



0.0%

FRENCH BLOOM

INTRODUCTION DECK

FRENCH BLOOM

FRENCH BLOOM

INSIGHT

NOUS SOMMES À
LA RECHERCHE DE
CÉLÉBRATIONS
PLUS INCLUSIVES
&
CRÉATRICES DE
LIEN.



TABLE DES MATIÈRES



L' HISTOIRE



01

LA COLLECTION



02

UN DÉVELOPPEMENT EN CROISSANCE



03

NOS ACTIVATIONS



04

L' HISTOIRE



01
|
L'
HISTOIRE

02
FRENCH BLOOM
LA VIE
COLLECTION
FRENCH SPARKLING BLANC
00% ALCOHOL

03
FRENCH BLOOM
UN DÉVELOPPEMENT
CROISSANCE
FRENCH SPARKLING ROSÉ
80% ALCOHOL

04
FRENCH BLOOM
ACTIVATIONS
GLOBALES
BLANC DE BLANC
80% ALCOHOL



1

L' HISTOIRE

LES CO-FONDATRICES MAGGIE FREREJEAN-TAITTINGER & CONSTANCE JABLONSKI

- ◆ Amies de longue date, Maggie & Constance vivaient de part et d'autre de l'Atlantique, et se sont retrouvées à Paris en 2019.
- ◆ Maggie, directrice du Guide Michelin, était enceinte de jumeaux. Constance poursuivait sa carrière de top model, et était à la poursuite de son bien-être avant tout.
- ◆ Pendant les rassemblements en famille et entre amis, elles ont réalisé à quel point les boissons sans alcool, festives et sophistiquées étaient non-existantes. C'est ainsi que French Bloom est née.



AMITIÉ - CONVIVIALITÉ - PREMIUM - FRANÇAIS



L' HISTOIRE

LE FRUIT D'UNE AMITIÉ BI-CULTURELLE

Les deux souhaitaient, au travers de French Bloom, donner une alternative à ceux souhaitant célébrer élégamment et différemment, pour tirer parti au mieux des moments partagés en famille et entre amis.



LE CHALLENGE

CRÉER UN
EFFERVESCENT 0.0%
D'ALCOOL
QUI SOIT
COMPLEXE
ET SOPHISTIQUÉ.



L' ÉQUIPE

Avec le soutien d'une équipe de direction, notamment composée de **Rodolphe Frerejean-Taittinger**, PDG de Champagne Frerejean Frères, French Bloom a entrepris de créer un effervescent français sans alcool super-premium, qui soit complexe et avec un profil de saveurs équilibré.

French Bloom bénéficie du savoir-faire français en matière de vins effervescents pour élaborer une nouvelle excellence de la célébration à la française, mais sans alcool cette fois.





THE PROCESS

PLUSIEURS ANNÉES DE R&D,
AYANT INCLUS PLUSIEURS
INNOVATIONS
TECHNOLOGIQUES,
ONT ÉTÉ NÉCESSAIRES POUR
ATTEINDRE L'ÉQUILIBRE ET
LA COMPLEXITÉ DES CUVÉES
FRENCH BLOOM.



NOTRE TERROIR

LE LIMOUX

French Bloom bénéficie d'un ancrage dans un terroir français historique, Le Limoux. Célébré comme le berceau du vin effervescent, ses origines remontent à 1544, soit plus d'un siècle avant le champagne.

Ce terroir océanique bénéficie de vignes influencées par l'Océan Atlantique, avec des pluies plus régulières, une plus forte humidité et des températures plus modérées.

Les températures dans les terroirs océaniques sont souvent plus faibles de 2 à 3 degrés contrairement aux terroirs méditerranéens, ce qui est fondamental pour la préservation de l'acidité et de l'équilibre du vin. Son sol, riche en argile et en calcaire, renforce le caractère rafraîchissant et complexe de nos cuvées.

NOS, CÉPAGES

Nous travaillons avec deux cépages traditionnels de l'univers du Champagne: le Chardonnay et le Pinot Noir.

Nos vignes sont certifiées biologiques, et ancrées dans la région du Languedoc, dans le Limoux.

Nous avons sélectionné le Chardonnay car il s'agit d'un cépage vigoureux et précoce, apportant à nos cuvées une grande fraîcheur.

Le Pinot Noir, quant à lui, est un cépage qui mûrit rapidement, apportant à notre cuvée Le Rosé du corps, de la structure et de la puissance.



