la vigneronne - pleasure for everyone SA - ch. de Palud 2, 1166 Perroy
IDE : CHE-476.955.241 - **Marc Vicari - marc@lavigneronne.ch - 079 212 82 53**

Société créée en novembre 2024, domiciliée dans les locaux d'Œnologie à façon SA à Perroy. Elle exerce deux activités complémentaires :

- **Depuis mi-avril 2025**, elle commercialise ses propres vins sans alcool, produits en son nom. Pour commencer, il s'agit d'un **Rosé** et d'un **Mousseux Rosé**.
- **En 2026**, elle ambitionne de proposer aux producteurs suisses **un service de désalcoolisation de boissons.**

Cave de production de vin suisse désalcoolisé

La vigneronne est une cave dédiée aux vins suisses désalcoolisés. En partenariat avec la coopérative **Cave de La Côte** et sous la certification durable **IP-Suisse**, la cave lance en avril 2025 ses premiers vins sans alcool, **un vin Rosé « VIP » et un vin Mousseux Rosé « LUX »** élaborés à partir de raisins suisses et désalcoolisé hors de Suisse faute de solution locale actuellement. Cette première production vise à stimuler la demande locale et les services du centre.

La cave « la vigneronne » c'est :

- **Innovation et exclusivité** : Première cave suisse dédiée au vin sans alcool.
- **Qualité et durabilité** : Production locale à partir de raisins certifiés IP-Suisse.
- **Concept marketing unique** : Identité forte et bouteilles différenciantes.
- **Opportunité de marché** : Répondre à la demande croissante pour des produits sans alcool et écoresponsables.

Collaboration stratégique avec des partenaires de renom :

- **Cave de La Côte :** Reconnue pour son expertise et cave suisse de l'année 2019.
- **Œnologie à façon :** Expertise technique sur mesure, qualitative et innovante.
- **Changins :** Partenaire scientifique apportant un soutien œnologique.
- **IP-Suisse :** Garant d'une production durable grâce à des raisins certifiés.

Des vins suisses sans alcool

une première offre claire, attractive et de qualité

Une exigence d'excellence a guidé chaque étape de l'élaboration de ces deux vins, afin d'offrir une véritable expérience de haute qualité de dégustation de vin sans alcool. Vendangés le 3 octobre 2024 à Bremblens (VD), les raisins de Gamay labellisés IP-SUISSE ont été vinifiés en rosé avec le savoir-faire reconnu de Cave de La Côte à Tolochenaz. Faute de solution locale actuellement, le vin ainsi obtenu a ensuite été acheminé en Allemagne, où il a été désalcoolisé selon un nouveau procédé physique préservant au mieux sa texture et son expression aromatique puis mis en bouteille. Disponibles depuis mi-avril 2025, ces deux vins ont été conçus pour ravir le public suisse en lui offrant une alternative locale de vin sans alcool.

VIP - Very Inclusive Pleasure - VDP | IP-SUISSE

Vin rosé sans alcool, gourmand et rafraîchissant.

Nez ample et fruité, dominé par des arômes de pêche. L'attaque en bouche est fraîche et gourmande, prolongée par une finale acidulée et salivante. Un Rosé à la fois gourmand et rafraîchissant, idéal à partager sans modération lors de moments de convivialité et de plaisir accessibles à tous.

75cl | Cépage : Gamay | Vinification : Cuve inox

Prix de vente public : CHF 15.90 (TVA 2.6% incluse)

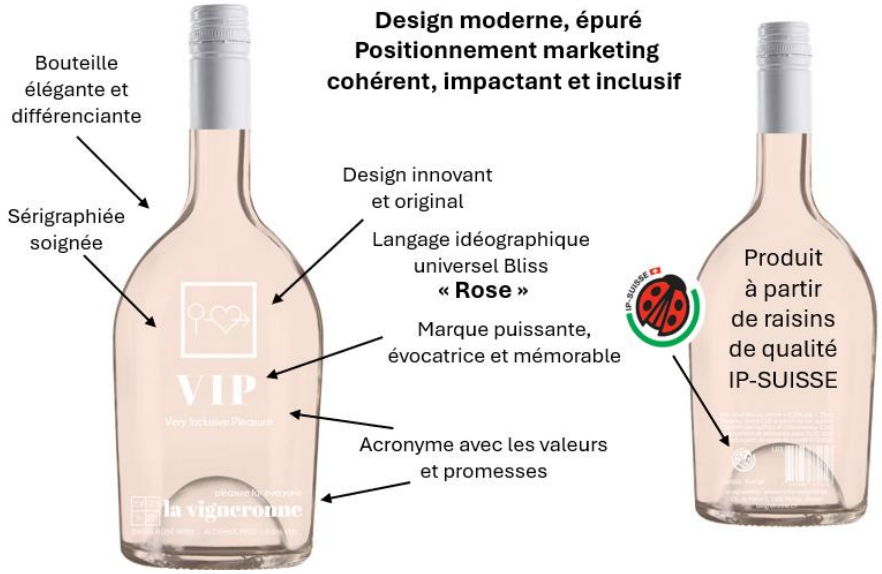
LUX - Living Unique Xperiences - VDP | IP-SUISSE

Vin rosé mousseux sans alcool, pétillant et élégant.

Arômes fruités et avenants. Porté par une bulle fine et élégante, ce Rosé mousseux séduit par une bouche savoureuse, harmonieuse et persistante. Il offre une expérience raffinée et festive, propice à des instants uniques de dégustation.

