



Communiqué de presse

Paris, le 21 octobre 2024

Nicolas étoffe sa gamme de produits sans alcool avec de nouvelles boissons gastronomiques

Le sans-alcool et « No-Low », bien parti pour s’ancre dans nos habitudes ? Un engouement indéniable puisque selon le baromètre 2024 de SOWINE/Dynata, 28% des Français consomment des « No-Low ». Le segment des spiritueux sans alcool quant à lui a grimpé de 7% en volume sur les 10 principaux marchés. Aux côtés des classiques et incontournables vins et spiritueux, de nouvelles figures trouvent donc une place de choix en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces). Loin d’être une mode passagère, la consommation de boissons peu ou pas alcoolisées semble s’intégrer durablement dans les usages, en phase avec la quête de naturalité et de bien-être des consommateurs. Qu’on soit plutôt bière, vin ou spiritueux, il y en a pour tous les palais !

Nicolas, maison historique avec l’innovation en ligne de mire, propose désormais une vingtaine de produits sans alcool en phase avec les tendances et les usages actuels. Un large éventail allant de la bière artisanale aux spiritueux en passant par la boisson gastronomique, avec entre autres deux marques clés et emblèmes de cette offre innovante : Tempera et Osan, portées par des Chefs de renom.

Tempera, les boissons gastronomiques sans alcool du chef Mauro Colagreco

Tempera a été lancée en 2023 par Arielle Bove et le chef triplement étoilé Mauro Colagreco. C’est une marque de boissons gastronomiques sans alcool. La promesse de Tempera est de faire vivre une expérience gastronomique, avec la même exigence, la même sophistication que celles qui se jouent aux plus belles tables.



Tempera Tierra – Boisson gastronomique sans alcool - 16€

Rouge élégant. Assemblage cranberry, betterave & poivre, Tierra évoque la générosité de la terre nourricière. Le poivre des dames, mélange unique de poivres et de fleurs, donne à cet assemblage une finale à la fois puissante et d’une très grande douceur. Cette boisson se marie à la perfection avec fromage, viande rouge, champignons, ou encore sur une note plus sucrée, avec du chocolat.

Note de dégustation : Robe rouge brique pâle, aux reflets cuivrés. Nez ouvert sur des notes poivrées et épicées avec des graines de moutarde et de coriandre.

La finale, croquante et sapide, se prolonge sur une persistance poivrée et raffinée, avec une touche minérale.

Tempera Riva – Boisson gastronomique sans alcool - 16€



Blanc délicat. Assemblage pomme, thé blanc & algues, Riva évoque la fraîcheur des torrents qui renaissent au printemps. Pommes du Perche et algues d’Ars-en-Ré mêlent leurs arômes pour un assemblage tout en subtilité, à la fois rond et léger. Riva saura sublimer produits de la mer, fromage de chèvre, ou encore les desserts à la pomme.

Note de dégustation : Robe jaune pâle, aux reflets orange pâle. Nez ouvert, puissant et épicé avec des notes florales et de thé jasmin. Attaque gourmande sur le jus de pomme et le thé glacé. Finale croquante et gourmande, sur le jus de pomme et le cidre.

OSAN, la gamme aux recettes créatives imaginées par le chef Sang Hoon Degeimbre

Les recettes des boissons Osan sont le résultat de la passion de longue date de Sang Hoon Degeimbre, fameux chef 2 étoiles, pour l'utilisation du meilleur des produits naturels et locaux au restaurant L'air du temps. Depuis plus de 10 ans, Sang a développé des techniques innovantes pour servir aux clients de ses restaurants des boissons sans alcool de qualité supérieure, pour une expérience gustative nouvelle et inoubliable. Les Osan sont fabriqués à partir d'ingrédients végétaux 100% naturels cultivés ou sélectionnés par avec soin. Boisson gourmet faible en sucre, fabriquée à partir d'ingrédients végétaux 100% naturels, Osan offre une nouvelle expérience 0% alcool pour accompagner chaque repas.



Osan Verveine Curcuma - 13€90

Osan Verveine - Curcuma allie les notes d'agrumes de la verveine aux notes chaudes et épicées du curcuma. Cette boisson fait corps avec de nombreux mets tels que : fruits de mer, poulet, fromages à pâte molle, légumes d'été, risotto, poisson blanc, ou encore pâtes à la sauce blanche.

Note de dégustation : Robe jaune, au pâle reflet vert. Nez franc sur la citronnelle. Attaque souple, acidulée. Bonne allonge.



Osan Betterave Mûre - 13€90

Osan Betterave - Mûre allie la profondeur de la Betterave avec une mûre juteuse et des épices pour la longueur. Là aussi, l'éventail d'accords est vaste puisque Osan Betterave Mûre accompagne volontiers viandes rouges, poulet rôti, fromages affinés, pâtes à la sauce tomate, champignons, salades, et chocolat noir.

Note de dégustation : Robe rubis vif. Nez ouvert sur des notes florales. Attaque souple avec de la rondeur. Allonge sur la mûre avec un bel équilibre. Bonne tension. Finale acidulée sur les fruits rouges.



Osan Shiso Basilic - 13€90

Osan Shiso - Basilic allie l'acidité et la fraîcheur du Shiso avec les notes parfumées du basilic. Des saveurs qui pourront accompagner une tablée composée de charcuterie, salades estivales, ou poissons grillés par exemple. Osan Shiso Basilic fait aussi figure de boisson idéale pour accompagner cuisine asiatique, tapas, et plats à base de tomates.

Note de dégustation : Robe clair, limpide et brillante.

Les spiritueux sans alcool ne sont pas en reste chez Nicolas, puisque la maison propose également à la vente les marques Tanqueray et Lyre's.

Le Gin Tanqueray sans alcool 0.0 est une alternative raffinée pour les amateurs de gin qui ne souhaitent pas faire de compromis entre saveur, essence authentique du produit, et alcool. Une expérience gustative remarquable, grâce entre autres à des notes subtiles d'agrumes et de genièvre. La marque Lyre's quant à elle, s'engage à utiliser uniquement les meilleurs arômes naturels pour créer des spiritueux sans alcool, parfaites pour toutes les occasions, de l'Italian Spritz au Classico !

À propos de Nicolas

Créée en 1822, la maison Nicolas fut à l'origine d'une innovation qui a révolutionné non seulement le secteur du vin mais également les habitudes de consommation : la vente de vin en bouteille ! Depuis 200 ans, la maison Nicolas n'a eu de cesse d'innover pour répondre aux demandes de ses clients, du développement de marques telles que « Les Petites Récoltes » ou « Les Grumes », à la distribution de bouteilles fines en passant par les ventes de vins primeurs. Nicolas s'est aujourd'hui diversifié avec un large éventail de champagnes, spiritueux, bières et boissons sans alcool qui s'enrichit chaque jour. Présent aujourd'hui dans 11 pays et dans les DROM-COM, avec 567 caves en France et à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence. Les 765 cavistes de la maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins). Les process uniques d'agrèages et de contrôles Qualité Produits mis en place par le Service Qualité Nicolas sont d'ailleurs certifiés ISO9001.

Agence Omnicom PR Group**Ophélie Wachala**

ophelie.wachala@omnicomprgroup.com - 06 18 83 59 63

Marielle Brisson

marielle.brisson@omnicomprgroup.com - 06 73 06 03 44