

ESENCIA

EXTRAITS AROMATIQUES



Depuis 1930

David SCHNEIDER
Oenologue, Business Unit manager
+33 (0)6 89 10 31 21
david.schneider@laffort.com

Plan de présentation Congrès

Au cœur de l'aromatisation des cidres, des vins et des spiritueux

- 1 : Origine et Historique de ces boissons :
 - le cidre / le vin et les spiritueux.
 - Essor des boissons aromatisées
- 2 : Développement et essor des boissons aromatisées
- 3 : Qu'est ce qu'un arôme ?
- 4 : Etude de marché des tendances Europe occidentale :
 - Vins aromatisés & boissons et cocktails aromatisés à base de vin
 - Cidres aromatisés
 - Spiritueux aromatisés : Alcools blanc et alcools bruns
 - Boissons désalcoolisées
- 5 : Présentation de l'activité et savoir faire Esencia / gestion d'un projet aromatique

1 Origine & Historique :

LE VIN :

-Berceau de la Vigne et de la Viticulture : Région du Causasse en GEORGIE (Tbilissi) :
présence de vestiges de la plus ancienne domestication de vignes sauvages en Eurasie dans le seul but de produire du vin (*vitis vinifera*)

Début du néolithique environs 8000 ans avant l'ère chrétienne :

la viticulture était le principal élément du mode de vie **néolithique**,
qui a vu la naissance de l'agriculture, à se répandre dans le Caucase
et au-delà vers le sud en Irak, en Syrie et en Turquie.



1 Origine & Historique :

Historique de l'implantation de la vigne

Quaternaire	La vigne sauvage est présente en Europe
Glaciations	La vigne sauvage se réfugie dans les refuges glaciaires de la région du Caucase , mais peut-être aussi ailleurs
Après Glaciation de Würm	La vigne sauvage reconquiert une grande partie de l'Europe depuis la mer Caspienne jusqu'à l'Atlantique, la région méditerranéenne à l'exception du nord de l'Afrique
8000 av. notre ère	première trace de <i>Vitis Vinifera Sylvetris</i> : la Vigne à Vin Sauvage en Géorgie dans le Caucase
6000 av. notre ère	apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie
3000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie
2000 av. notre ère	apparition en Grèce
1000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Italie , en Sicile et en Afrique du Nord
1000-500 av. notre ère	apparition en Espagne , au Portugal et dans le Sud de la France
500 av. notre ère - Moyen Âge	implantation au nord de l' Europe , sous l'influence des Romains , et jusqu'en Grande-Bretagne .

1 Origine & Historique :

Domestication de Vignes sauvages dans le but de produire du vin.



1 Origine & Historique :

Antiquité :

Implantation en Grèce antique, la vigne devient un élément essentiel de l'agriculture pour les Grecs :

- céréales, vigne, olivier.

Greco-Phéniciens, eux-mêmes producteurs, implantent la vigne dans la totalité du bassin méditerranéen au cours de leurs nombreux voyages, entre 1500 et 500 av. J. -C, surtout en Italie.

les Romains en développent la culture mais aussi son industrie.



1 Origine & Historique :



1 Origine & Historique :

Antiquité :

Développement de recettes de vins aromatisées :

- Rendre le vin plus « buvable »

VINS ACETUM : Vins qu'on faisait aigrir avec divers fruits, herbes et racines :

