

**LILLET**®

*Maison fondée en 1872*

Press Kit - Zomer 2017





## Lillet, het stijlvolle aperitief volgens de low-proof trend

De eerste zomerdagen doen verlangen naar momenten van puur genieten vol verfrissing. Wanneer je vakantie nog niet meteen voor de deur staat, is niets zo aangenaam als nu al eens de schaduw van een terras op te zoeken en te nippen van een verfrissende cocktail. Lillet, het aperitief uit de streek van Bordeaux dat aan de Franse Atlantische kust heel populair is, bezorgt je dankzij zijn fruitaroma's een overheerlijk zomers gevoel en straalt in de hipste bars.

Voor een stijlvolle longdrink of een aperitief met ijs kan je met Lillet creatief aan de slag. Dankzij zijn subtiele aroma's sluit Lillet perfect aan bij de low-proof trend: de cocktails zijn lichter, met minder alcohol en onweerstaanbaar vrouwelijk. Toch behouden ze hun karakter en subtiele smaken.

Lillet kan je extra smaak en stijl geven door het aan te lengen met lichtbruisend water of een scheutje Tonic en er een halve aardbei, een paar blaadjes verse munt, enkele schijfjes komkommer of zelfs rozenblaadjes aan toe te voegen. Die overheerlijke varianten bieden verrassende smaken, een feest voor je smaakpapillen.

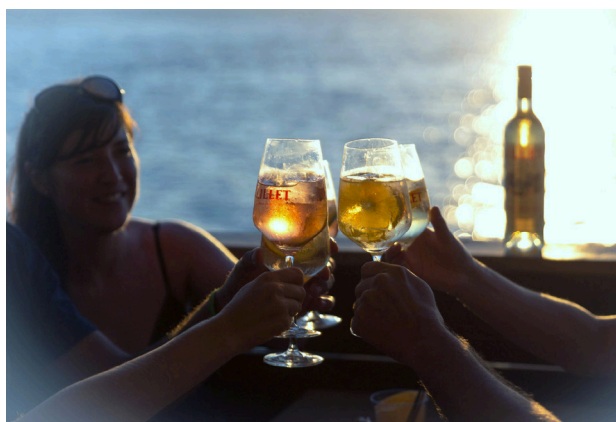






*Lillet Vive*, de signature longdrink van het merk, is een aangenaam verfrissend drankje met een subtiele fruitige smaak. Deze stijlvolle aperitief bestaat uit Lillet Blanc en een flinke scheut Tonic. Versierd met een schijfje komkommer, aardbei en verse munt is het de ideale drank om te chillen aan het eind van een zonovergoten dag. Lillet Rosé voegt daar nog een aromatische toets en een mooie roze kleur aan toe.

Met zijn oneindig aantal varianten is Lillet de perfecte drank voor vrouwen die op zoek zijn naar iets nieuws. Zowel in de stad als aan zee, onder vriendinnen of tijdens een afterwork onder collega's biedt Lillet een sublieme ervaring en aangename verfrissing.







## Lillet, de eeuwige charme van een aperitief dat wereldwijd succes kent



### *Maison fondée en 1872*

In 1872 stichtten Raymond en Paul Lillet, handelaars in kwaliteitswijn, likeur en gedistilleerde drank, het Maison Lillet in een dorpje in de streek van Bordeaux, Podensac. In de kelders van het huis creëren Paul en Raymond een aperitief met een unieke smaak: Lillet (tot in de jaren 1970 'Kina Lillet' genoemd). Zijn subtiele aroma's zorgen voor zachte en fruitige toetsen die zelfs de meest geavanceerde smaakpupillen kunnen veroveren.

### *De jaren 1920 -1930*

In de periode tussen de twee wereldoorlogen werd Lillet geserveerd op officiële recepties en de meest prestigieuze evenementen. In die jaren, waarin kunst hoogtij vierde, werd Lillet opnieuw een trendy aperitief.

