

**TIGRE
BLANC**

REVUE DE PRESSE

2018





FEVRIER
2018



TAPI

Tapi | TEAMWORK
ACTION
PASSION
IDEAS

[HOME](#)[TAPI WORLD](#)[MARKET SECTORS](#)[COLLECTIONS](#)[SERVICES](#)[PRESS](#)[BLOG](#)[CONTACT US](#)[EN](#) ▾

TIGRE BLANC

[Home](#) / [Blog](#) / [Tigre-blanc](#)

📅 21 February 2018

Screw Cap by Tapi - Tigre Blanc



CREDIT BY TIGRE BLANC PARIS



Produced in the Charente-Maritime region also renowned for its cognac and exclusively made from French wheat, **Tigre Blanc®** is a premium vodka thought for cocktail lovers. In February 2018, **Tigre Blanc®** unveils its new mark: a pure design and its icon, the tiger, embossed on a cap by **Tapi**.

Find out more

Condividi:



BLOG

- ✧ Beer House
- ✧ Gin The Lakes
- ✧ Bartolomeo Gin
- ✧ Snow Queen Vodka
- ✧ Dual Shield
- ✧ Purity for spirits
- ✧ Range of spirits pourers
- ✧ International Forum of Brewers and Restaurateurs - Kiev
- ✧ Alimentaria Trade-show Barcelona
- ✧ GIN'CA
- ✧ RUM 100 FUEGOS
- ✧ Midwestern Dry Gin
- ✧ Vodka Veuve Capet
- ✧ The Ghost range of pourers
- ✧ Wood range
- ✧ Range of wine closures
- ✧ G'Vene Gin Nouaison
- ✧ **Tigre-blanc**
- ✧ Leon Dormido
- ✧ New Liberty Distillery

Diffusion : 3 000 adresses mails



AVRIL
2018

DISTILLERIE ♦ TECHNIQUE ♦ RHUM ♦ COGNAC

SPIRITS



SAVANNA
**LA PERLE
DE L'Océan
INDIEN**

BACHE
GABRIELSEN
**LE COGNAC
QUI MONTE**

GIN
**UN PRINTEMPS
TRÈS TONIC**

SPECIAL RHUM



SPIRITS MAGAZINE

BELVEDERE LAKE BARTEZEK

VODKA - POLOGNE - 70 CL, 40%

€€

PAZ:

NEZ:

Délicat et clair avec une touche d'agrumes (citron vert et citron jaune). Derrière ces arômes d'agrumes très subtils, on trouve une touche de vanille et de céréales.

BOUCHE:

Sèche et harmonieuse, elle est chaude et bien construite. La texture en milieu du palais est grasse. Les arômes de céréales et d'écorces d'agrumes sont très délicats, toujours frais et distinctifs.

FINALE:

La chaleur et les saveurs d'agrumes persistent en finale.

COMMENTAIRE:

Une vodka fraîche, agréable pour de nombreux palais.

ARTHUR:

NEZ:

Un nez plutôt timide, sur des notes lactées et iodées à la fois, presque eau de mer. Un léger poivre blanc s'immisce dans une fraîche douceur.

BOUCHE:

Subtilement éthylique, les fleurs blanches et une touche d'agrumes se laissent entrevoir. Le milieu de bouche est presque rêche.

FINALE:

Les anis de Flavigny dominant avant de laisser la place à l'orange amère, puis l'orange confite. En arrière-plan une gousse de vanille.

COMMENTAIRE:

Après un nez timide, la bouche s'exprime plus promptement. À tester en cocktail bien entendu.

“

Une vodka fraîche, agréable pour de nombreux palais.

”



Des harengs marinés au poivre et au citron.



NOTE: 8,5/10 NOTE: 6,6/10

TIGRE BLANC

VODKA - FRANCE - 70 CL, 40%

€€



“
Ronde, huileuse et texturée, une vodka brillante à boire fraîche.
”



Une salade de langoustines, noix de coco et coriandre.

PAZ:

NEZ:

Un premier nez très propre, pur et non aromatique. Au deuxième nez, apparaît une touche de noix de coco et d'amandes.

BOUCHE:

Sèche et agréable, avec une forte teneur en alcool mais huileuse. Elle est propre et pure, et a les saveurs délicates du lait de coco et d'amandes.

FINALE:

Très bien équilibrée, la chaleur est sur l'arrière-goût mais sans prendre l'harmonie.

COMMENTAIRE:

Ronde, huileuse et texturée, une vodka brillante à boire fraîche.

ARTHUR:

NEZ:

Plutôt neutre. Fini par s'ouvrir un peu au bout de cinq minutes d'aération sur des notes de terre humide, puis d'agrumes.

BOUCHE:

Des touches crémeuses se font sentir alors que l'ensemble est assez sec. On imaginerait presque un peu de frangipane en fin de bouche.