Consommé en mélange avec moitié d'eau

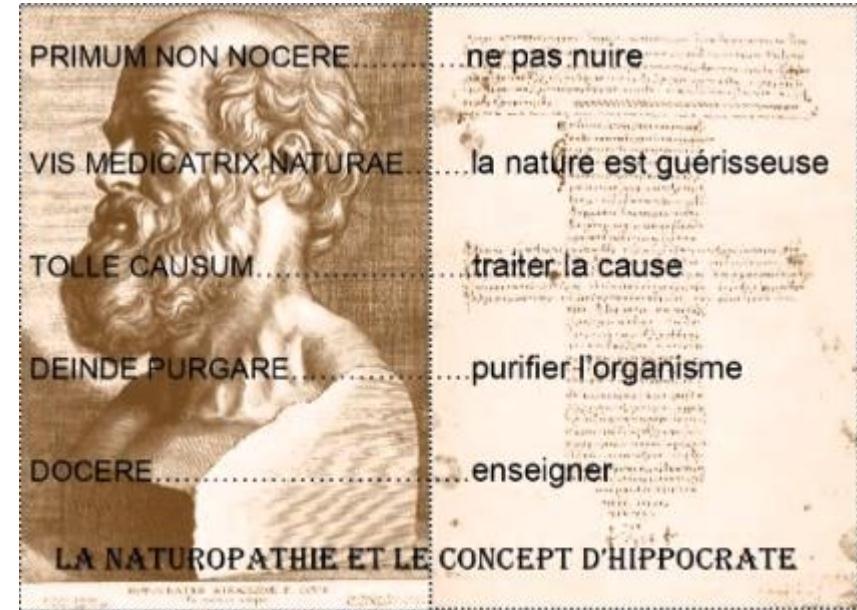


1 Origine & Historique :

Antiquité :

VINS THERAPEUTIQUES ou HIPPOCRATIQUES développées par HIPPOCRATE (460 – 370 avant JC)

Hippocrate, père de la médecine moderne, considérait que « Le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à propos et juste mesure, suivant la constitution individuelle ».



1 Origine & Historique :

Antiquité :

RECETTES VINS THERAPEUTIQUES :

VIN CORDIAL : à base de Bourrache, de mélisse et d'épices



VIN SAUVAGE : à base de choux rouges et d'orties

VINUM ABSINTHIATUM : à base d'Armoise et de Grande Absinthe

1 Origine & Historique :

Moyen âge : du V^e siècle au XV^e siècle

- Période de progrès dans l'élaboration des vins

Charlemagne en 800 : ordonnance et prise de mesures pour améliorer la qualité du vin

- Evolution avec le soutien de l'église.



1 Origine & Historique :

Moyen âge : du V^e siècle au XV^e siècle

Années 700 à 800 : Essor du Vermouth en Italie, « Apéritif de Cour »

Production de grande ampleur, Turin Capitale mondiale du Vermouth

Evolution des vins aromatisés:

- Arrivées de nouvelles épices sur le continent



1 Origine & Historique :

Recette du Moyen âge : du V^e siècle au XV^e siècle

Origine des Liqueurs Italie et en France.

En 1636, Un médecin français Brouault décide d'appliquer le principes des plantes aromatiques pour composer des liqueurs

Liqueurs : objets de luxe introduit en France par Catherine de Medicis

LIQUEUR D'HYPOCRAS : recette très en vogue à base de :

2 pintes de vin blanc

Une livre de sucre ou de miel.

2 once de cannelle

2 Grains de poivre blanc

Un citron citron

Un peu de maïs



1 Origine & Historique :

LE CIDRE:

- Boisson historique : depuis découverte des pommes en Mésopotamie sous l'ère tertiaire

- Evolution des vergers par sélection des variétés et évolution des zones géographiques de cultures

Berceau du cidre en Europe : Pays basque Espagnole



1 Origine & Historique :

LE CIDRE:

- Recettes de Cidres aromatisés



1 Origine & Historique :

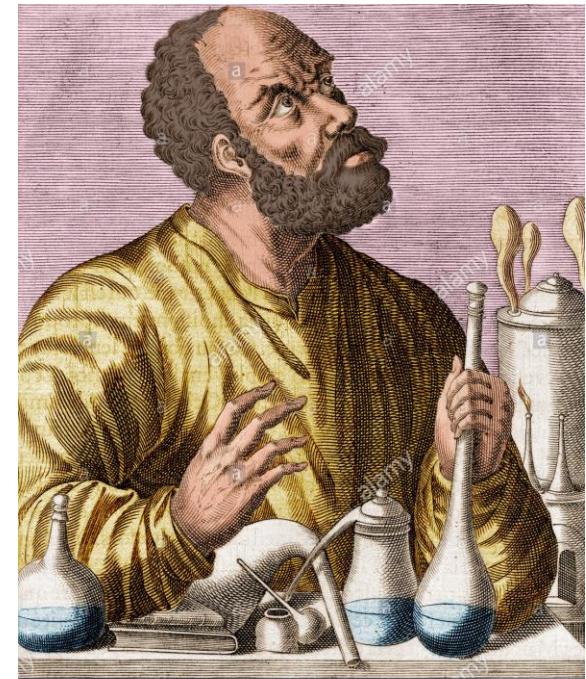
LES SPIRITUEUX :