LE PROCESSUS DE RÉVÉLATION DU VIN À 0.0%

Combinant le Savoir-Faire
français dans les
effervescents
&
l'Innovation
avant-gardiste



NATUREL



Réalisé à partir d'un mélange unique de raisins biologiques de Chardonnay & Pinot Noir, récoltés de manière précoce, chez nos vignerons partenaires dans la fameuse région du Languedoc en France.



ARTISANAL



Une fermentation vineuse traditionnelle dans des fûts de chêne, un savoir-faire utilisé pour la première fois dans le secteur du sans alcool.



INNOVANT



Après plus de 4 ans de R&D et plus de 200 tests: nous avons innové dans le processus de désalcoolisation pour préserver les arômes naturels.



LA COLLECTION

01
|
LA
HISTOIRE

02
|
LA
COLLECTION

03
|
UN DÉVELOPPEMENT EN
CROISSANCE

04
|
ACTIVATIONS
GLOBALES



2

LE POSITIONNEMENT & LE RÔLE DES PRODUITS

CORE RANGE

LE BLANC



LE ROSÉ



COLLECTION PRESTIGE

L'EXTRA BRUT



LA CUVÉE VINTAGE 2023



LA CORE RANGE



LE BLANC

Avec sa robe claire et brillante, il incarne élégance et polyvalence. Le nez s'ouvre en délicatesse, sur des notes florales d'acacia et de chèvrefeuille. Crémeux et soyeux, le palais évolue vers des notes de fruits secs, miel et cire d'abeille. Désalcoolisé à 0.0%, il accompagne aussi bien les grandes célébrations que les instants plus intimes.



LE ROSÉ

Avec sa robe rose saumonée et sa fine effervescence, Le Rosé allie complexité et naturel. Son bouquet floral aux notes de pétales de rose et de rhubarbe est suivi par un palais minéral, révélant des pointes de cerise acidulée et de pêche blanche séchée. Désalcoolisé à 0.0%, il célèbre l'art de vivre à la française.

FAIT À PARTIR DE VINS DE CHARDONNAY BIOLOGIQUES FRANÇAIS
0.0% D'ALCOOL - FAIBLE EN CALORIES - VEGAN - SANS SULFITES - SANS GLUTEN
SANS SUCRES AJOUTÉS



FRENCH BLOOM



CONFIDENTIAL - ALL RIGHTS RESERVED.

LA COLLECTION PRESTIGE



L'EXTRA BRUT

L'Extra Brut, issu du terroir du Limoux, dévoile une robe or intense et une mousse élégante. Au nez, des notes de fleurs blanches et de fruits secs. En bouche, sa fraîcheur minérale et des touches d'abricot sec révèlent une belle tension. La finale saline et minérale accentue sa complexité. Ce Blanc de Blancs bénéficie d'un élevage partiel en fûts de chêne, ce qui lui confère profondeur et complexité.



LA CUVÉE VINTAGE 2023

Avec sa robe d'un or profond et éclatant, La Cuvée Vintage 2023 incarne l'excellence des vins effervescents sans alcool. Son nez élégant mêle pamplemousse et subtiles notes vanillées, tandis que son palais allie fraîcheur et précision, sublimé par des notes de fruit compoté, d'agrumes et de brioche. Vieilli 8 mois en fûts de chêne, il révèle une complexité inédite à 0.0%.

RÉALISÉ À PARTIR DE VINS DE CHARDONNAY FRANÇAIS
0.0% D'ALCOOL - FAIBLE EN CALORIES - VEGAN - SANS GLUTEN
NOUS N'AJOUTONS JAMAIS DE SUCRES, SULFITES OU CONSERVATEURS

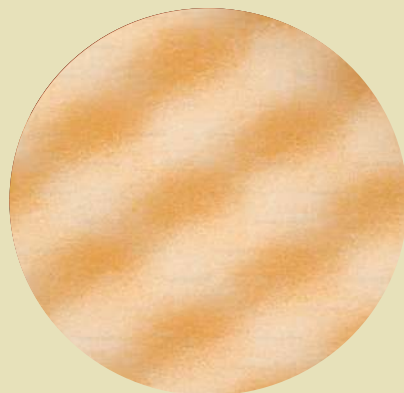


LE BLANC



€29.0 RSP
CÉLÉBRATION LIFESTYLE

FRENCH BLOOM



ROBE



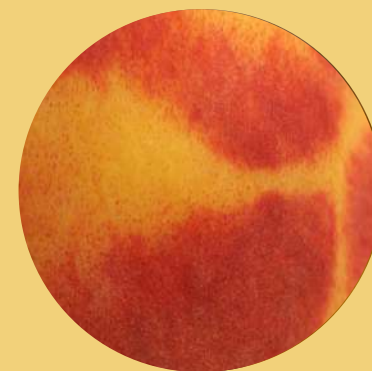
LA ROBE EST CLAIRE ET
BRILLANTE.