FINALE:

Une fin de bouche aérienne, sur des touches printanières de bourgeon et de jeunes pousses.

COMMENTAIRE:

Une référence qui a besoin d'oxydation pour sortir du silence. À servir avec un bon mixer.

NOTE: 8/10 NOTE: 6,1/10

PRIX € Moins de 30 € €€ Entre 31 et 60 € €€€ Entre 61 et 100 € €€€€ Entre 101 et 180 € €€€€€ Plus de 180 €

Lectorat : 56 000 lecteurs
Diffusion : 12 800 exemplaires
Tirage : 20 000 exemplaires

BARMAG

LE GOÛT DU PARTAGE

Avril
2018
N°123

TI'PUNCH CUP

UN DEUXIÈME ROUND
«HIGH LEVEL»

COCA-COLA

LANCE SA PREMIÈRE
BOISSON ALCOOLISÉE



DOSSIER

VODKA

5 VODKAS MARTINI
DE PALACES PARISIENS

5 BARMEN INTERNATIONAUX
EXPOSENT LEUR VISION

AVEC KALAK ET NIKKA,
ELLE LORGNE SUR LE WHISKY

MARKETING

Tigre Blanc sort ses griffes
Le nouvel envol de Squadron 303

**BARMAG**

ÉDITO BARMAG

Vodka : une adaptabilité insolente

Avec 4,5 milliards de litres de cette eau-de-vie consommés par an, la vodka est le spiritueux le plus vendu au monde. Aussi représente-t-elle 28% de ce marché, flirtant depuis toujours et sur tous les continents avec les tendances, quand elle ne les crée pas elle-même.

Après avoir fait chavirer les *dance floors*, fédéré autour de ses shooters puis pris possession des *before*, pure ou en cocktail, la belle, telle une ingénue, pourtant âgée de plus de 150 ans, traverse le temps et les inspirations avec une adaptabilité insolente.

Mieux encore : à l'instar de *l'Étrange histoire de Benjamin Button* dans la fiction de David Lynch, plus le temps passe et plus elle semble rajeunir...

Ce mois, nous avons rencontré 5 bartenders qui, à travers le monde, non contents d'avoir suc-combé à la délicieuse, s'en font les infatigables ambassadeurs dans les bars les plus branchés de la planète. De Pierre-Marie Bisson, *general manager* du Milk & Honey de Londres à Arnaud Dissais, bar manager du Mace de New York en passant par Mauri Jiménez, fondateur de la société de services Cocktails Perquesi de Barcelone... vous prendrez rapidement conscience des débats qu'elle suscite et des types de consommation qu'elle détermine selon les pays où elle s'invite.

Côté marketing, vous découvrirez comment les jeunes marques françaises – les maisons Tigre Blanc et Squadron 303 – se frayent un chemin, sensitif et gustatif, pour une place dans un créneau dominé par les mastodontes du secteur. Un business qui représente en France 6,5% du marché des spiritueux.

Après l'information, place à la consommation et plus précisément aux meilleurs sports parisiens pour se délecter d'une vodka Martini. Secrets de conception, ingrédients favorisés, notre feuille de route vous mènera dans des bars de palace à l'instar du Ritz, du Meurice ou encore du Crillon...

Bien entendu, outre la vodka vous prendrez connaissance des établissements chargés de vous déconnecter de votre quotidien – et même de vos portables, c'est dire... – avec les soirées stand-up du Perchoir à Paris, et du Duplex à Toulouse. Vous saisirez l'opportunité de renforcer votre culture BD au sein du BDKaf de La Rochelle... voire d'écouter le menu interactif du Café Moderne... Oui, « écouter un menu », vous avez bien entendu... enfin bien lu... Oui, lisez maintenant...

Bonne lecture et @ très bientôt,

Gérald DUDOUET > *Rédacteur en Chef*



N°123 EN COUVERTURE

Pour « The Sample Menu », le Café Moderne va loin. Présenté sous la forme d'un vinyle, le verso de la pochette énonce les cocktails et leurs qualités gustatives tandis que le disque les reprend en en donnant les ingrédients principaux. La bande-son, quant à elle, a été conçue par des artistes issus de différents horizons. Photo Benjamin Brette.



Passant du « bling-bling érotico-night » à « l'authentique made in France », Tigre Blanc montre que la vodka est essentiellement une affaire d'image. À lire dans notre dossier « Vodka et marketing : un duo toujours gagnant ». Page 14.