- Origine de la distillation : 2000 Avant JC en Chine et en Egypte

Aromathérapie et Phytothérapie pour Elaboration d'huiles essentielles et essences par distillation

Evolution de la distillation au cours du moyen âge

Recette à base d'eau de vie



a alamy stock photo

G15NB0
www.alamy.com

Origine & Historique :

RECETTES INCONTOURNABLES :

ELIXIR DE LONGUE VIE :

Eau de vie

Racines d'angélique, cardamome, clou de girofle, genévrier, safran, de sauge.

LE ROSSOLI : recette de l'apothicaire Fagon pour Louis XIV

Eau de vie

Semences d'anis, de fenouil, d'aneth, de coriandre, de carvi pilées

Macération de 3 semaines

Ajout eau de camomille

Sucre

Filtration papier.

2 ESSOR DES BOISSONS ALCOOLISEES AROMATISEES

Depuis le XIX ème siècle : Fort développement des Boissons alcoolisées aromatisées

- Recherche de nouvelles associations de saveurs et d'arômes dans notre société de consommation

Qu'est ce qu'un arôme ?

Arôme: définition générale et légale (EU/1334/2008)

Un arôme est un mélange de molécules naturelles et/ou artificielles, d'huiles essentielles et/ou d'extraits d'origine végétale avec un solvant.

4 catégories définies :

- Arôme
- Arôme naturel
- Arôme naturel WONF
- Arôme naturel de

Qu'est ce qu'un arôme ?

AROME



PYRAMIDE OLFACTIVE

Qu'est ce qu'un arôme ?



*Naturel ou artificiel,
comprendre la différence*



Qu'est ce qu'un arôme ?

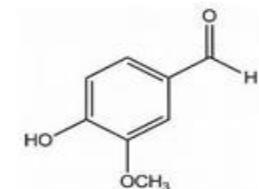
Tout vient des matières premières :

Vanille



Macération/infusion

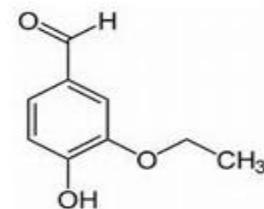
Vanilline



Obtenue par
voie naturelle

Synthétisée

Ethylvanilline



Synthétisée

La législation: exemple de la vanille



Extrait de vanille



Molécules naturelles ou
extrait d'un autre fruit



Molécules artificielles



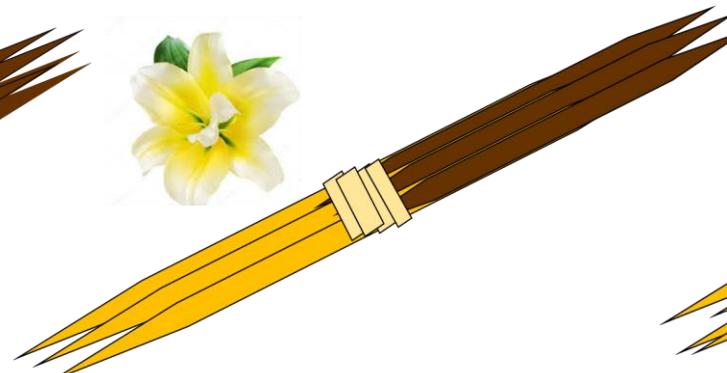
EXTRAIT DE VANILLE

(100% Gousse de vanille dans un mélange hydroalcoolique)

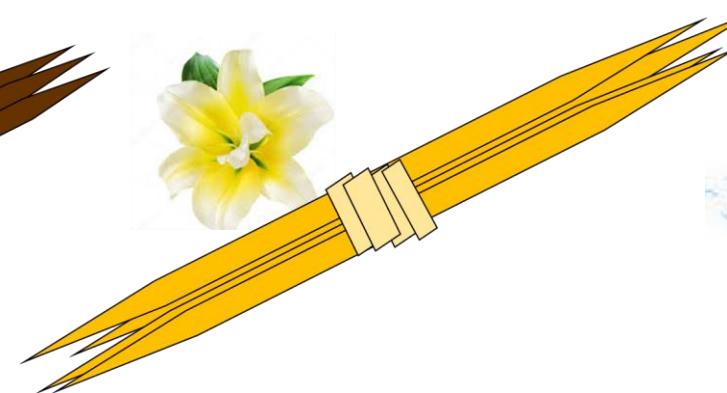


ARÔME NATUREL DE VANILLE

95% (extrait de vanille)
+
5% molécules naturelles



ARÔME NATUREL DE VANILLE
AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS
extrait de vanille
+ molécules naturelles ex: la
vanilline naturelle
proportion non définie