Lillet komt creatief uit de hoek met zijn reclame dankzij de Franse kunstenaar Robert Wolff, bekend onder het pseudoniem Roby. In 1937 maakte hij de meest opmerkelijke affiche in de geschiedenis van het merk: de druivenplukster. De affiche was voor die tijd heel modern en riep alle charme van Lillet op. Tot op vandaag is het zowel in Frankrijk als de Verenigde Staten heel bekend.





## *De jaren 1940 -1950*

In 1945 schoot de Angelsaksische markt pas echt uit de startblokken dankzij de lancering van Lillet Dry. Die wordt heel erg gesmaakt in cocktails of in combinatie met een scheutje gin. Het is de inspiratiebron voor de beroemde, overheerlijke cocktail Vesper. De Britse schrijver Ian Fleming maakt Lillet het favoriete drankje van agent 007 vanaf zijn eerste avontuur, Casino Royale, waarvan het boek in 1953 verscheen en de film in 2006. James Bond verpersoonlijkt de Londense klasse en uitstraling. De liefhebber van Dry Martini kan niet zonder de charme van Lillet: hij voegt het toe aan de beroemde cocktail van gin en wodka. Zo creëert hij de smaakvolle creatie Vesper, als eerbetoon aan de verleidelijke Vesper Lynd. Het aperitief uit de Gironde, waarbij flirten niet verboden is, veroverd na het Angelsaksische publiek de hele wereld dankzij zijn geraffineerde smaak en stijl.

Na de Tweede Wereldoorlog beslist het kleine familiebedrijf het merk te exporteren en zich op de Amerikaanse markt te concentreren die een echte boom meemaakt. In de jaren 1950 wordt Lillet door zijn stijl en finesse een heel trendy aperitief in de chicste bars van New York, de stad die nooit slaapt.

## *De jaren 1960 -1990*

In 1962 is Lillet in de Verenigde Staten zo'n succes dat Pierre Lillet het aanbod verruimt met Lillet Rouge. Met zijn dieprode robijnkleur en fruitige toetsen is Lillet Rouge krachtiger dan zijn witte tegenhanger. Zowel Lillet-fans als liefhebbers van rode wijn vallen voor zijn unieke geur en smaak.

Eind jaren 1980 wordt Lillet op de Franse markt nieuw leven ingeblazen. Het aperitief wordt dan geherlanceerd in een gloednieuwe fles met een gedurfd ontwerp voor die tijd, die het de verfijning geeft die we tot vandaag kennen.

In de loop van de jaren 1990 kent Lillet een groeiend succes. Zijn kwaliteit en unieke smaken vallen meermaals in de prijzen op prestigieuze wedstrijden in Zwitserland, Engeland en België.

## *De jaren 2000*

In de jaren 2000 ontdekken tal van landen dit fruitige aperitief uit de streek van Bordeaux. Kenners en mixologen maken van Lillet een vaste waarde in de populairste cocktailbars in alle hoeken van de wereld.

Onder die impuls lanceert Maison Lillet in 2011 Lillet Rosé: verfrissend, fruitig en licht zurig. De geraffineerde aroma's van Lillet Rosé zijn het resultaat van een unieke knowhow. Zijn origineel karakter wordt meteen bekroond met de Chairman's Trophy op de prestigieuze internationale wedstrijd 'The Ultimate Beverage Challenge'.





*Vandaag de dag* blijft Lillet de drank bij uitstek voor levensgenieters en al wie op zoek is naar nieuwe, overheerlijke smaken. Lillet, het aperitief uit de streek van Bordeaux, veroverd elk jaar nieuwe landen en exporteert de Franse levensstijl naar de beste terrasjes en cocktailbars overal ter wereld.





## Een subtiele mengeling van authenticiteit en originaliteit

Het aperitief Lillet is het resultaat van de creativiteit en knowhow van twee handelaars in ambachtelijke likeur. De subtiele blend van zorgvuldig geselecteerde wijnen en vruchten- en schilinfusies geeft het een volle, evenwichtige smaak.

