

**LILLET**<sup>®</sup>

*Maison fondée en 1872*

Dossier de presse - Eté 2017



## Lillet, apéritif chic de l'été qui s'inscrit dans la tendance low-proof

Les premiers jours d'été inspirent des envies de fraîcheur et d'évasion. Quand les vacances se font attendre, rien n'est plus agréable que de siroter un cocktail rafraîchissant à l'ombre d'une terrasse. Grâce à ses arômes fruités, Lillet, apéritif bordelais très apprécié sur la côte atlantique française, vous plonge au cœur de l'été et rayonne sur les lieux les plus branchés.

En long drink élégant, tout comme en apéritif sur glace, Lillet permet de laisser libre cours à sa créativité et à ses envies. Grâce à ses subtils arômes fruités, il s'inscrit parfaitement dans la tendance low-proof : les cocktails sont plus légers, moins alcoolisés, irrésistiblement féminins, tout en gardant leur caractère et leurs subtiles saveurs.

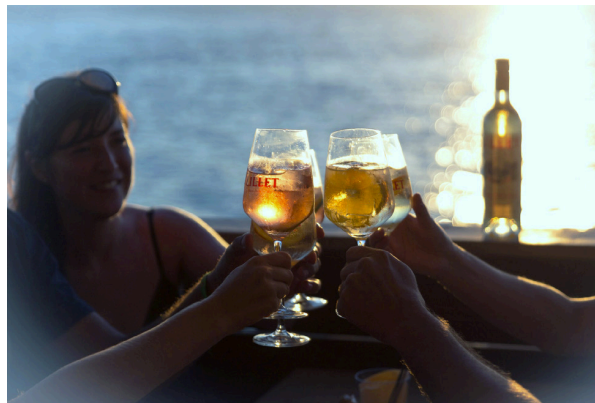
Allongé d'eau finement pétillante ou d'un trait de Tonic, on y ajoute une moitié de fraise, quelques feuilles de menthe fraîche, une tranche de concombre ou même de pétales de rose, pour le rendre savoureusement élégant. Ces délicieuses déclinaisons révèlent des notes surprenantes qui enchantent la dégustation.





*Lillet Vive*, le long drink signature de la marque, est une boisson agréablement fraîche et subtilement fruitée. Cet apéritif à l'élégance exquise associe Lillet Blanc à un long trait de Tonic. Garni d'une tranche de concombre, de fraise et de menthe fraîche, il accompagne à merveille la sérénité des fins de journées ensoleillées. Lillet Rosé ajoute à cette recette un éclat aromatique et lui procure une jolie teinte rosée.

Déclinable à l'infini, Lillet séduit les femmes à la recherche de nouveauté et de raffinement. Que ce soit en ville ou en bord de mer, entre copines ou lors d'un afterwork entre collègues, Lillet sublime de son extrême fraîcheur les douces après-midi et apéros de l'été.





## Le charme indémodable d'un apéritif qui séduit le monde entier



### *Maison fondée en 1872*

C'est en 1872, à Podensac, petit village de la région de Bordeaux, que Raymond et Paul Lillet, négociants en vins fins, liqueurs et spiritueux, fondent la Maison Lillet. Dans les chais de la Maison, Paul et Raymond créent un apéritif au goût unique : le Lillet (appelé Kina Lillet jusque dans les années 1970). Ses subtils arômes lui confèrent des notes douces et fruitées qui ont très vite conquis les palais les plus fins.

### *Les années 1920 -1930*

Dans l'entre-deux guerres, Lillet ravit les convives des réceptions officielles et des événements les plus prestigieux. Ces années, marquées par la célébration et la création artistique, donnent un nouveau souffle à Lillet qui devient un apéritif à la mode et déploie sa créativité en publicité. En 1937, l'artiste français Robert Wolff, connu sous le pseudonyme de Roby, crée l'affiche la plus marquante dans l'histoire de la marque : La Vendangeuse. Cette affiche irrésistiblement moderne pour l'époque évoque tout le charme de Lillet et reste très connue en France, comme aux Etats-Unis.