NEZ



LE NEZ S'OUVRE EN
DÉLICATESSE, SUR DES
NOTES FLORALES D'ACACIA
ET DE CHÈVREFEUILLE.
MARQUÉ PAR UNE BELLE
FRAÎCHEUR, IL DÉVOILE DES
NOTES DE CITRON ET DE
PAMPLEMOUSSE ROSE.



PALAIS



L'ATTAQUE EST VIVE, SUR LE
ZESTE D'AGRUME FRAIS ET
DE POIRE CROQUANTE.
CRÉMEUX ET SOYEUX, LE
PALAIS ÉVOLUE VERS DES
NOTES DE FRUITS SECS,
MIEL ET CIRE D'ABEILLE. LA
FINALE EST ÉLÉGANTE ET
SALINE, AVEC UNE BELLE
LONGUEUR.

LE ROSÉ



€34.0 RSP
CÉLÉBRATION LIFESTYLE

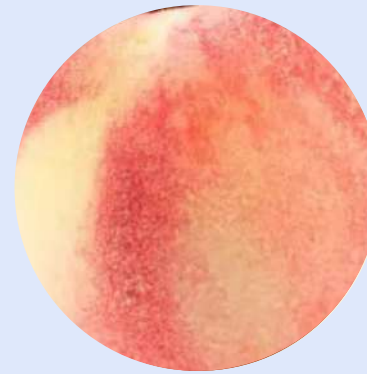
FRENCH BLOOM



ROBE



UNE COULEUR ROSE
SAUMONÉE,
SUBLIMÉE PAR UNE
FINE
EFFERVESCENCE.



NEZ



DES BOUQUETS DE
FLEURS AVEC DES
NOTES DE PÉTALES
DE ROSE ET DE
RHUBARBE.



PALAIS



DES NOTES DE
CERISE ACIDULÉE ET
DE PÊCHE BLANCHE
SÉCHÉE, POUR FINIR
SUR UNE MINÉRALITÉ
VIBRANTE.

L'EXTRA BRUT



€49.0 RSP

SAVOIR-FAIRE / BISTRONOMIE

FRENCH BLOOM



ROBE



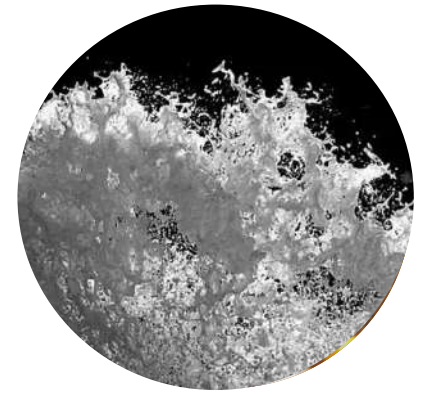
UN OR INTENSE,
SUBLIMÉ PAR DE
FINES BULLES ET
UNE MOUSSE
DÉLICATE ET
ÉLÉGANTE.



NEZ



DE SUBTILES NOTES
DE FLEURS
BLANCHES ET DE
FRUITS SECS.



PALAIS



UNE FRAÎCHEUR
MINÉRALE AVEC DES
NOTES D'ABRICOT
SEC ET DE FLEURS
BLANCHES, POUR
FINIR SUR UNE
SUBTILE TOUCHE
SALINE.

L'EXTRA BRUT



L'EXTRA BRUT

Un vin plein de complexité et de précision, vibrant et minéral, reflétant bien le terroir océanique du Limoux.

0.0% D'ALCOOL/ 0% DE SUCRE
0% DE SULFITES / 1 CALORIE
100% VIN CERTIFIÉ BIOLOGIQUE

FRENCH BLOOM

CONFIDENTIAL - ALL RIGHTS RESERVED.



L'EXTRA BRUT

“ DE LA PROFONDEUR, DES ARÔMES FLORAUX ET
UNE BELLE TRAME VINEUSE... AVEC UNE FINALE
DROITE, PURE ET ÉCLATANTE.
VRAIMENT EXCELLENT. ”

ERIC ASIMOV

CHIEF WINE CRITIC, THE NEW YORK TIMES



LA CUVÉE VINTAGE 2023



2023 €109.0 RSP
SAVOIR-FAIRE / GASTRONOMIE

FRENCH BLOOM



ROBE



OR PROFOND ET
ÉCLATANT, AVEC
UNE
EFFERVESCENCE
FINE ET
PERSISTANTE.