ARÔME NATUREL
VANILLE
100% de molécules
naturelles dont vanilline
naturelle
PRIX: \$\$



ARÔME ARTIFICIEL
VANILLE
Composé d'ethyl
vanilline et/ou
vanilline artificielle

Qu'est ce qu'un arôme ? exemple de la fraise



Extrait de fruit



Molécules naturelles ou
extrait d'un autre fruit



PRÉPARATION AROMATISANTE
**(100% vient du fruits ou de
l'épices...)**



ARÔME NATUREL DE
**95% (préparation
aromatisante)/5%
molécules naturelles**



ARÔME NATUREL AVEC
AUTRES ARÔMES NATURELLES
(mélange de préparation
aromatisante et de molécules
naturelles , proportion non
définie)



ARÔME NATUREL
**100% de molécules
naturelles**



ARÔME
ARTIFICIEL
(au moins une
molécule est
artificielle)

Qu'est ce qu'un arôme ?

Dénomination de l'arôme	Definitions
Arôme Artificiel	Composé de substances artificielles (1 suffit!)
Arôme naturel	Composé UNIQUEMENT de substances aromatisantes naturelles
Arôme naturel de X	<ul style="list-style-type: none">- Au moins 95% de la partie aromatisante est issue de X (macérations, distillat...) Le goût de l'arôme doit provenir de ces 95% de X- Possibilité de mettre une photo de X sur le packaging- Toutes les substances aromatisantes des 5% restants doivent être naturelles
Arôme naturel de X (WONF)	<ul style="list-style-type: none">- Une partie conséquente de l'arôme est issue de X (macérations, distillat...) Le goût de l'arôme doit provenir en partie de X- Possibilité de mettre une photo de X sur le packaging- Toutes les substances aromatisantes utilisées doivent être naturelles

Le marché des arômes

Producteurs arômes :

Groupe multinational	Chiffre affaires €
Givaudan (SW)	5 mrd
Firmenich (SW)	3,7 mrd
IFF (US)	2,5 mrd
Symrise (GE)	1,5 mrd
Mane (FR)	1,5 mrd

Entreprise internationale	Chiffre affaires €
Frutarom (Israël)	500 M
Robertet (FR)	500 M
Metarom (FR)	30 M
René Laurent (FR)	15 M
Gazignaire (FR)	10 M