SOMMAIRE

4 > BARMAG HOME

Accords de styles

6 > 5 VODKA MARTINI

De palaces parisiens

10 > LA VODKA VUE PAR 5 BARMEN INTERNATIONAUX

14 > VODKA ET MARKETING : UN DUO TOUJOURS GAGNANT

Tigre blanc sort ses griffes / Le nouvel envol de Squadron 303

18 > KALAK ET NIKKA

La vodka lorgne sur le whisky

19 > SHOPPING

La vodka affirme son caractère

20 > T'I'PUNCH CUP

Un deuxième round « high level »

22 > LA CANCHA

Le long drink de l'été

24 > « LA BIÈRE BRETONNE »

En plein boom

28 > COCA-COLA

Lance sa première boisson alcoolisée

30 > BDKAF

Un bar dédié à la culture BD américaine

31 > TOULOUSE COMEDY NIGHT

Place au show !

32 > STAND-UP AU PERCHOIR

de l'humour de haute voltige

33 > PUZZLE ET O'PETIT B À TOURS

La transmission comme ADN





BARMAG

VODKA
& MARKETING

VODKA ET MARKETING UN DUO TOUJOURS GAGNANT

Aujourd'hui, les jeunes marques françaises usent de fins stratégies pour percer sur un marché complexe dominé par les grands groupes de spiritueux. Les maisons Tigre Blanc et Squadron 303 en sont 2 parfaits exemples.

Laurence MAROT > Texte

TIGRE BLANC UNE VODKA QUI SORT SES GRIFFES



Imaginée en 2012 par Arnaud Dutreil, ex-président de la filiale américaine de LVMH, la vodka Tigre Blanc s'est d'abord imposée sur des marchés étrangers avides d'alcools blancs au look clinquant. Malgré ses origines françaises, l'Hexagone et pas davantage l'Europe ne semblent ses cibles prioritaires.

Aujourd'hui, l'entrepreneuse Mareva Essia change son fusil d'épaule. Forte d'une longue expérience acquise auprès de start-up aux States, cette

battante à la tête de la société de distribution de vins et de spiritueux MDVS s'est lancé un défi : propulser très rapidement cette vodka vers de nouveaux horizons. « J'ai pour ambition de faire de Tigre Blanc une vraie vodka "made in France". »

UN FLACON RELOOKÉ STRATÉGIQUEMENT

Fin 2016, sa société fusionne avec les fondateurs de la marque et devient le nouveau groupe Tigre Blanc. Elle est érigée autour de 3 pôles : la création, le marketing-communication, et la distribution (tout est réalisé en interne, de A à Z).

Rapidement, la jeune structure s'attaque à la réorganisation des fournisseurs de la vodka. Bien sûr, Tigre Blanc reste produite dans la même distillerie en Charente-Maritime avec une recette à l'identique (5 distillations, blé français issu de Champagne-Ardenne, et eau de la nappe du cénomanien charentais). Pour la présidente du groupe, le challenge est focalisé sur une refonte du packaging : un nouvel habillage conçu par une société cognaçaise, oubliant l'esprit clinquant de la première édition. « Mon prédécesseur avait créé une vodka à son image avec un flacon qui ne pouvait être éternel. Je souhaitais une bouteille plus moderne, qui touche les consommateurs actuels en quête de choses inédites. » Aujourd'hui, Tigre Blanc exhibe une robe blanche, arborant un fin drapeau tricolore et un bouchon plat doré (à la place d'un format lotus). La nuit, la belle bête se réveille. En effet, les 5 tiges, emblèmes de Tigre Blanc, sont désormais dessinés à l'aide d'une technique de dégravage, et sublimés dès que l'on glisse un jet de lumière sous la bouteille.



Recettes signature
de Tigre Blanc

UNE STRATÉGIE MIXOLOGIE INNOVANTE

Au rayon cocktail, 12 recettes signature sont dorénavant disponibles sur le site internet, flanquées de visuels disco. Mais l'autre coup d'éclat de cette business woman s'appuie sur la création de son propre bar speakeasy, nommé Secret 8 by Buddha-Bar, associé avec le célèbre groupe de bar restauration à Paris. Son idée : mettre sous le feu des projecteurs cette vodka en cocktail (et prochainement d'autres alcools du groupe). « Le Buddha-Bar est pour moi une légende. Taria Visan, propriétaire, m'a laissé carte blanche pour le décor, la musique... Il s'agissait de créer un speakeasy plus fun, ce qui manquait à Paris. Pour accéder à l'entrée, un mot de passe est diffusé sur les réseaux sociaux et modifié chaque mois », explique Mareva Essia. Il lui fallait alors pêcher la perle rare. « Je cherchais un barman avec une créativité sans limite. » Pour cette noble tâche, elle jette son dévolu sur le talentueux Régis Célabe, ex-chef barman du bar de l'hôtel Jules & Jim. Au menu : cocktails hautement créatifs avec Tigre Blanc et d'autres spiritueux abrités dans des contenants insolites. Malgré ses multiples changements, la maison poursuit son engagement pour la protection de ce félin avec l'organisation Panthera.