NEZ



ÉLÉGANT, SUR LA
FRAÎCHEUR DU
PAMPLEMOUSSE,
SOUTENU PAR DE
SUBTILES NOTES
VANILLÉES.



PALAIS



ÉQUILIBRÉE,
FRAÎCHEUR ET
PRÉCISE, ENTRE LE
FRUIT COMPOTÉ ET
LES AGRUMES. EN
FIN DE BOUCHE, DES
NOTES TOASTÉES ET
BRIOCHÉES
APPORTENT UNE
BELLE COMPLEXITÉ
ET STRUCTURE.

LA CUVÉE VINTAGE 2023



LA CUVÉE VINTAGE BLANC DE BLANCS 2023

Une intuition qui s'est transformée en conviction au fil des années. French Bloom a créé La Cuvée Vintage 2023, un vin effervescent d'excellence, riche d'un savoir-faire unique, utilisant des innovations techniques inédites dans le secteur des vins sans alcool, comme le vieillissement en fûts de chêne.

“LA CUVÉE EST UNE INCARNATION DE L'APPROCHE SINGULIÈRE DE LA MAISON POUR PRÉSENTER UN EFFERVESCENT FRANÇAIS À L'APOGÉE DE SA MATURITÉ.”





LA CUVÉE VINTAGE BLANC DE BLANCS 2023

“UN EXCELLENT EXEMPLE
D'EFFERVESCENT SANS ALCOOL
AVEC UNE BELLE COMPLEXITÉ
ET PROFONDEUR.”

RAIMONDS TOMSONS
MEILLEUR SOMMELIER AU MONDE 2023

UN DÉVELOPPEMENT EN CROISSANCE

01
|
L'
HISTOIRE

02
|
LA
COLLECTION

03
|
UN DÉVELOPPEMENT EN
CROISSANCE

04
|
ACTIVATIONS
GLOBALES



3

LES PROFILS CONSOMMATEURS



LE BLANC & LE ROSÉ

L'HÉDONISTE
PROGRESSIF

~ 35 ans

Singularité,
créativité, audace

Avant-garde culturelle
Des rassemblements
en famille et entre
amis

Joie partagée
L'art-de-vivre à la
française
Des célébrations
positives,
positives et inclusives.



GENRE



30%



70%

FRENCH BLOOM



L'EXTRA BRUT

L'AVANT
GARDISTE

~ 35 ans

La singularité, l'avant-
garde
La modernité rencontre
l'innovation
La recherche
d'expériences uniques

Être surpris
Les rencontres entre amis
et familles dans des
endroits singuliers

High-end gastronomy
experiences
Moderate & Alcohol-Free
Pairings



GENRE



50%



50%



LA CUVÉE VINTAGE 2023

L'ASPIRANT ESTHÈTE

~ 45 ans

Les cadres supérieurs à la
recherche d'authenticité
et d'audace

Le luxe et le savoir-faire
Les fins vins et spiritueux
Nourir son corps comme
son esprit

Des expériences
gastronomiques de haut
vol
Les sphères
professionnelles



GENRE



70%



30%

UN MARCHÉ EN CROISSANCE

DEPUIS SON LANCEMENT
EN OCTOBRE 2021,
FRENCH BLOOM A SU CRÉER
UN RÉSEAU DE
DISTRIBUTION
DE PREMIER PLAN
DANS PLUS DE 60 PAYS.