Etudes de marché des tendances en Europe

- Vins aromatisés
- Cidres aromatisés
- Spiritueux aromatisés

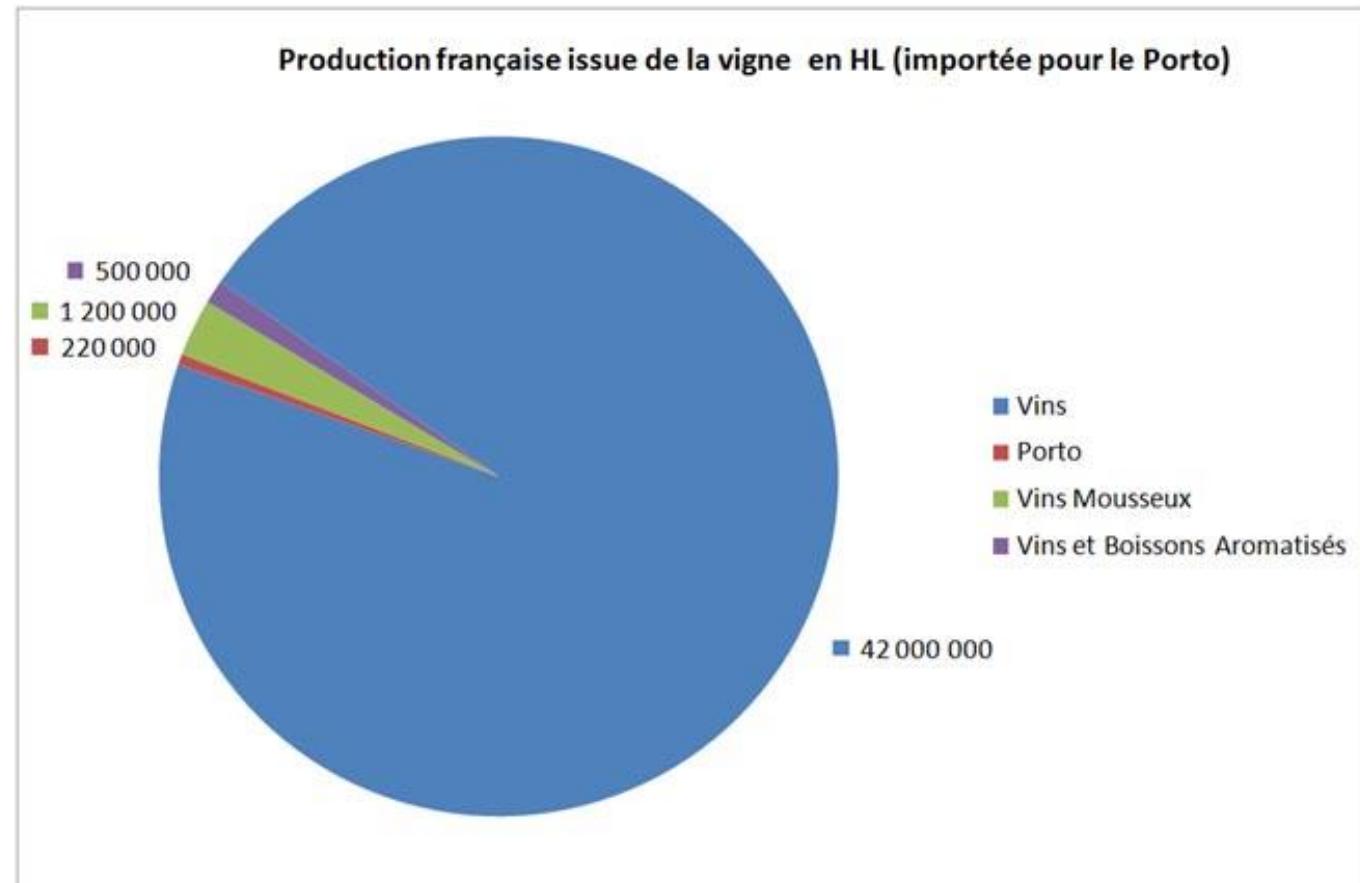
Etudes de marché des tendances en Europe

- Vins aromatisés : Chiffres clés

- Vins et Boissons aromatisés
0,5 Million d'HL

(Conseil national des vins aromatisés)

- Grande tendance sur les produits rosés



Etudes de marché des tendances en Europe

- Vins aromatisés :
 - Règlement UE 251/2014
 - 3 catégories en Europe : Vins aromatisés / Boissons aromatisés à base de vin / Cocktail aromatisés à base de Produits viti vinicoles.

Etudes de marché des tendances en Europe

- Chiffres Fédération Français des Vins d'apéritifs:
 - Production de 150 Millions de Bouteilles / an
 - CA d'env 500 Millions d'euros
 - Exportation de près de 40 Millions de Bouteilles / an
 - 12 000 ha de vignes nécessaires à production

Etudes de marché des tendances en Europe

Le classement des marques de BABV en GMS : le podium se resserre [L.L.]

14 Juin 2018

Parts de marché en volume des principales marques de boissons aromatisées à base de vin en hypers et supers sur 12 mois arrêtés en mars 2018.