Tigre Blanc, 70 cl, 40%, prix : 39 €



VINS ET GASTRONOMIE



Spiritueux Vodka

Tigre blanc : un design, un goût, un emblème

24

Tigre Blanc® est une vodka premium fabriquée en France, dont le nom et la bouteille rendent hommage aux tigres. Élaborée au cœur de la Charente-Maritime à partir de blé français, Tigre Blanc® est une vodka créée pour les amateurs de cocktails.

Mélange d'audace, d'engagement et de créativité, Tigre Blanc® se renouvelle tout en continuant d'offrir une expérience innovante dans le monde des spiritueux. Elle propose ainsi un univers plus proche des tendances et des attentes du consommateur, moderne et raffiné où le blanc, pur, devient le terrain d'expression de la marque.

Prix public conseillé : 39,00 €

www.tigreblancvodka.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Audience : 300 000 visiteurs uniques par mois

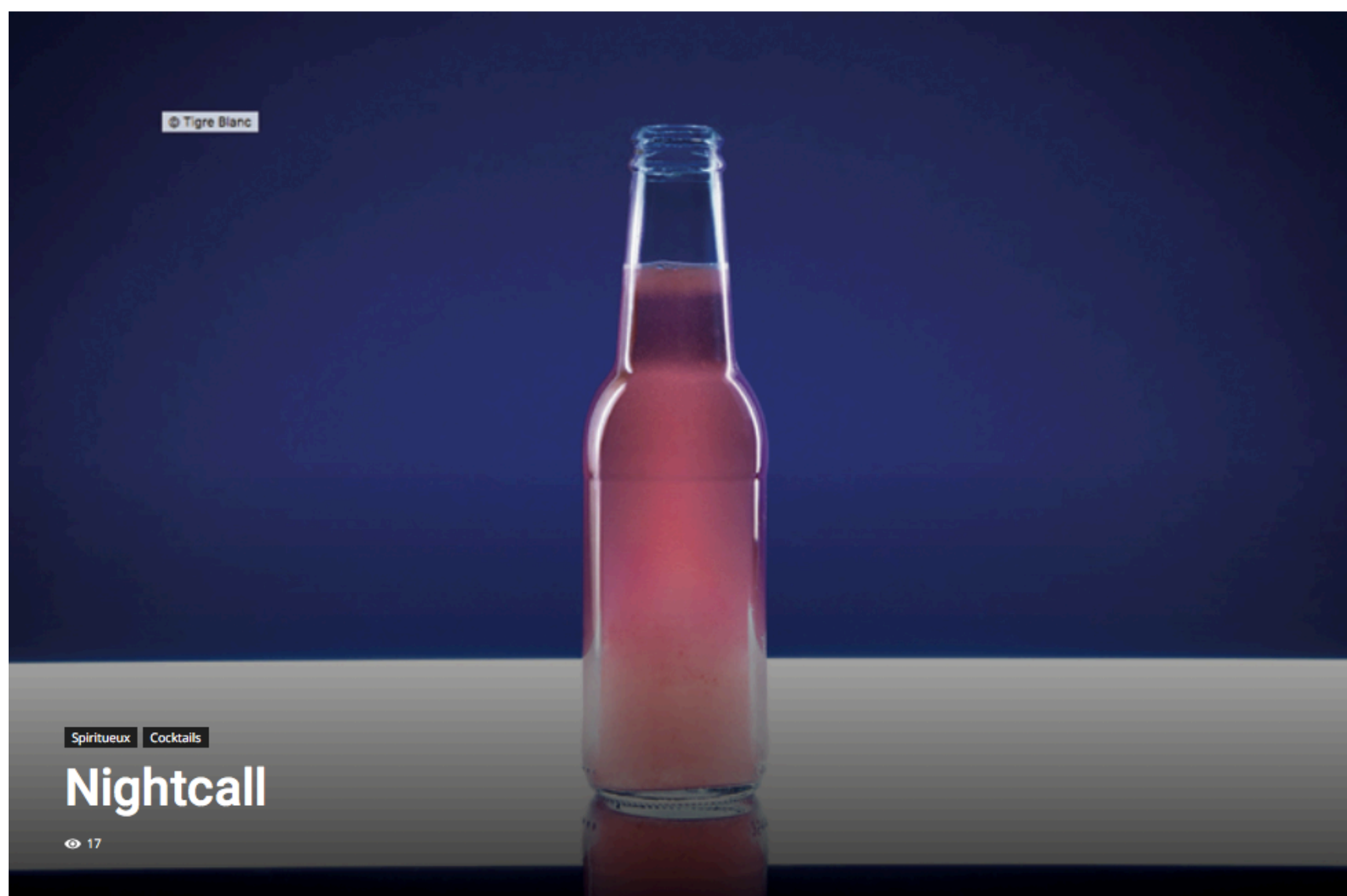


MAI
2018



15.05.2018

VINS ET GASTRONOMIE



4 cl de Tigre Blanc®
1 cl de sirop de cassis
2 cl de jus de citron
15 cl de ginger beer

Direct au verre ajouter Tigre Blanc®, le sirop de cassis et le jus de citron. Allonger avec de la ginger beer bien fraîche. Mélanger.

