

Les Jamelles décollent avec Air France



Les Jamelles, la marque emblématique des vins de cépage du Languedoc, s'installent à bord des vols Air France en classe Éco pour 3 ans, avec le référencement de son Sauvignon Blanc. Durant cette première année de référencement, l'une des cuvées star de la marque aux 20 cépages accompagnera chaque vol Air France en classe Éco de juin à septembre. Laurent Delaunay, Président de Badet Clément et co-fondateur de la marque Les Jamelles, précise : *« Ce marché, qui court jusqu'en 2021, représente un puissant vecteur d'image et une visibilité précieuse pour notre marque : en 2018, Air France a fait voyager plus de 100 millions de passagers - toutes filiales et classes confondues ! Avec Les Jamelles, nous voulons proposer un voyage œnophile à chaque passager, et lui faire découvrir notre savoir-faire dans l'élaboration de vins de cépages issus de nos terroirs languedociens ».*

Afin d'accompagner ce nouveau référencement, un film publicitaire réalisé par la Maison Badet Clément sera diffusé à bord des vols pour une durée de deux mois. La cuvée sera également disponible sur le nouveau site de vente en ligne LaCave.AirFrance.com développé en partenariat avec VentealaPropriete.com. À terme, ce sont environ 2 400 000 bouteilles de 18,7 cl qui seront distribuées de 2019 à 2021. Chaque année, Air France offre 800 000 bouteilles de vins en Première et Business Class et 750 000 bouteilles de champagne, y compris en classe



Paolo Basso.

Economy et renouvelle sa sélection tous les deux mois. Dans toutes ses cabines de voyage, la compagnie a confié l'élaboration de sa carte à Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013, en collaboration avec Thierry Desseauve et Michel Bettane.

Pour le lancement officiel de ce service à Bordeaux, pendant Vinexpo, la compagnie avait convié ses partenaires et la presse pour une dégustation sous la verrière du Château Pape Clément à Pessac et une visite de la propriété qui est l'un des plus anciens Grands Crus de Bordeaux et dont les premières vendanges ont eu lieu en 1252. Baptisé La Cave Air France, ce nouveau service propose à tout un chacun, passager Air France ou non, de retrouver en ligne une partie de la carte des vins, champagnes et spiritueux de la compagnie sélectionnée par Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013. Les clients Air France bénéficieront d'attentions particulières qui leur seront tout spécialement dédiées avec des offres privilégiées et des invitations à des dégustations privées. Les articles commandés sur le site LaCave.airfrance.com peuvent être livrés en France, Italie, Espagne et Belgique. Durant un vol en avion, même si la cabine est pressurisée à une altitude relativement faible, le ressenti des saveurs au moment de la dégustation d'un plat ou d'un vin n'est pas identique à celui au sol. C'est pourquoi les vins sont retenus pour être servis à bord sont sélectionnés selon leurs capacités à s'adapter à ses contraintes et à l'environnement particulier du transport aérien.

Durant le mois de mai, par exemple, les références suivantes étaient mises en avant :

- Champagne Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007
- Bordeaux Saint-Julien Château Léoville Poyferré 2014
- Bordeaux Sauternes Château Suduiraut 2011 1^{er} Cru Classé
- Beaune 1^{er} cru Les Bressandes 2013 Louis Jadot
- Whisky Bellevoys (Les Bienheureux)

En février 2019, la sélection Air France en Première Class a été récompensée en recevant lors des prestigieux Business Traveller's Cellars in the Sky Awards 2018, le prix du meilleur champagne servi en première classe. En septembre 2018, elle a reçu le prix de Best Airline Wine List in the World décernée par le magazine britannique The World of Fine Wine. ■