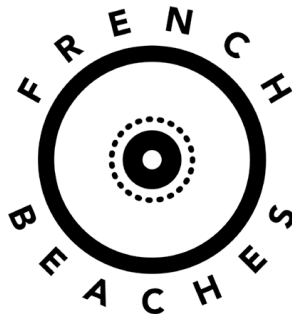


DOSSIER DE PRESSE



BOLD WINES BOLD ATTITUDES



INSOLENTE CRÉATIVE SOLAIRE EXTRÊME  
EXTRAVAGANTE AVENTUREUSE  
CONQUÉRANTE OUVERTE  
ANTICONFORMISTE NATURELLE LIBRE  
GÉNÉREUSE

- 7 L'identité
- 9 Christophe Kaczmarek
- 11 Les gammes
- 19 Le développement



## FRENCH BEACHES

Ce sont des vins de plaisir et surtout des vins faits en collaboration avec des vigneron talentueux.

### Gamme Classique

Un rouge, un blanc, et un rosé, des vins de plaisir immédiat.

### Gamme Equinoxe

une micro-cuvée, à chaque saison, faite avec des producteurs certifiés en agriculture biologique et biodynamique : nous y produisons du vin, de la bière et des spiritueux, en prenant la liberté de s'affranchir des codes.

**Une marque audacieuse** qui s'affranchit de certains codes au profit du goût et du plaisir.

**Une marque professionnelle** qui s'inscrit dans un segment où l'art de produire le vin compte autant que sa dégustation.

L'air marin, le sable, le sel, les yeux mi-clos après ces moments de liberté, d'insouciance.

Les sourires surtout, le vin aussi.

Difficile de bien parler du vin.

Il y a l'élixir, bardé d'annotations, de caractéristiques, de chartes.

Il y a le contexte, changeant, singulier.

Il y a le savoir-faire, la famille, le terroir.

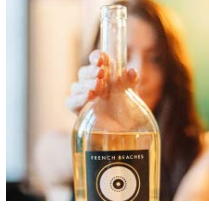
Le vin est un territoire vaste, hétérogène, paysagé.

FRENCH BEACHES protège et revendique ce territoire. Celui du vin français ; ses littoraux, ses villes, son insolence, sa fête, le revers des conventions, les copains, la liberté. L'amour en somme.

FRENCH BEACHES parle de la France bien vivante, d'expertise décomplexée, d'érotisme engagé, d'épicurisme libéré.

FRENCH BEACHES parle de produits et d'histoire, de respect du sol et de l'environnement et prend le pari d'abolir les frontières pour rassembler des vigneron très différents sous une même bannière.





## IDENTITÉ

FRENCH BEACHES s'exprime aussi en anglais. La marque s'adresse à la France mais s'adresse aussi au monde : aux New-Yorkers pressés, aux fêtards de Cancun, aux expatriés de Singapour et aux marchands de Beyrouth.

La plage ne nous quitte pas. Il faut dire que l'horizon, toujours parfait, ouvre des perspectives.

**Il y a beaucoup d'affect dans le projet FRENCH BEACHES, il y aussi une vraie expertise.**

C'est ce joli mélange d'amour et de compétences qui fabrique les passions.

Une identité lisible, toute féminine et très moderne.

**« Penser le futur à contre-courant en ralentissant le monde par l'ivresse baudelairienne, plutôt que de l'accélérer jusqu'à le décharner, telle est l'ambition de ma nouvelle création : FRENCH BEACHES. »**

Christophe Kaczmarek, fondateur.





## CHRISTOPHE KACZMAREK

Repaire de Bacchus, Domaines Paul Mas, Groupe Castel... Des milliers de kilomètres parcourus à travers le monde. Quand Christophe n'organisait pas des wine dinners aux quatre coins de la planète, il se formait à la connaissance du vin, de sa production à sa distribution.

Cet entrepreneur crée en 2015 l'agence **Coq au Vin**, qui représente à travers le monde et en exclusivité douze domaines viticoles français.

Depuis toujours, il a la France dans le cœur et sur sa table, la volonté de la partager autour d'un verre de vin.

En 2019, **Les Cuvées Décomplexées** viennent agrandir la famille.