De keldermeester selecteert met zorg de wijnen van Lillet op basis van hun kwaliteiten en organoleptische complexiteit. Lillet is origineel, smaakvol en subtiel dankzij de selectie kwaliteitsingrediënten: zoete sinaasappelen uit Spanje en Turkije, bittere sinaasappelen uit Haïti, de bast van kina uit Zuid-Amerika. De delicate smaak van Lillet is het resultaat van een geheim recept met subtiele fruitige toetsen dat alleen enkele ingewijden kennen.

De infusies van Lillet worden sinds de 19e eeuw volgens dezelfde principes bereid. Elke vrucht laat men koud in alcohol trekken, wat leidt tot een eigen smaak. Na enkele weken, wanneer de stoffen uit de vrucht onttrokken zijn, gaat de keldermeester de pitten en schillen verwijderen en het fruit persen. Het is vooral de ambachtelijke verwerking van de infusies die voor de aromatische rijkdom van Lillet zorgt. Zodra die vruchteninfusies klaar zijn, worden ze geblend met de wijn: die fase heet 'vinage'.

Na dat brouwproces laat de keldermeester de drank rijpen. Lillet Blanc en Lillet Rouge rijpen maandenlang in eiken vaten om de aroma's en rijpe smaken te verkrijgen die ze kenmerken. Het resultaat is een volle, krachtige, evenwichtige smaak met fruitige, gekonfijte toetsen. Lillet Rosé wordt daarentegen meteen gebotteld om al zijn frisheid en lichtheid te bewaren, in combinatie met zijn verfijnde aroma's.





# Het gamma Lillet

Lillet is het resultaat van een uniek recept en een grote knowhow. Elke Lillet heeft zijn eigen kenmerken! Of het nu rode, rosé of witte Lillet is, het aperitief heeft een uitzonderlijk karakter vol smaak. Het ruime gamma biedt voor elk wat wils.

## Lillet Blanc



Lillet Blanc is het icoon van het gamma. Het biedt de verfrissing van een zoet en fruitig aperitief, met een overweldigende smaak.

Degustatiefiche:

Organoleptisch karakter van Lillet Blanc:

**Voor het oog:** stralende goudgele kleur

**In de neus:** fruitige toetsen (gekonfijte sinaasappel, limoen) mengen zich met verfijnde bloemen. Ook aroma's van honing en hars van pijnbomen komen tevoorschijn, dat alles vergezeld van frisse munt.

**In de mond:** met zijn volle frisse fruitsmaak bezit deze Lillet een krachtig aroma met een lange afdronk.

## Lillet Rosé



Lillet Rosé is een overheerlijk verfrissend aperitief met een verfijnde smaak.

Degustatiefiche:

Organoleptisch karakter van Lillet Rosé:

**Voor het oog:** glinsterende rosékleur

**In de neus:** licht rood fruit, oranjebloesem en pompelmoes.

**In de mond:** fris, overweldigend en fruitig, heel evenwichtige structuur met een licht zure toets. Lange, aangename afdronk.

## Lillet Rouge



Lillet Rouge is een zoet en fruitig aperitief met een beetje meer tanninesmaak.

Degustatiefiche:

Organoleptisch karakter van Lillet Rouge:

**Voor het oog:** mooie robijnkleur

**In de neus:** toetsen van rode en zwarte vruchten (framboos, braambes, kers) mengen zich met krachtige kruiden zoals kaneel en vanille.

**In de mond:** de smaak is gul, intens en krachtig op basis van een tanninestructuur die garant staat voor een verfrissende toets.



## Verfrissende recepten

Lillet inspireert de laatste trends van lichte, kleurrijke cocktails die er heel lekker en stijlvol uitzien. Of je nu de klassiekers een hippe twist wilt geven of op zoek bent naar nieuwe smaakcombinaties, laat je verrassen door de aroma's en het karakter van deze lichte aperitiefdrank.

### Lillet Vive



#### *Ingrediënten:*

5 cl Lillet Blanc; 10 cl Tonic; 4-5 ijsblokjes ; 1 schijfje komkommer; 1 aardbei; 1 muntblaadje

#### *Bereiding:*

Giet 5 cl Lillet Blanc in een groot wijnglas gevuld met ijsblokjes. Leng de Lillet Blanc aan met 10 cl Tonic en voeg een schijfje komkommer toe. Versier met een aardbei en een muntblaadje.