Source : IRI d'après fabricants

Fruits and Wine (Marie Brizard) 30,1 %

MDD 29,6 %

Very (Castel) 21,1 %

Arômes et Vin (CVB) 6,5 %

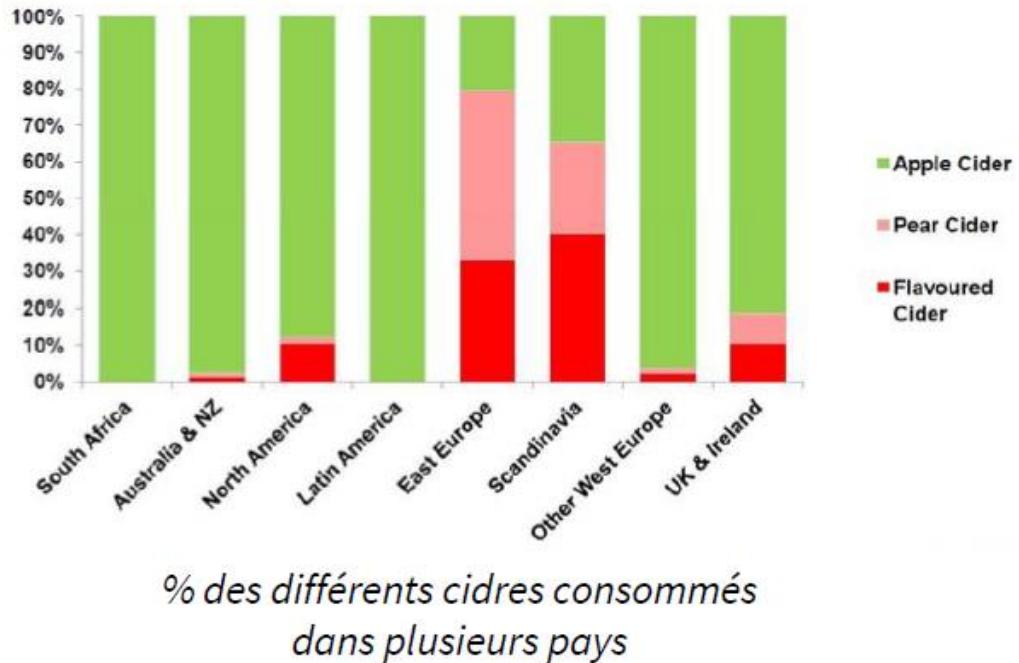
Fruitt'y (V & Fruits) 3,4 %

Noirot (Antésite) 1,6 %



Etudes de marché des tendances en Europe

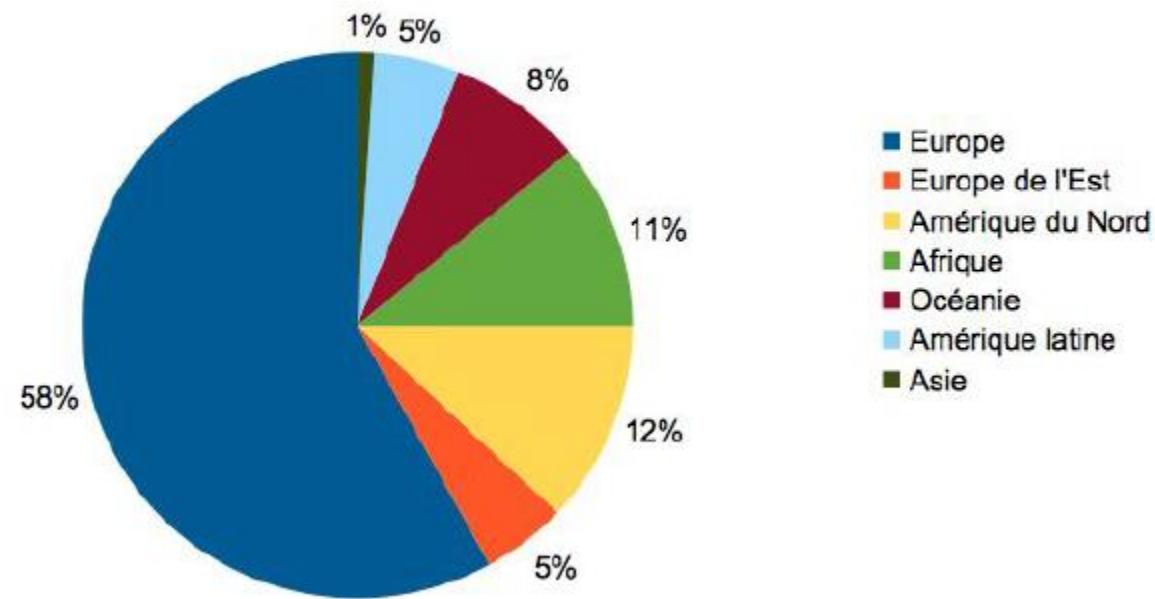
- Cidres aromatisés :



Etudes de marché des tendances en Europe

- Cidres aromatisés :

Répartition en % de la production mondiale en 2016



Données de l'AICV (association des cidres et vins de fruit de l'UE) montre la répartition en % de la production mondiale de cidre.