Supernova. CAAAAAAAT. Oui, car dans Les Cuvées Décomplexées, on trouve le rosé « CAAAAAAAT » avec option chat à lunettes flottant dans l'espace sur l'étiquette.

On casse gentiment les codes du vin sans casser la qualité, et il convient de reverser une partie des bénéfiques aux associations de protection des animaux.

**Tout est finalement très sérieux et surtout très sincère.** C'est joli, c'est insolent et c'est bon.



En 2020, c'est French Beaches le grand projet.



## FRENCH BEACHES | LES GAMMES

Les gammes Classique et Équinoxe rythment le calendrier de la marque.

### GAMME CLASSIQUE

Cette gamme est disponible toute l'année.

Trois cuvées, trois couleurs. Chacune imaginée avec des vignerons responsables.

L'expérience est décomplexée, juste, simple, en Vin de France et issue du dernier millésime.

**Un prix unique  
recommandé :  
9,90 Euros TTC.**

Véritables vins de plaisir, ces cuvées sont parfaites pour déguster, idéales pour s'évader.

**L'assemblage comme étendard : pour aller chercher l'équilibre, le fruit du savoir-faire, millimétré, accroché au goût et encore au goût.**



## ZESTY WHITE



**CUVEE BLANC**  
80% Sauvignon Blanc,  
20% Grenache Blanc

**TERROIR**  
Climat méditerranée.  
Sols argilo-calcaires et  
argilo-limoneuses.

**VINIFICATION**  
Récolte mécanique  
à l'aube. Après  
égrappage et foulage  
de la vendange,  
les raisins sont  
délicatement pressés  
(pressurage direct) et  
vinifiés séparément,  
afin de préserver la  
typicité de chaque  
parcelle et permettre  
des assemblages  
originaux. La  
fermentation se fait à  
basses température  
(14° à 18°) pour  
préserver l'aromatique  
fruitée du vin.

Élevage sur lies fines,  
en cuve inox, pendant  
un maximum de trois  
mois. Limitation des  
ajouts de sulfites.

**NOTES DE  
DÉGUSTATION**  
Vin à la couleur intense  
et rayonnante. Mettre  
son nez dedans est  
comme se perdre dans  
les allées fournies d'un  
marché aux agrumes.

Dès la première  
gorgée, le vin se révèle  
dans un équilibre de  
fraîcheur marine et de  
volupté gourmande.

**CUVEE ROUGE**  
60 % Carignan,  
40 % Syrah

**TERROIR**  
Climat méditerranée.  
Sols argilo-calcaires  
et argilo-limoneuses.

**VINIFICATION**  
Récolte mécanique  
à l'aube. Après  
égrappage et foulage  
de la vendange,  
les raisins sont  
délicatement pressés  
et vinifiés séparément,  
afin de préserver la  
typicité de chaque  
parcelle et permettre  
des assemblages  
originaux. La  
Syrah connaît une  
macération pré-  
fermentaire à chaud  
pour exprimer  
pleinement son

fruit et préserver  
la délicatesse des  
tanins.  
Elevage sur lies fines,  
en cuve inox, pendant  
un maximum de trois  
mois. Limitation des  
ajouts de sulfites.

**NOTES DE  
DÉGUSTATION**  
Vin à la couleur  
éclatante et intime.  
Mettre son nez  
dedans est comme  
marcher dans un  
verger de fruits prêts  
à être cueillis. Dès  
la première gorgée,  
une chair opulente et  
vibrante enveloppe le  
palais.



## JUICY RED

## ELECTRIC ROSÉ



### CUVÉE ROSE

70% Grenache,  
30% Cinsault

### TERROIR

Climat méditerranée.  
Sols argilo-calcaires,  
avec composantes de  
sable et de marbre.

### VINIFICATION

Récolte mécanique de  
nuit. Après égrappage  
et foulage de la  
vendange, les raisins  
sont refroidis puis  
délicatement pressés  
(pressurage direct) et  
vinifiés séparément.  
La fermentation  
se fait à basses  
température pour  
préserver la fraîcheur et  
l'aromatique du vin.

L'élevage sur lies fines  
se fait en cuve inox  
pendant un maximum  
de trois mois. Ajouts de  
sulfites limités.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la couleur  
captivante et profonde.  
Mettre son nez dedans  
dans un flacon de  
parfums enivrants :  
fruits, épices, berlingot.