UNE NOUVELLE CATÉGORIE SUR UN MARCHÉ EN CROISSANCE

RETAIL, NON PREM & E.COM SÉLECTIFS



HÔTELS



RESTAURANTS



COMPAGNIES AÉRIENNES & TRAVEL RETAIL



CORPORATE



DRIVING THE FUTURE



EN 2025, FRENCH BLOOM EST DEVENU LE VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL OFFICIEL DE LA FORMULE 1



PLUS DE 58 PUBLICATIONS À
TRAVERS LE MONDE

PARMI LESQUELLES, QUELQUES PLUS BEAUX TITRES

Bloomberg

LE FIGARO

WWD

**Le Journal
du Dimanche**

the
drinks
business



DRIVING THE FUTURE

... ET L'ANNONCE A ÉTÉ
RELAYÉE DANS DE
NOMBREUSES UNES À
TRAVERS LE MONDE



0.0 %
FRENCH BLOOM

Official Non-Alcoholic Sparkling Wine of Formula 1®

EN 2026, LE ROSÉ EST
DEVENU LE PREMIER
EFFERVESCENT SANS
ALCOOL À EMBARQUER
AVEC AIR FRANCE
LA PREMIÈRE



DES PLACEMENTS CLÉS PROMOUVANT UNE CÉLÉBRATION INCLUSIVE

EXEMPLES DE POSITIONNEMENTS PRESTIGIEUX

- Effervescent sans alcool exclusif au: festival de musique Coachella en 2023 & 2024, Festival de Cannes, Festival de musique Delta, Cérémonies de Révélation des Étoiles Michelin en 2023 & 2024, NYC Food & Wine, Charleston Food & Wine, tournoi Roland Garros en 2025, et plus.
- Servi lors d'événements de marques de luxe (Presse, Influenceurs, VIC) Van Clef & Arpels, Lancôme, Dior Parfums, Moda Operandi, Oscar de la Renta
- Tea Time, Brunch, Bar et Room Service, Évènements, au Four Seasons Hotel George V
- Partenaire du All Day Brunch, Évènements, Room Service, Spa au Rosewood Hong Kong
- SuperBloom Afternoon Tea, BabyMoon Package à The Orchid Room, Pan Pacific London



N O S P A R T E N A I R E S



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

FRENCH BLOOM
EST LE
PARTENAIRE
PRÉFÉRENTIEL DE
LA GASTRONOMIE

PARTENAIRE
DE LA
GASTRONOMIE ET
DES
RESTAURANTS
ÉTOILÉS
MICHELIN,
FRENCH BLOOM
EST SERVI DANS
PLUS DE 100
ÉTOILÉS



GUIDE MICHELIN



Servi dans plus de
100 étoilés Michelin dans le
monde en un an:
Joël Robuchon /
Yannick Alleno /
Eric Frechon/ Dominique Crenn



GASTRONOMIE



French Bloom servi dans les
restaurants les plus reconnus en
BTG/BTB, pairings sans alcool et
cocktails.

CÉLÉBRÉ DANS LA PRESSE INTERNATIONALE



“ De la profondeur, des arômes floraux et une belle trame vineuse... avec une finale droite, pure et éclatante. Vraiment excellent.

[THE NEW YORK TIMES](#)

“ L'une des meilleures boissons sans alcool, qui a vraiment bon goût.

[BRITISH VOGUE](#)

“ Après plus de 70 différents tests, ces femmes sont parvenues à créer des alternatives avec une acidité équilibrée et une fraîcheur impressionnante.

[THE NEW YORK TIMES](#)

“ L'effervescent sans alcool le plus distingué du marché.

[L'OFFICIEL](#)

“ Le Blanc de Blancs qui en résulte s'épanouit avec maturité et profondeur, offrant des arômes robustes que l'on trouve rarement dans les vins sans alcool.

[FORBES](#)

“ Le résultat a le même goût que le champagne. avec une effervescence plus douce et sans la morsure de l'alcool.

[THE WASHINGTON POST](#)

“ Les effervescents French Bloom: Les meilleurs effervescents sans alcool jamais bus.

[FORBES](#)

“ Un nouvel effervescent vient de faire son apparition, c'est le meilleur sans alcool que ce critique ait jamais goûté. Et il doit être dans votre radar.

[THE TORONTO STAR](#)

“ Presque tous les dégustateurs ont dit que le vin auquel il ressemblait le plus était un champagne millésimé. (...) Il est beaucoup plus complexe que tout autre vin désalcoolisé que j'ai goûté et beaucoup plus convaincant.

[THE TELEGRAPH](#)

“ Nos éditeurs sont d'accord pour dire que cet effervescent sans alcool French Bloom est une meilleure alternative au Champagne.

[FOOD & WINE](#)

“ Avec des notes délicates de rose, de pêche et de cerise. contrairement à la majorité des vins sans alcool, ce vin est sec et d'une bonne acidité, ce qui lui confère cette sensation en bouche si importante.

[TATLER](#)

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

DÉGUSTEZ FRENCH BLOOM DIFFÉREMMENT

EN COLLABORATION AVEC JEAN VITAL,
THE IVY GROUP

POUR DÉCOUVRIR TOUS NOS [COCKTAILS](#)



LE SPRITZ BLOOM

NOTRE VERSION DU CÉLÈBRE SPRITZ,
SANS ALCOOL CETTE FOIS

