



BONVALET

DISTILLERIE

« Du Gin au Whisky en passant par le Ratafia, notre ambition est de produire des spiritueux bios d'exception à partir de matière première revalorisée et issue du terroir champenois. »

Famille Bonvalet



**LA DISTILLERIE BONVALET REPLACE LA MATIÈRE
PREMIÈRE AU CENTRE DE SA PRODUCTION EN
LA REVALORISANT EN SPIRITUEUX BIOS
D'EXCEPTION.**

Chaque année 7000 tonnes de marcs champenois bios sont mélangés avec les marcs dits « conventionnels » et sont retraités en distillerie où ils sont recyclés en produits industriels tels que les alcools neutres ou bio-carburants.

C'est à partir de ce constat de sous-valorisation qu'est née la Distillerie Bonvalet.

Grâce à un alambic ultra-performant et spécifiquement conçu, les déchets et autres résidus vinicoles et agricoles bios, ne sont plus simplement retraités, ils sont revalorisés pour donner vie à des spiritueux bio et premium « Made in Champagne ».



BIO

Nos spiritueux sont certifiés bio par Ecocert.



FRANÇAIS

Nos spiritueux sont distillés et embouteillés en Champagne.



LARGE GAMME DE SPIRITUEUX

Notre alambic nous permet de produire du whisky, du gin, des eaux-de-vie, de la vodka et bien d'autres spiritueux.



ECORESPONSABLE

Notre distillerie fonctionne selon le principe d'économie circulaire, ce qui permet de réduire l'empreinte carbone.



SPIRITUEUX SUR MESURE

Notre distillerie peut produire n'importe quel spiritueux à la demande.
« Notre seule limite ? Votre imagination ! »



ALAMBIC EXCEPTIONNEL

Notre alambic en cuivre ultramoderne nous permet de produire des spiritueux d'une qualité exceptionnelle.



“MADE IN CHAMPAGNE”

Nos spiritueux sont élaborés à partir de déchets bios de raisins ou de récoltes agricoles provenant de la région de Champagne.



BONVALET
DISTILLERIE

LA SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Transmise de génération en génération et de manière relativement secrète, la distillation est un savoir-faire ancestral qui passe par la maîtrise des températures, la justesse et l'équilibre des aromatiques ainsi que la qualité des ingrédients composant la recette.

C'est pourquoi, nos ingrédients sont sélectionnés en France avec le plus grand soin par notre distillateur afin de pouvoir distiller uniquement les meilleurs produits et garantir ainsi une qualité exceptionnelle du distillat.





UN ALAMBIC DE POINTE

Notre alambic de pointe, nommé Gaston en hommage au tout premier contributeur de la Distillerie, permet de produire des spiritueux bios d'exception.

Il a été conçu et fabriqué sur mesure par l'un des fabricants d'alambic les plus reconnus dans le monde (Holstein).

C'est un outil polyvalent et de haute précision qui produit parmi les distillats les plus fins du marché et de préserver les aromatiques les plus délicates, notamment grâce à certaines pièces brevetées.

La modularité unique de cet alambic nous permet de créer aussi bien du Whisky que du Gin en passant par des eaux-de vies et de la vodka.

Gaston offre une liberté de création infinie de spiritueux aux saveurs précises et complexes ou légères et délicates

LES INCONTOURNABLES



INFLORESCENCE

Gin français bio élaboré à partir de déchets de raisins de Champagne et agrémenté d'un mélange d'herbes et d'épices soigneusement sélectionnées.



INNOCENCE

Innocence est un hommage à l'élégance et à la liberté : un spiritueux sans alcool qui célèbre des saveurs intenses et naturelles.



INSOLENCE

C'est la fraîcheur vive et persistante de la menthe poivrée et la douceur subtile d'un sirop de sucre issu de moût de raisins. La macération préalable dans une base vinique confère à cette liqueur de menthe une élégance rafraîchissante.



INCANDESCENCE

Vodka française élaborée à partir de moûts de raisins bio et confère des notes délicatement épicées et minérales

LES ATYPIQUES



INFLORESCENCE AMBRÉ

La recette secrète de l'Inflorescence Ambré est la même que celle de l'Inflorescence, mais le gin est vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne. Gin délicat aux notes subtilement boisées.



IMPATIENCE

Impatience est un New Make français biologique élaboré à partir d'orge malté bio issu de la région de Champagne. Non-vieilli, ses arômes sont fins et délicats



RÉVÉRENCE

Le Shochu est une eau-de-vie japonaise traditionnelle élaborée à partir de la distillation des lies de riz ayant servi à la production de vin de saké.

LES TERROIRS



INFLUENCE

Elaboré à partir de malt bio champenois, ce whisky de 3 ans d'âge est en cours de maturation en fût de Meursault. Prévente (600 bouteilles) – mi-octobre 2025



RÉMANENCE

Rémanence représente l'alchimie entre l'élégance d'une eau-de-vie de vin soigneusement distillée et les qualités aromatiques de moûts frais et expressifs.



EAU-DE-VIE DE VIN

Eau-de-Vie de vin bio de Champagne élaborée en collaboration avec **L'Assiette Champenoise** restaurant triplement étoilé au Guide Michelin.



BONVALET
D I S T I L L E R I E

En découvrir plus sur la Distillerie

www.distillerie-bonvalet.com

@DistillerieBonvalet

distilleriebonvalet@dwsgroupe.com

+33 3 26 54 23 65