## *Les années 1940 -1950*

En 1945, le marché Anglo-Saxon décolle grâce au lancement du Lillet Dry. Très apprécié en cocktails ou mélangé à un soupçon de gin, il inspira la création du célèbre et savoureux cocktail Vesper. Sous la plume de Ian Fleming, Lillet devient le compagnon de l'agent 007 dès sa première aventure, Casino Royale, dont le livre sort en 1953 et le film en 2006. James Bond est la classe et le charisme londonien personnifié. Amateur de Dry Martini mais ne pouvant se passer du charme de Lillet, il l'ajoute au fameux cocktail composé de gin et de vodka. Il nomme cette savoureuse création « Vesper », en hommage à la séduisante Vesper Lynd. Armé de ce permis de séduire, l'apéritif bordelais, après avoir conquis le public anglo-saxon, impose son élégance et son goût raffiné dans le monde entier.

Dans les années 1950, la petite entreprise familiale décide d'exporter la marque et de se concentrer sur le marché américain qui connaît un réel essor. A New-York, Lillet devient un apéritif en vogue et enchante, par son élégance et son raffinement, les clients des bars les plus chics de la ville qui ne dort jamais.

## *Les années 1960 -1990*

En 1962, le succès de Lillet aux Etats-Unis est tel que Pierre Lillet donne naissance au Lillet Rouge. Avec sa couleur profonde rouge rubis et ses notes fruitées, il est plus puissant que son homologue Blanc. Son parfum unique et sa robe ample satisfont aussi bien les amateurs de Lillet que les fins connaisseurs de vins rouges.

Fin des années 1980, Lillet refléurit sur le marché français. L'apéritif est alors relancé, notamment grâce à une nouvelle bouteille au design audacieusement contemporain pour l'époque, qui lui confère le raffinement que nous lui connaissons aujourd'hui.

Au cours des années 1990, Lillet connaît un succès grandissant. Sa qualité et ses saveurs uniques sont récompensées à de nombreuses reprises lors de concours prestigieux, en Suisse, en Angleterre et en Belgique.

## *Les années 2000*

Dans les années 2000, de nombreux pays découvrent cet apéritif fruité typique de la région de Bordeaux. Les connaisseurs et les mixologues font de Lillet un incontournable des bars à cocktails les plus prisés à travers le monde. Sous cette impulsion, la Maison Lillet lance, en 2011, le Lillet Rosé. Frais, fruité et contenant de légères notes acidulées, Lillet Rosé est élaboré selon un savoir-faire unique qui lui confère une grande finesse aromatique. Son caractère original sera immédiatement récompensé par le Chairman's Trophy, lors de la prestigieuse compétition internationale « The Ultimate Beverage Challenge ».



*Aujourd'hui*, Lillet continue de séduire les épicuriens et de ravir un public à la recherche de nouvelles saveurs exquises. Il enthousiasme chaque année de nouveaux pays et exporte le savoir vivre à la française sur les terrasses comme dans les bars du monde entier.



## Un subtil mélange d'authenticité et d'originalité

L'apéritif Lillet est né de la rencontre entre l'originalité et le savoir-faire de deux artisans liquoristes. Ce subtil mariage de vins minutieusement sélectionnés et d'infusions de fruits et d'écorces, lui confère un goût ample, équilibré et vif.

Le maître de chai sélectionne avec soin les vins qui composent Lillet pour leurs qualités et leur complexité organoleptique. Lillet façonne son originalité, sa saveur et sa subtilité, grâce à une fine sélection d'ingrédients : oranges douces d'Espagne et de Turquie, oranges amères d'Haïti, écorces de quinquina d'Amérique du Sud et d'autres ingrédients non divulgués. Le goût délicat de Lillet est le résultat d'une recette originale et délicatement fruitée dont seuls quelques initiés connaissent le doux secret.