Le petit + : Ajouter des groseilles au fond du verre à mélange et écrasez les légèrement avec une cuillère !

Audience : 300 000 visiteurs uniques par mois



18.05.2018

VINS ET GASTRONOMIE



Au cours de cette soirée privée (accessible sur invitation nominative), des vins, champagnes et spiritueux seront associés à des produits du terroir ainsi qu'aux dernières créations salées et sucrées d'une vingtaine de Grands Chefs azuréens, pour un moment festif inoubliable. A partir de ce jour seront dévoilés les noms des Grands Chefs participants, et ceci chaque jour sur www.facebook.com/vinsetgastronomie.

Notez déjà la présence de nos premiers partenaires vins et champagnes suivants sur des tables de présentation séparées :

Châteaux et Domaines Castel
Château La Mascaronne (Provence)
Domaine La Madrague
Domaine Michelot (Bourgogne)
Champagne Serveaux Fils
Villa Angeli (Corse)
...

Audience : 300 000 visiteurs uniques par mois



18.05.2018

VINS ET GASTRONOMIE

Par ailleurs, un bar à champagnes et à vins sera assuré par les Maisons de Champagne Gosset, Louis Roederer, Taittinger et les vins Maison Castel...

Des produits des terroirs français s'accorderont à merveille avec ces flacons.

Un cocktail de bienvenue à base de gin Bartolomeo et vodka Tigre Blanc, spiritueux premiums français, sera servi à nos invités.

Les cigares Maya Selva (Honduras) feront des volutes dans le ciel cannois...

A suivre....

Nous invitons nos confrères journalistes à se faire accréditer dès à présent à redaction.vinsetgastronomie@gmail.com

Audience : 300 000 visiteurs uniques par mois



COCKTAIL SPIRITS

La sélection qui rassemble les innovations les plus marquantes des mois à venir. 100% des visiteurs passent y jeter un coup d'œil et déguster les pépites de demain.

LE BAR DES INNOVATIONS

DEMAIN SUR LE MARCHÉ

LES AWARDS DE L'INNOVATION

Prix unique en son genre, les Awards de l'innovation distinguent depuis 5 ans les nouveautés qui vont marquer l'année. Le travail de sélection et de dégustation effectué est impressionnant: plus de 180 bouteilles castées, goûtées, analysées pendant 3 jours par un jury d'experts issus du milieu (bartenders, chefs, sommeliers, journalistes).

Unique prix de ce type en Europe, les Awards de l'innovation offrent une vitrine précise des tendances à venir dans les verres. Et mettent le doigt sur les futurs hits du marché.



CATÉGORIE VODKA

Une catégorie qui a perdu ses lettres de noblesse ces dernières années mais qui revient progressivement sur le devant la scène. Cette année, l'offre est en belle progression avec un jury unanime sur le vainqueur.

Les Vodka

- BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE SMOGÓRY FOREST
- BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE LAKE BARTÓZEK
- OSTOYA VODKA
- OUR/AMSTERDAM
- OUR/BERLIN
- OUR/LONDON
- SKI CLUB KAMPEN NORTHSEA VODKA
- VODKA EOR
- VODKA TIGRE BLANC
- WHITE KEYS VODKA

NOTRE TOP 3

1 WHITE KEYS ★

Une vodka avec du corps et du caractère. On hésite sur son ingrédient de base, on pense à un élevage de part sa rondeur fruitée et ses notes maltées. À déguster neat ou légèrement refroidie.

2 TIGRE BLANC

Très bien réalisée.
Parfait pour les cocktails classiques.

3 OUR BERLIN

Légère et douce mais dont le goût persiste. Avec quelques glaçons.

