Afin de compléter une gamme déjà riche, Pierre Zéro® va maintenant se décliner en bag-in-box de 3 litres, **le tout premier dans l'univers du vin sans alcool.**

Le bag-in-box est un contenant qui révolutionne la manière de boire et de partager le vin, il arbore un côté jovial et festif. Son aspect *« fontaine à vin »* peut même être appréhendé de manière ludique.

Lors de la création de la gamme Pierre Zéro®, l'idée prédominante était de réunir les gens autour d'un verre de bon vin sans aucune distinction.

Aujourd'hui le BIB Pierre Zéro® remplit non seulement ce rôle fédérateur mais permet de déguster n'importe où grâce à un contenant facile à transporter et à manipuler.

Décliné en rouge, blanc et rosé, il contient 3 litres de vin ce qui lui donne un bel avantage sur la bouteille : **un plus grand contenant, pour encore plus de plaisir.**

## PIERRE ZÉRO® REVISITE LE « FRENCH PARADOX »

Le « French Paradox » a mis à jour que la consommation modérée de vin des français a des effets bénéfiques sur la prévention des maladies cardiovasculaires. En cause, les polyphénols, molécules anti-oxydantes qui agissent sur l'organisme et qui retardent le vieillissement cellulaire. Des études ont permis de démontrer que la consommation d'un vin dont la fraction alcoolique a été extraite est encore plus enclin à prévenir et à lutter contre les maladies cancéreuses, inflammatoires, cardiovasculaires ou neurodégénératives.

**Pierre Zéro® possède toutes les propriétés bénéfiques du vin sans les effets néfastes de l'alcool** et permet à ceux qui ne peuvent consommer de profiter de toutes ces vertus. Il permet un plaisir non seulement sans limite mais sans risque.

## PIERRE ZÉRO® BIENTÔT DANS LES EHPAD

**Les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes** sont très demandeurs de produits tels que Pierre Zéro®.
Pour cause, les résidents sont souvent sous traitements médicamenteux lourds et ne peuvent consommer d'alcool, ils souhaitent pour autant garder de petits moments de plaisir.

Le nouveau format des **bouteilles de vins tranquilles en 200ml** pouvant se distribuer et se boire individuellement va certainement révolutionner l'heure du repas pour tous les résidents.

Convivialité et universalité, pour les Domaines Pierre Chavin le plaisir doit être à la portée de tout le monde.

Les seniors occupent une place de choix dans la ligne de conduite de Pierre Zéro®. Au cours de leur vie ils ont pu apprécier les vertus et les arômes du vin, il peut être dur pour certain de se résigner à ne plus en profiter.

Cette gamme a aussi été élaborée pour eux, afin de les aider à conserver le côté épicurien et hédoniste de la vie.

# LA PRESSE EN PARLE...

## MATHILDE BOULACHIN

**Associée-fondateur. Communication & marketing**

Champenoise d'origine, Mathilde Boulachin est diplômée d'un DUT en Techniques de Commercialisation, d'un titre de Négociateur International de l'Ecole Supérieure de Commerce International de Fontainebleau, d'un DESS dans le Commerce International de l'Université de Marne la Vallée, d'un Mastère spécialisé dans le Commerce International des Vins et Spiritueux de l'Ecole Supérieure de Commerce de Dijon et d'un Certificat du Wine Spirit & Education Trust de Londres. **Elle détient une expérience en tant qu'acheteuse et « Wine Brand Manager » au sein du groupe leader privé d'importation de Vins et Spiritueux en Scandinavie et ce suite à un poste de direction marketing dans une multinationale Suédoise.** Polyglotte en français, anglais, espagnol et suédois, **Mathilde Boulachin a une vision internationale grâce à son expatriation aux Etats-Unis, en Espagne et en Suède.**

## FABIEN GROSS

**Fondateur et œnologue créateur**

Alsacien d'origine, Fabien Gross est titulaire d'un DUT de biologie appliquée option Agronomie, d'un Diplôme National d'œnologue et d'un Mastère en Commerce International dans les Vins et Spiritueux. Il est également diplômé du Diploma du Wine Spirit & Education Trust de Londres, et est en voie d'obtention du Master of Wine, grande distinction mondiale dans l'univers du vin.

**Fort d'une expérience de plus de dix ans en qualité de responsable achat vin pour le premier groupe exportateur de vins français et responsable de la mise en place du sourcing de marques internationales, Fabien Gross détient une vision à la fois technique et marketing du vin sur l'ensemble du territoire français.** Son parcours l'a emmené dans les plus grands pays producteurs, du Chili à l'Australie en passant par l'Afrique du Sud. Son approche est ainsi nourrie par le savoir-faire ancestral de l'ancien monde et l'approche moderne du nouveau.

## RETROUVEZ PIERRE ZÉRO

**WWW.PIERRE-ZERO.COM**

PIERRE - ZÉRO VIN - SANS ALCOOL

## CONTACT PRESSE

**MATHILDE BOULACHIN**
Tél : +33 4 67 90 12 60
Mob : +33 6 31 97 05 80
Email : mboulachin@pierre-chavin.com
Domaines Pierre Chavin
2, boulevard Jean Bouin - 34500 Béziers - France
**www.domaines-pierre-chavin.com**