Dès la première  
gorgée, le vin se  
révèle. La douceur  
acidulée flirte avec le  
croquant généreux.



## ALORS DE QUOI PARLE-T-ON ?

« On parle de vins de plaisir que  
l'équipe **FRENCH BEACHES**  
s'apprête à diffuser, et surtout de  
vins faits en collaboration avec  
des vignerons talentueux qui  
respectent le vivant ;  
il faut le répéter.

Nous serons rigoureux, ne nous  
prendrons jamais au sérieux, et en  
cette ère où le premier degré est  
roi, nous le monterons, ce degré,  
jusqu'à évaporation ! »

**Christophe, fondateur.**





CUVÉE LIAISONS DANGEREUSES - EQUINOXE PRINTEMPS

## GAMME ÉQUINOXE | CUVEES 2020

Quatre saisons : deux équinoxes, deux solstices. French Beaches a imaginé des cuvées limitées à ces quatre instants où la nuit et le jour jouent à se prêter le temps.

Équinoxe en résonance à l'équilibre parfait : même temps d'écran pour la lune et le soleil.

### **Solstice d'hiver** **Cuvée X 100% Gamay**

Sélection de différentes parcelles issues de vignes travaillées en Bio et Biodynamie, sur des sols granitiques complexes.

Vendange manuelle, avec tri des raisins à la vigne. 100% égrappée, la cuvée X est faite par saignée, suivie d'une vinification à froid afin de préserver toute la complexité aromatique du vin.

**Méthode ancestrale créée avec Romain Paire. 19.90 Euros TTC.**

### **Équinoxe Printemps** **Liaisons Dangereuses** **100% Malbec**

Collaboration avec Fabien Jouvès. La cuvée est née de notre envie de proposer un vin léger, une bouteille dans laquelle on aurait envie de croquer. Ses tanins voluptueux soutiennent des arômes de fruits rouges mures, ensoleillés. Le vin se révèle ainsi harmonieusement dans l'équilibre de sa richesse aromatique, son soyeux et sa texture tonique.

**Solstice d'été**  
Liberté Unplugged (bières Rosée et APA avec Romain Paire).

**Équinoxe Automne**  
Femme Fatale (vin blanc de macération avec Sébastien Mann).

**Solstice d'hiver**  
Colline d'Amour (vin doux).





## LE DÉVELOPPEMENT

French Beaches, c'est aussi un collectif de passionnés. Christophe Kaczmarek s'est entouré de spécialistes du vin et de l'export.

### Les passionnés

**Romain Paire**  
Grand Vigneron  
Domaine des Pothiers

**Fabien Juves**  
Grand Vigneron  
Mas del Périé

**Sébastien Mann**  
Grand Vigneron  
Domaine Mann

**David Thomas**  
Entrepreneur  
Golden Investissements

...Parmi d'autres passionnés discrets mais engagés !

### Le projet

Dans la continuité de son amour du terroir français, FRENCH BEACHES souhaite s'implanter en France, chez les cavistes, les restaurants, les hôtels, afin de s'installer sur les tables des épicuriens et des amateurs de vin.

La gamme **Équinoxe** donne le rythme pendant que la gamme **Classique** s'inscrit dans la durée en devenant un achat-réflexe, une habitude d'hiver et d'été.

**FRENCH BEACHES** sillonnera ses plages avant de s'envoler hors-les-frontières telle une bouteille ambassadeur de l'art de vivre à la française.



« Il faut être toujours ivre. Tout est là : c'est l'unique question.  
Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous  
penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve.

Mais de quoi ?

De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous.

Et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé,  
dans la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez, l'ivresse déjà  
diminuée ou disparue, demandez au vent, à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à  
l'horloge, à tout ce qui fuit, à tout ce qui gémit, à tout ce qui roule, à tout ce  
qui chante, à tout ce qui parle, demandez quelle heure il est ; et le vent,  
la vague, l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront :

Il est l'heure de s'enivrer !

Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous sans cesse !  
De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »

**Charles Baudelaire**



Contact Presse : Sarah Mercadal | Agence Ambroise  
sarah@agenceambroise.com | 06 66 83 70 25