JUILLET
2018



20.07.2018

VINS ET GASTRONOMIE

WG
MAGAZINE &

TOURISME INTERNATIONAL
165 / ÉTÉ 2018
WWW.VINSETGASTRONOMIE.COM

GRAND CHEF ***
CHRISTOPHE BACQUIÉ
+ SES RECETTES

MENU ÉTOILÉ
ESTIVAL
+ ACCORDS METS ET VINS

TABLES
PARISIENNES

CROISIÈRE
DE CUBA AUX
ÎLES CAÏMANS

DOSSIER
NATIONAL
VINS ROSÉS
CHAMPAGNE ROSÉS

FESTIVAL
GASTRONOMIQUE
V&G

40
PAGES
TOP 60 DES ROSÉS
DE PROVENCE

Delaparte - 5, 10 euros - Mars : 110 M40
L 11915 - 105 - P. 9,60 € - 40



VINS ET GASTRONOMIE

FESTIVAL GASTRONOMIQUE V&G

Champagnes, vins, spiritueux

et autres boissons pour des accords judicieux avec les mets des chefs





VINS ET GASTRONOMIE

17- Tigre blanc et Bartolomeo : deux spiritueux premium français

Bartolomeo® est le premier gin premium français inspiré par la route des Indes et son histoire, tandis que la vodka Tigre Blanc® est une vodka premium française produite en Charente-Maritime, élaborée à partir de blé français. Découvrez les recettes de cocktails sur www.bartolomeogin.com et www.tigreblancvodka.com. En photo, Mareva Essia présidente de la marque, Virginia Martins, directrice commerciale, et Mélody Patin responsable de la communication, et le duo de barmaids qui ont assuré la mixologie sur place.



SEPTEMBRE
2018

BARMAG

LE GOÛT DU PARTAGE

Septembre
2018
N°127

ÉDITION SPÉCIALE

FRANCE QUINTESSSENCE

LANCER SA MARQUE DE SPIRITUEUX - LE RENOUVEAU
DE NOTRE VODKA - LE COGNAC VA BIEN ! - LE WHISKY
HEXAGONAL - LA (RE)NAISSANCE DU GIN FRANÇAIS -
LES LIQUEURS FRANÇAISES - LES SPIRITUEUX BIO

BUDDHA-BAR

Un succès planétaire

**« PARIS, 200
BARS-CONCERTS »**

La sélection

**BARMAG**

LE RENOUVEAU DE NOTRE VODKA

Après l'effervescence du gin, c'est au tour de cet alcool blanc de s'attirer les faveurs des producteurs français. Longtemps snobé pour son arôme neutre et sa « bling bling touch », le marché voit enfin émerger une vague de marques où priment matières premières tricolores et nouvelles saveurs. Barmag a mené son enquête.

Laurence MAROT > Texte

LA VODKA, L'EXPRESSION D'UN TERROIR BLEU-BLANC-ROUGE

Pas de doute : le marché français des spiritueux se démène pour conférer à la vodka une aura neuve. À l'instar de nombreux secteurs d'activité, une autre génération de producteurs a succombé au retour du « made in France » et s'appuie sur une philosophie de production inédite : l'utilisation et la mise en avant des matières premières cultivées sur le sol français. Les ingrédients de base restent les céréales (blé, orge), la pomme de terre, et dernièrement un fruit et une culture tricolores par excellence : le raisin que la marque Cîroc a su savamment exploiter dans sa vodka, pionnière en la matière, élaborée dans la région de Cognac.

**TIGRE
BLANC**



SAUVELLE



GUILLOTINE



D'autres maisons poussent le concept encore plus loin, en s'appropriant des ingrédients régionaux et inattendus à l'image de la vodka EOR. Cette pépite vient compléter le catalogue de la distillerie du Golfe aux côtés du gin breton H2B, élaboré à partir de botaniques pêchés sur le littoral. « En étudiant l'univers de la vodka, nous nous sommes aperçus qu'il était possible aussi d'y exprimer le terroir breton, et d'y développer un parfum aussi intéressant que dans un gin », précise Henri Goldschmidt en charge de la production et de la commercialisation de la distillerie. Les fondateurs ont alors planché sur la cuvée EOR, ancrée entre la terre et la mer : du blé français distillé avec de la salicorne et du sarrasin. Des saveurs qui provoquent un raz-de-marée en bouche, à la fois de noisette et de fraîcheur iodée. Henri ajoute : « La vodka est liée à un moment de plaisir. Nous devons créer du rêve dans notre communication. » Un rêve « made in Bretagne ».



BARMAG

UN MARCHÉ DE PRÉDILECTION : L'ULTRA PREMIUM

Grey Goose, Belvedere, Beluga... le créneau des vodkas haut de gamme reste un marché convoité destiné au monde de la nuit, à l'hôtellerie de luxe et à l'export. Malgré une vive concurrence, certaines jeunes marques n'hésitent pas à se lancer sur ce segment très paillette et marketé. D'autres entrepreneurs encore plus téméraires comme Cedrik Nadé, fondateur de la maison Mounicq et de la vodka Nadé, ciblent une niche inscrite dans les hautes sphères du luxe. « *Les gens veulent se faire plaisir avec des produits très qualitatifs et le phénomène concerne tous les domaines. Pour la vodka, on ne trouve pas d'acteurs majeurs sur de l'ultra premium. Avec Nadé, je propose un spiritueux complémentaire qui vient enrichir la gamme existante, à l'image du champagne* », explique le passionné de 23 ans.