Etudes de marché des tendances en Europe

- Cidres aromatisés :

- Les acteurs du marché Français



Le groupe Eclor est une filiale de la coopérative agricole et agroalimentaire AGRIAL.

Elle commercialise les marques Loïc Raison, Ecusson, Kérisac, Duché de longueville, la cidraie et bellot.



Val de Rance est une des marques commercialisées par le groupe coopératif « Les celliers associés ». Elle commercialise également du cidre sous la marque Dujardin.

→ Les deux coopératives agricoles citées ci-dessus sont les deux principaux producteurs de cidre en France



La marque Kerné est commercialisée par la SAS Bosser Yves.

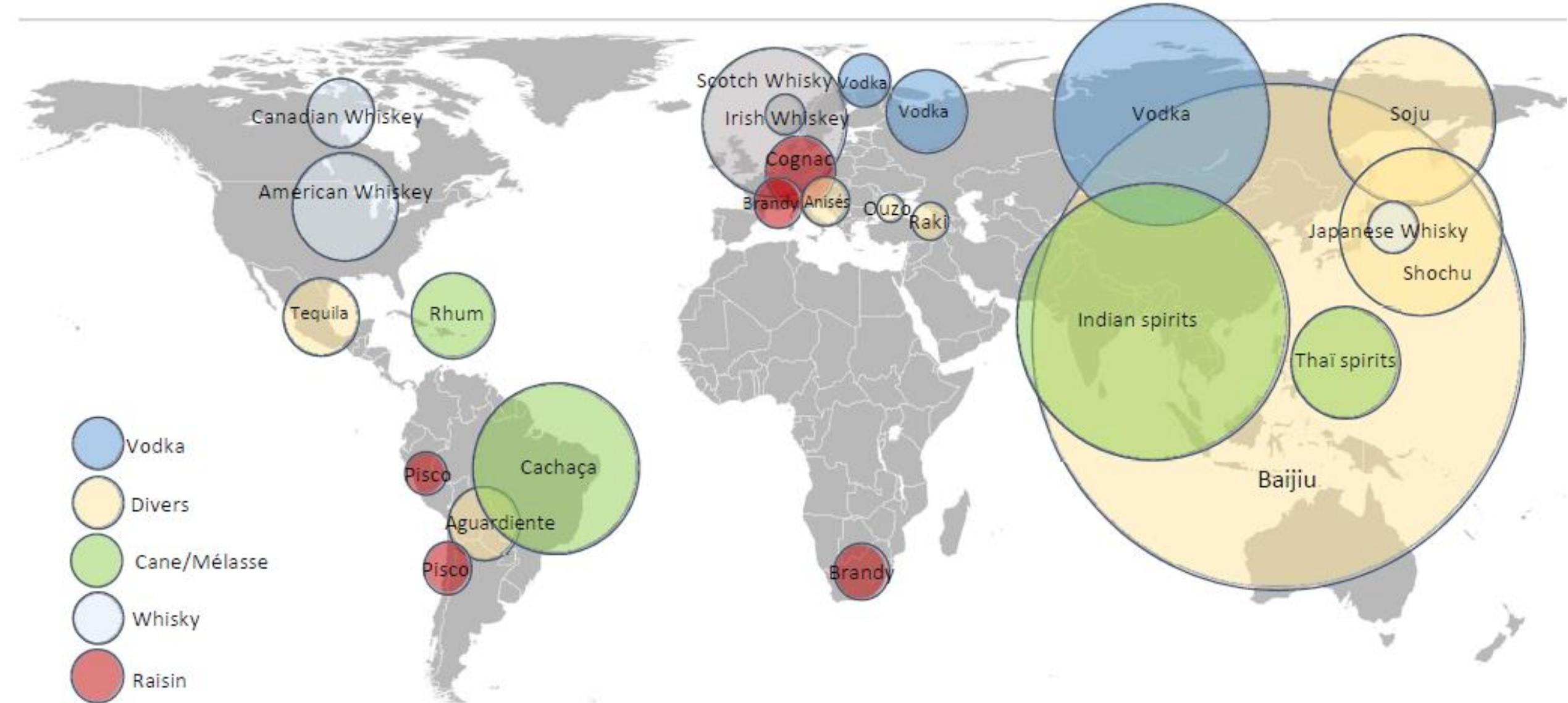
La marque Le brun est commercialisée par la SAS Cidres Bigoud.