Les principes de préparation des infusions de Lillet sont les mêmes depuis le 19<sup>e</sup> siècle. Chaque fruit infuse à froid dans de l'alcool et produit ainsi sa propre quintessence. Au bout de quelques semaines, lorsque les principes sont extraits, le maître de chai procède à l'écoulage et au pressage des fruits. L'élaboration artisanale des infusions est à l'origine d'une grande partie de la richesse aromatique de Lillet. Une fois prêtes, ces infusions de fruits sont assemblées au vin : cette étape est appelée « vinage ».

Chaque cuvée, une fois brassée, est élevée par le maître de chai. Les cuvées de Lillet Blanc et de Lillet Rouge passent plusieurs mois en fût de chêne afin d'acquérir le fondu aromatique et la maturité gustative qui les caractérisent. Il en résulte des notes fruitées, confites avec un goût ample, équilibré, vif et généreux. Lillet Rosé est, quant à lui, embouteillé directement pour révéler toute sa fraîcheur et sa légèreté, associées à la grande finesse de ses arômes.





## La gamme Lillet

Lillet est le fruit d'une recette unique et d'un grand savoir-faire. A chaque Lillet ses propriétés ! Qu'il soit rouge, rosé ou blanc, Lillet a un caractère exceptionnel qui saura ravir les goûts et combler les envies de chacun.

### *Lillet Blanc*



Le Lillet Blanc est l'icône de la gamme. Il combine la fraîcheur d'un apéritif doux et fruité à une structure ample.

Notes de dégustation :

Caractère organoleptique du Lillet Blanc :

**Visuel** : la robe est brillante d'une couleur jaune or

**Au nez** : aux notes de fruits (orange confite, citron vert) se mêle la délicatesse des fleurs, jaillissent également des arômes de miel et de résine de pin, le tout soutenu par la fraîcheur de la menthe.

**En bouche** : avec beaucoup d'ampleur, de fruit et de fraîcheur, il a une très belle puissance aromatique et une longueur soutenue.

### *Lillet Rosé*



Le Lillet Rosé est un apéritif délicieusement frais à la grande finesse aromatique.

Notes de dégustation :

Caractère organoleptique du Lillet Rosé :

**Visuel** : Robe rosée et brillante

**Au nez** : légers fruits rouges, fleurs d'oranger et pamplemousse.

**En bouche** : fraîche vive et fruitée, structure bien équilibrée, légère acidité. Final, belle longueur des arômes.

### *Lillet Rouge*



Le Lillet Rouge est un apéritif doux et fruité dont le goût est légèrement plus tannique.

Notes de dégustation :

Caractère organoleptique du Lillet Rouge :

**Visuel** : la robe dotée d'une belle couleur rubis

**Au nez** : notes de fruits rouges et noirs (framboise, mure, cerise) se mêlent à la puissance des épices telles que la cannelle et la vanille.

**En bouche** : le goût est franc, généreux et intense, il est puissant, et s'appuie sur une structure tannique garante d'une belle fraîcheur.



## Recettes rafraîchissantes

Lillet inspire la tendance des cocktails légers et colorés au visuel gourmand et élégant. Que ce soit pour revisiter des classiques ou créer de nouveaux mélanges de saveurs, laissez-vous surprendre par ses arômes et son caractère et envahir par sa légèreté.

### Lillet Vive



#### *Ingédients :*

5 cl de Lillet Blanc; 10 cl de Tonic; 4-5 glaçons ; 1 tranche de concombre; 1 fraise; 1 tête de menthe

#### *Préparation :*

Servez 5 cl de Lillet Blanc dans un grand verre à vin rempli de glaçons. Allongez le Lillet Blanc avec 10cl de Tonic et ajoutez-y une tranche de concombre. Décorez avec une fraise et une feuille de menthe.