Pour aboutir à ce projet ambitieux, notre Bordelais s'est concentré sur un ingrédient noble qu'il maîtrise parfaitement : le raisin. « *La vodka aux raisins existe, mais ici on se distingue.* » Son petit bijou est issu d'un assemblage de 4 prestigieux cépages, cultivés dans sa région : cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc, sémillon. Pour la production, il fait appel à la Rolls des distilleries artisanales : Vinet-Delpech, forte d'un savoir-faire de plus de 200 ans. Pour une vodka très douce, le jus est distillé 6 fois. Sa cible ? La gastronomie étoilée, la haute mixologie, les cavistes et l'Asie – bref, tous ceux prêts à s'offrir ce spiritueux de prestige pour 69 €.



AVIS AUX GRANDS AMATEURS

Le 6 octobre, Vodka Lab, boutique dédiée à ce spiritueux blanc (et réputée pour son excellente sélection de vodkas polonaises), propose un grand test des vodkas françaises (www.vodka-lab.com) pour goûter ce nouveau paysage tricolore au moyen de nombreuses marques. Un rendez-vous à ne pas manquer !

DES RECETTES À LA POINTE DE L'INNOVATION

Pour séduire le consommateur en quête de surprises, la vodka fait l'objet de toutes sortes d'expérimentations. C'est le cas de la Monte-Carlo imaginée par Jérôme Mur, le créateur de Spirit Monaco. Après 8 années au Canada, pays aux milliers de lacs, il découvre un regard sur l'eau beaucoup plus respectueux. Désormais, cette eau est devenue le moteur de sa vodka. Celle-ci est puisée dans la ville monégasque au cœur d'un biotope, dans des fonds marins à proximité du musée Océanographique. Et surtout sans détériorer les nappes phréatiques. Le créateur explique : « *Cette vodka est atypique car elle est produite à partir d'eau de mer. Celle-ci est dessalée par nos soins puis exploitée pour la distillation de blé français. Nous produisons aujourd'hui davantage d'eau que d'alcool. Le surplus est utilisé localement et à l'export gracieusement.* » Du jamais-vu !

MONTE-CARLO



AUTRES EXPOSANTS VODKA À DÉCOUVRIR SUR LE SALON

- **Grey Goose** : l'incontournable vodka chérie des États-Unis, distillée à Cognac et à goûter en expresso Martini.
- **Rétha la blanche** : distillée à partir de pommes de terre primeurs Alcmaria, cultivées à l'île de Ré.
- **Faronville** : vodka à base de pommes de terre, créée dans la plaine de Beauce où la distillerie maîtrise toutes les étapes de production.
- **Moulin by Jean-Paul** : produite par la Maison Daucourt, distillée 7 fois et filtrée au charbon.
- **Sauvelle** : vodka à l'esprit lifestyle, imaginée par des financiers français basés à Londres et produite à Cognac ; production prévue à Bordeaux dans la nouvelle distillerie.
- **Tigre Blanc** : élaborée à partir de blé en Charente-Maritime et caractérisée par sa bouteille au design sophistiqué.
- **Guillotine** : vodka à base de 3 cépages champenois – Pinot Noir, Pinot Meunier, et chardonnay –, avec une version vieillie et une autre au caviar Petrossian.
- **Veuve Capet** : vodka réalisée à partir de raisin chardonnay dans la maison Jean Goyard, sise en Champagne.



OCTOBRE
2018



SINGULAR'S

La vodka française la joue premium

De la vodka pour sauver les tigres

Influences marines également pour la vodka EOR de la distillerie du Golfe, dans le Morbihan. Élaborée à partir de sarrasin mais aussi de salicorne, cette plante qui pousse en bord de mer sur des sols chargés de sel, elle se caractérise par sa fraîcheur, sa vivacité et des saveurs noisettes et iodées en bouche.

Produites dans la région charentaise à partir de blé de Champagne-Ardenne et distillée cinq fois dans un alambic à colonne, la vodka Tigre Blanc s'avère douce, ronde et développe des saveurs d'agrumes en bouche. Dans sa version appelée Alambic Edition, elle fait l'objet d'une distillation supplémentaire dans un alambic charentais en cuivre ce qui lui confère plus d'onctuosité, plus de complexité et de subtiles notes d'épices viennent s'ajouter aux agrumes. A noter la démarche de cette marque qui reverse une partie de ses gains à une association œuvrant à la protection des félins.



NOVEMBRE
2018



23.11.2018

INFOSBAR

Pluie de récompenses pour Tigre Blanc Paris !

Rédigé par Caroline Jolivet le Vendredi 23 Novembre 2018

Bonne nouvelle pour Tigre Blanc Paris puisque ses deux créations ont été primées pour leur goût et design.



C'est une pluie de récompenses qui s'est abattue sur **Tigre Blanc Paris** ! La célèbre vodka **Tigre Blanc®** a en effet été récompensée par **The Spirit Business** qui lui a attribué la plus haute distinction lors de la compétition **The Vodka Masters**.