75cl | Cépage : Gamay | Vinification : Cuve inox, gazéifié

Prix de vente public : CHF 19.90 (TVA 2.6% incluse)



- **Bouteilles élégantes et différenciantes**

  Un design moderne et épuré, mettant en avant une esthétique sérigraphiée soignée. Ces bouteilles se démarquent par leur allure raffinée, offrant une expérience visuelle et tactile qui reflète l'excellence des produits. Conçues pour être immédiatement reconnaissables sur les étagères, elles renforcent la mémorabilité et l'impact de la marque.

- **Langage idéographique universel Bliss**

  Les symboles sérigraphiés sur les bouteilles incarnent l'universalité et l'inclusivité de la marque. Chaque symbole de son logo traduit des notions essentielles : **"vin", "plaisir", "pour", "tout le monde"**, reflétant la philosophie d'accessibilité et de convivialité de **la vigneronne**.

- **Des marques en acronyme puissantes et évocatrices**

  Les noms des vins, **VIP - Very Inclusive Pleasure** et **LUX - Living Unique Xperiences**, incarnent les valeurs fondamentales de **la vigneronne** :

  - **VIP** : Évoque la convivialité, le partage et l'accessibilité, des piliers essentiels pour des moments de plaisir inclusifs. **(Bliss : Rose)**
  - **LUX** : Met l'accent sur l'élégance, le raffinement et l'unicité des instants festifs, sublimés par un vin désalcoolisé de haute qualité. **(Bliss : Bulle)**

  Ces acronymes apportent une identité forte et mémorable, tout en renforçant la promesse de la marque : **« pleasure for everyone »**.

- **Positionnement distinctif** :

  - **« pleasure for everyone »** : Une promesse universelle d'inclusivité et de qualité, s'adressant à un public large et diversifié, soucieux de sa santé et de sa durabilité.
  - **Production locale et durable** : Les vins sont élaborés à partir de raisins certifiés **IP-SUISSE**, reflétant un engagement en faveur de pratiques responsables et authentiques.

En combinant un design innovant, des marques mémorables et un positionnement clair, **la vigneronne** s'affirme comme un acteur pionnier, apportant une réponse moderne aux attentes croissantes des consommateurs : **des produits de qualité, élégants et respectueux de l'environnement.**

Le vin sans alcool, pour qui ? pourquoi ?

Pour qui ? **70% de femmes**

Modération

Conviction

Privation

- **Les flexibuveurs :** Ceux qui modèrent leur consommation d'alcool sans renoncer au plaisir, recherchant des alternatives de qualité.
- **Les personnes actives professionnellement :** Préservent leurs capacités cognitives tout en participant à des moments conviviaux, comme lors d'un lunch.
- **Les amateurs de bien-être :** Idéal pour un mode de vie sain tout en profitant des saveurs raffinées du vin.
- **Les abstinents, les femmes enceintes, les personnes sous traitement, les sportifs et les conducteurs :** Une option sûre et agréable pour trinquer en toutes circonstances.

Pourquoi ?

- **Tendances de modération :** Les consommateurs privilégient la qualité avant la quantité, optant pour des produits hauts de gamme.
- **Bien-être et plaisir réunis :** Le vin sans alcool offre une expérience gustative raffinée sans compromis sur la santé.
- **Social et inclusif :** Une solution adaptée à tous pour partager des moments de convivialité, quelles que soient les préférences.
- **Un marché prometteur :** Porté par l'intérêt croissant des nouvelles générations des options sans alcool assure un fort potentiel de croissance durable.

Pourquoi maintenant ?

- **Répondre aux attentes modernes :** La sobriété choisie est en hausse et le vin sans alcool s'aligne sur cette tendance responsable.
- **Une nouvelle génération de vins :** Grâce à une qualité de base irréprochable et des techniques de désalcoolisation maîtrisées, ces vins élégants, aux arômes authentiques, offrent une alternative convaincante pour répondre aux attentes des consommateurs et séduire une large clientèle exigeante.

Fondateur

Je m'appelle **Marc Vicari** et je suis le fondateur de « **la vigneronne.**

Passionné de vin, j'ai eu la chance d'exprimer et de nourrir cette passion à travers une carrière diversifiée, riche en expériences et en rencontres dans le secteur vitivinicole.

Mon parcours m'a conduit à travailler à **Cave de La Côte** et, auparavant, au **Domaine de la Ville de Morges**, où j'ai eu l'opportunité de développer des marques innovantes, d'explorer de nouvelles pratiques et de promouvoir une viticulture durable.

En 2023, une période de quatre mois sans alcool, due à des raisons médicales, m'a amené à repenser ma consommation de vin. Cette expérience m'a confronté à une réalité : **que boire lorsqu'on ne peut pas consommer de vin, notamment lors de moments sociaux comme les apéritifs ou les repas ?**

En approfondissant cette réflexion, j'ai acquis la conviction qu'il était nécessaire de créer **un centre de désalcoolisation de vin en Suisse** tout en m'investissant dans **la production de vins désalcoolisés de qualité**, avec des codes et des valeurs adaptés à une clientèle moderne et exigeante.

L'objectif de cette initiative n'est pas de transformer radicalement le paysage du vin suisse ni de faire des vins sans alcool une norme, mais de répondre à une **demande croissante** et de combler un **retard technologique et de production** par rapport à nos voisins européens.

Je vous invite à découvrir ces vins, conçus en collaboration avec des partenaires qui, comme moi, partagent **les valeurs de qualité, de précision, de durabilité et de respect de notre patrimoine vinicole.** Ces vins ont l'ambition d'offrir des expériences uniques, telles que seul le vin peut les procurer, mais sans alcool, pour un plaisir accessible à tous. Je vous remercie de votre intérêt.

Marc Vicari

Conférence de presse du 17 septembre 2024 à Perroy