### Lillet Sangria



Voor 6 glazen:

#### *Ingrediënten:*

50 cl Lillet Rouge; 5 cl frambozencrème; 10 cl roze pompelmoessap; 10 cl limonade

#### *Bereiding:*

Giet alle ingrediënten in een grote kom en meng. Voeg er bosvruchten en enkele citroenschijfjes bij.



## Lillet Rosé Hugo



### *Ingrediënten:*

6 cl Lillet Rosé; 2 cl vlierbessenlikeur;  
10 cl tonic citroen

### *Bereiding:*

Giet 5 cl Lillet Rosé in een glas van het type spritzerglas gevuld met ijsblokjes.  
Vul aan met 1 cl tonic citroen en 2 cl vlierbessenlikeur. Voeg een schijfje limoen toe als versiering en schud zacht.

---

---

---

## Lillet Vesper



### *Ingrediënten :*

½ deel Lillet Blanc; 3 delen Beefeater gin;  
1 deel Vodka Absolut

### *Bereiding:*

Giet de Lillet Blanc, gin en wodka in een shaker. Voeg er ijsblokjes bij en schud de shaker 8 tot 10 seconden lang stevig heen en weer. Filter met een zeef en giet in een cocktailglas. Pers het sap uit de citroenschil en doe de schil in het glas.

---

---

---



## Over Pernod Ricard

Pernod Ricard, wereldwijd nr. 2 in wijnen en gedistilleerde dranken, heeft een geconsolideerde omzet van € 8 682 miljoen in FY2016. De groep is in 1975 ontstaan uit een fusie tussen Ricard en Pernod en is constant gegroeid, door zowel interne groei als overnames: Seagram (2001), Allied Domecq (2005) en Vin&Sprit (2008). Pernod Ricard bezit een van de meest prestigieuze merkenportefeuilles in de sector: Absolut wodka, Ricard pastis, Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute en The Glenlivet Scotch whisky's, Jameson Ierse whisky, Martell cognac, Havana Club rum, Beefeater gin, Malibu likeur, G.H.Mumm en Perrier-Jouët champagnes, evenals Jacob's Creek, Brancott Estate, Campo Viejo en Kenwood wijnen. Pernod Ricard heeft een personeelsbestand van 18.500 medewerkers en werkt door middel van een gedecentraliseerde organisatie, met 6 "Brand Companies" en 85 "Market Companies" die in elke belangrijke markt gevestigd zijn. Pernod Ricard hecht veel waarde aan een beleid voor duurzame ontwikkeling en stimuleert verantwoorde consumptie. De strategie en ambitie van de groep is gebaseerd op 3 kernwaarden: ondernemerschap, wederzijds vertrouwen en een sterk gevoel voor ethiek.

Pernod Ricard is genoteerd op Euronext (Ticker: RI; ISIN code: FR0000120693) en maakt deel uit van de CAC 40 index.

## Over Pernod Ricard Belgium

Pernod Ricard Belgium werd in april 1996 opgericht als dochteronderneming van Pernod Ricard, een co-leader op wereldniveau in de sector van wijnen en alcoholische dranken. De onderneming heeft als doel om de merken van Pernod Ricard en van zijn geprivilegieerde partners te verdelen op de markt en hun marktpositie te verstevigen. Pernod Ricard Belgium doet dit in overeenstemming met de waarden van de groep: de passie voor gezelligheid en eenvoud, de ondernemerszin en de passie voor integriteit en betrokkenheid. Met een gecommmercialiseerd volume van bijna 12 miljoen liter en een omzet van meer dan 73 miljoen euro in de Belux in 2015 behoort Pernod Ricard Belgium tot de dynamische groeiende ondernemingen in zijn sector en tot een van de marktleiders voor België en Luxemburg. [www.pernod-ricard-belgium.com](http://www.pernod-ricard-belgium.com).

## Contact :

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