Son goût et sa recette ont également été plébiscités lors de l'**International Wine & Spirit Competition**. La Vodka **Tigre Blanc** est ainsi montée sur la seconde marche du podium.

Enfin, **Tigre Blanc Vodka** a reçu une médaille d'argent lors de l'**IWSC**, à l'issue du **Design & Media Award** qui récompense les meilleurs design, toutes catégories confondues.

Autres récompenses pour **Tigre Blanc Paris**, cette fois-ci grâce à **Bartolomeo®**. La marque de gin a ainsi été récompensée par une médaille d'argent lors des **Gin Masters**. Médaille d'or en revanche pour le design de **Bartolomeo®** à l'occasion de l'**IWSC**.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Audience : 60 000 visiteurs uniques par mois



TAPI

Tigre Blanc® and Bartolomeo® take home IWSC awards in the Design & Media section



Tigre Blanc® and Bartolomeo® take home IWSC awards in the Design & Media section

The **International Wine & Spirit Competition**, which has reached its 49th year, is now the world's top competition for the wine and spirits sector.

In 1969, **Anton Massel** came up with the idea of a competition based not only on organoleptic criteria, but on assessing all of the components that go to make up the final product. Technical controls have been strengthened year by year, so as to **ensure the finest and most consistent quality standards** over time.

The goal of the IWSC is to reward excellence in wines and spirits from all over the world, which is why it has become the **global benchmark** for evaluating the quality of all aspects of a product.

In the 2018 edition, **Tigre Blanc®** and **Bartolomeo®** won the silver and gold medals respectively in the **Design & Media** section.

Both packagings were awarded for the whole: from the bottle to the closure. And of course here at Tapi we designed and manufactured the closures, with an **aluminium screwcap for Tigre Blanc®** and a **closure in natural wood from the Signature Essence line for Bartolomeo®**.

Le Parisien (WEEK-END)

« Je filme les petites choses de la vie »

**Entretien
avec Jean-Paul Rouve**

**Au Brésil, le foot
sur l'aile droite**

Enquête

**Danseurs
pour dames**

Reportage

VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

Vodka et gin se déclinent made in France

Forte d'un savoir-faire de distillation ancestral, l'Hexagone revisite les alcools blancs avec une approche très « terroir ».

Raisins de Champagne ou de Cognac, pommes à cidre de Normandie, pommes de terre de l'île de Ré... Les producteurs français font montre d'une créativité sans égal depuis qu'ils s'intéressent à l'élaboration de gin et de vodka, jusqu'alors moins réputés pour leur qualité. Forcément, cela s'accompagne d'une montée en gamme. Parmi les précurseurs: le gin Citadelle, élaboré près de Cognac dès 1996, et la vodka Grey Goose, issue des meilleures céréales de Picardie, lancée en 1997 aux Etats-Unis. ■



FAIR BARREL AGED VODKA

Découverte

Elaborée à partir de quinoa de Bolivie issu du commerce équitable et d'alcool de maïs, cette vodka, tendre et gourmande, est distillée et vieillie dans des fûts de single malt pendant six mois, près de Cognac.

49 € chez les cavistes et www.whisky.fr

VODKA TIGRE BLANC

Valeur sûre

A base de blé de Champagne-Ardenne, cette vodka est distillée à Pons, en Charente-Maritime. Ses fines notes d'agrumes et son bouquet vif et printanier en font un partenaire idéal des cocktails.

39 € chez les cavistes (tigreblancvodka.com).



CARMINA, LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN

Coup de cœur



Après Le Gin de Christian Drouin, lancé en 2015, élaboré à partir de plus de trente variétés de pommes à cidre, voici la version fruits rouges (framboise, cassis, fleur de sureau...) au bouquet fruité et floral.

38 € sur www.whisky.fr

RÉTHA OCEANIC GIN

Bon plan

Rétha Spiritueux, basé sur l'île de Ré, s'est inspiré de l'océan pour créer ce gin au sein duquel l'infusion de fucus, une algue récoltée sur le littoral, apporte des notes salines et iodées très vivifiantes.

36 € au Repaire de Bacchus.



« Utiliser les ressources locales »

JÉRÔME RIGAUD, RÉTHA SPIRITUEUX, À LA COUARDE-SUR-MER

« Originaire de l'île de Ré, j'ai eu l'occasion de découvrir des vodkas à base de pomme de terre au cours de différents voyages en Ukraine ou en Pologne. J'apprécie ce genre de vodka qui offre plus de gras et de texture en bouche que celles élaborées à base de céréales. L'île de Ré produisant des pommes de terre nouvelles très sucrées, de type grenaille, l'idée m'est venue de créer une vodka conçue comme un spiritueux de dégustation. La mise au point de la recette a demandé plus d'un an avec la distillerie Picard, située près d'Angoulême. Dans le même esprit d'utiliser les ressources du littoral, j'ai conçu un gin à base d'algues. »



