

LA VODKA MISE SUR LES INGRÉDIENTS À L'INTERNATIONAL

Valoriser des ingrédients souvent naturels et locaux pour monter en gamme ou se distinguer apparaît comme une tendance mondiale sur la vodka. Le cabinet XTC a analysé ce thème en détail pour Rayon Boissons.

La tendance est forte à travers le monde. Comme pour d'autres secteurs, les consommateurs de vodka s'intéressent de plus en plus aux ingrédients. Une opportunité pour les fabricants qui peuvent jouer sur la sélection des matières premières pour se différencier tout en valorisant au passage un spiritueux dont le goût est assez neutre à la base. À travers une sélection d'éléments originaux, locaux ou naturels – voire les trois réunis –, l'objectif des distillateurs est de gommer le caractère industriel de la vodka et de s'approprié un procédé de fabrication particulier. Cela,

avec des valeurs associées comme l'authenticité et la réassurance. Ces produits dotés d'une « âme » ne restent pas seulement l'apanage des petites distilleries et sont aussi prisés par les grandes marques.

CRÉER DES PRODUITS AVEC UNE ÂME

Dans le registre de la naturalité, le groupe britannique Diageo a conçu la gamme sourced pour sa célèbre signature Smirnoff. Il s'agit de recettes infusées aux véritables jus de fruits, en opposition aux vodkas seulement aromatisées. Avec ces trois références sur les parfums pamplemousse, cranberry et

pomme-ananas, Smirnoff désire répondre aux attentes du marché nord-américain. Toujours avec le souci d'un certain bien être, la marque Stolichnaya, d'origine russe mais conditionnée en

Lettonie, ose une déclinaison sans gluten dans un packaging différent avec une couleur verte.

Côté saveurs originales, le groupe néerlandais Toorank propose une vodka polonaise qui possède une touche de miel. Pour plus de complexité aromatique, cette formule est en outre élevée dans des tonneaux de chêne... polonais. En Grande Bretagne, la distillerie Arbikie met pour sa part en avant l'origine 100% écossaise des ingrédients qui composent sa vodka pimentée. Les piments proviennent de la seule ferme d'Écosse qui en cultive! Tandis que Chase Distillery commercialise une vodka faite avec des pommes de terre anglaises puis infusée à la fleur de sureau d'Herefordshire, près du pays de Galles.

LA MARQUE FOG POINT UTILISE L'EAU CAPTURÉE DANS LES BROUILLARDS CALIFORNIENS

QUATRE NOUVEAUTÉS EN IMAGES

XTC
world innovation

1

SMIRNOFF SE PRESSE SUR LES FRUITS

Des références infusées aux véritables jus de fruits. Voilà ce que propose Smirnoff à travers trois déclinaisons : pamplemousse, cranberry et pomme/ananas. Pour cette gamme sourced, Diageo a imaginé des packagings colorés.



2

UNE TOUCHE DE PIMENT ÉCOSAIS

Une vodka écossaise soucieuse de valoriser des matières premières locales utilise les céréales de sa région. Mais pas seulement. Puisque le produit d'Arbikie Distillery relève sa recette avec des piments d'une ferme d'Écosse.



3

LE MIEL ENVOIE DU BOIS

Le groupe néerlandais Toorank dispose d'une vodka polonaise pas banale. Aromatisée au miel, comme le montre le dessin d'une abeille sur son étiquette, Miodula a aussi connu un élevage dans des barriques de chêne.



4

STOLI SUCCOMBE AU SANS GLUTEN

La tendance du sans gluten s'étend presque à toutes les catégories alimentaires. La preuve? La vodka d'origine russe Stolichnaya vient de lancer une déclinaison « gluten free » élaborée à partir de 88% de maïs et 12% de sarrasin.

