



**PROVINS**  
D E P U I S 1 9 3 0

## Communiqué de presse

Sion, le 3 mai 2023

# *Apologia Freeze White & Rosé : deux nouveaux vins doux pétillants pour le printemps*

Provins poursuit son apologie de la convivialité en lançant deux nouveaux vins pétillants et colorés qui favorisent la rencontre, les échanges et la joie de vivre. Déjà précurseur dans l’élaboration d’assemblages depuis 2010, la cave valaisanne s’engage encore plus loin sur la voie des vins destinés à une clientèle de découvreurs.

### APOLOGIA, BOIRE LA VIE EN COULEUR

Apologia est l’une des gammes phares dans l’assortiment de Provins, précurseur en Valais des assemblages festifs, aux arômes fruités et à la rondeur chaleureuse. Elaborée depuis 2010, elle se compose des trois vins principaux que sont le *Bianco*, le *Pink* et le *Rouge* et également d’un vin mousseux appelé *Bulles*. Les trois couleurs « classiques » se sont très vite démarquées sur le marché par leur polyvalence unique et leur facilité à s’accorder à tous les mets et toutes les occasions. En Valais, Provins a donné le ton des assemblages gouleyants à déguster immédiatement, notamment auprès d’un public plus jeune et festif. Le profil gustatif doit être franc, simple, fiable et constant à chaque millésime. « *Apologia fait partie des marques emblématiques de Provins. Comme la recette d’autres produits de marque réputés, la composition précise de nos Apologia est bien gardée par nos œnologues* », commente Michel Charbonnet, directeur général de Provins. « *Nos clients savent que lorsqu’ils achètent ces vins, la qualité, la convivialité et la bonne humeur seront au rendez-vous !* ».

### L’AVÈNEMENT DES VINS DOUX PÉTILLANTS

Les deux nouveaux vins FREEZE WHITE & ROSÉ suivent cet état d’esprit et ajoutent « un coup de jeune » à l’ensemble de la gamme. « *Les vins doux pétillants ont la cote auprès des adeptes et des non-initiés en vins. Ils sont une porte d’entrée dans un nouvel univers où les vins se savourent avec une belle rondeur sans excès dans la douceur et avec un léger pétillant qui chatouille les papilles* », se réjouit Michel Charbonnet. Les puristes du mono-cépages se surprendront à apprécier cette légèreté au moment de lancer leur soirée festive et les consommateurs plus timides à l’égard des vins classiques découvriront un nectar simple et abordable qui stimule la joie de vivre. Le taux d’alcool sur ce type de produit est volontairement plus bas pour plaire au plus nombreux et contenter tous les palais. Si la concurrence existe déjà sur ce type de produits, Provins s’inscrit dans une démarche à long terme pour sa gamme Apologia qui ne manquera pas de couleurs et de nouveautés dans les années à venir.

Le lancement officiel des produits a eu lieu le 31 mars 2023 au Wine Bar de la Boutique Provins de Sion où près de 200 convives ont pu déguster et apprécier les vins dans une ambiance très festive et conviviale. Une tournée « Apologia Freeze Tour » est organisée toute l'année en Suisse romande chez les partenaires Horeca de Provins avec actuellement 20 dates programmées en 2023. Le FREEZE coulera à flot pour se faire connaître et l'ambiance sera garantie à chaque rendez-vous.



#### Freeze

*Site internet*

<https://www.provins.ch/apologia>

*Photos libres de droits :* <https://we.tl/t-vcMTaqwTlh>

*Crédits Provins SA*

#### Contact media

Nick Crettenand / [nick.crettenand@provins.ch](mailto:nick.crettenand@provins.ch)

+41 58 434 48 10

Provins est le partenaire fiable et engagé de la viticulture valaisanne. Avec plus de 2'000 actionnaires, essentiellement des familles de vigneron, Provins porte fièrement les couleurs du Valais dans toute la Suisse depuis 1930. La cave est reconnue pour son histoire, sa tradition, son savoir-faire et son esprit d'innovation. Avec ses 1'200 vigneronnes et vigneron, repartis dans tout le vignoble, elle exprime la richesse du terroir de tout un canton. Sa production représente près de 16% de celle du Valais pour une surface exploitée d'environ 700 hectares. Elle place notamment au centre de ses préoccupations l'intérêt des vigneronnes et vigneron afin qu'ils puissent pérenniser leur travail de manière sereine. Reconnue pour sa capacité à multiplier la qualité dans la quantité, la cave s'engage au quotidien pour créer de la valeur sur toute la chaîne de production, de la vigne à la table. [www.provins.ch](http://www.provins.ch)