### Lillet Sangria



Pour 6 verres :

#### *Ingédients :*

50cl de Lillet Rouge; 5cl de Crème de Framboise; 10cl de jus de pamplemousse rose ;10cl de Limonade

#### *Préparation :*

Versez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez-y des fruits des bois et quelques tranches de citron.



## Lillet Rosé Hugo



### *Ingédients :*

6cl de Lillet Rosé  
2cl de liqueur de sureau  
20cl de tonic citron

### *Préparation :*

Servez 5cl de Lillet Rosé dans un verre de type Spritzer rempli de glaçons. Complétez avec 1cl de tonic citron et 2cl de liqueur de sureau. Rajoutez une tranche de citron vert pour la décoration et remuez doucement.

## Lillet Vesper



### *Ingédients :*

½ mesure de Lillet Blanc  
3 mesures de Gin Beefeater  
1 mesure de Vodka Absolut

### *Préparation :*

Versez dans un shaker le Lillet Blanc, le gin et la vodka. Ajoutez-y des glaçons et agitez le shaker vigoureusement pendant 8 à 10 secondes. Filtrez et versez dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons. Pressez le zeste du citron pour en extraire l'essence et placez-le dans un verre à cocktail.

## A propos de Pernod Ricard

Pernod Ricard est le n° 2 mondial des Vins et Spiritueux, avec un chiffre d'affaires consolidé de 8 682 millions d'euros en FY16. Né en 1975 du rapprochement de Ricard et Pernod, le Groupe s'est développé tant par croissance interne que par acquisitions : Seagram (2001), Allied Domecq (2005) et Vin&Sprit (2008). Pernod Ricard possède l'un des portefeuilles de marques les plus prestigieux du secteur : la vodka Absolut, le pastis Ricard, les Scotch Whiskies Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute et The Glenlivet, l'Irish Whiskey Jameson, le cognac Martell, le rhum Havana Club, le gin Beefeater, la liqueur Malibu, les champagnes Mumm et Perrier-Jouët ainsi que les vins Jacob's Creek, Brancott Estate, Campo Viejo et Kenwood. Le Groupe compte 18 500 collaborateurs et s'appuie sur une organisation décentralisée, composée de 6 « Sociétés de Marques » et 85 « Sociétés de Marché » présentes sur chaque marché clé. Le Groupe est fortement impliqué dans une politique de développement durable et encourage à ce titre une consommation responsable. La stratégie et les ambitions de Pernod Ricard sont fondées sur 3 valeurs clés qui guident son développement : esprit entrepreneur, confiance mutuelle et fort sens éthique. Pernod Ricard est coté sur Euronext (Mnémon : RI ; Code ISIN : FR0000120693) et fait partie de l'indice CAC 40.

## A propos de Pernod Ricard Belgium

Fondée en avril 1996, la société Pernod Ricard Belgium est une filiale de Pernod Ricard, co-leader au niveau mondial dans le secteur des vins et spiritueux. Ayant pour vocation la distribution et la croissance des marques de Pernod Ricard et de partenaires privilégiés sur ses marchés, Pernod Ricard Belgium s'inscrit dans le respect des valeurs du Groupe : la passion de la convivialité et de la simplicité, la passion d'entreprendre, la passion de l'intégrité et de l'engagement. Avec un volume de près de 12 millions de litres vendus au Belux en 2015 et un chiffre d'affaires excédant 73 millions d'euros, Pernod Ricard Belgium est une des entreprises ayant connu la plus forte croissance dans son secteur. Elle est parmi les leaders des marchés belges et luxembourgeois. [www.pernod-ricard-belgium.com](http://www.pernod-ricard-belgium.com).

## Contact presse :

Justine Parys - Famous Relations  
[justine.parys@famousrelations.be](mailto:justine.parys@famousrelations.be)  
0495/829.830