Etudes de marché des tendances en Europe

- Cidres aromatisés : fort développement sur les différents marchés



ESENCEIA®, volume and production sites for Spirits drink (Wikimédia 2014)



Innovation PROWEIN 2019

Plusieurs trends influençant les innovations :

1. Santé : Bio, Vegan, Low alcohol
2. Premiumisation
3. Craft : Gin, bières etc.
4. Boissons Hybrides

Santé : « vins » sans alcool



Santé : « spiritueux » sans alcool



Santé : faible teneur en alcool



ESENCIA®, Premiumisation



ESENCIA®, Premiumisation



ESENCIA®, Craft

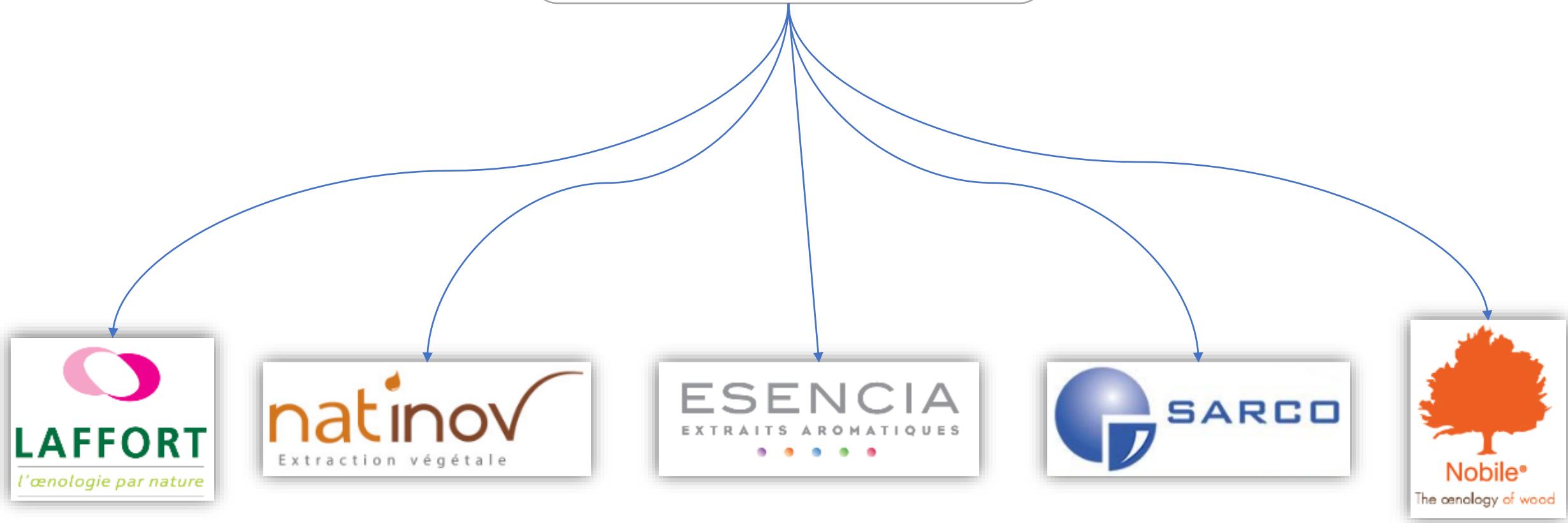


ESENCIA®, Hybrides



Présentation de l'activité et savoir faire Esencia / gestion d'un projet aromatique

Groupe LAFFORT



ESENCIA® produit des extraits aromatiques depuis 1930 pour les Spiritueux



*Extractions de plantes,
épices, fruits et bois*



*Applications pour Vermouth,
Sangrias, Gin, Brandy etc.*

ESENCIA® vous accompagne dans la création de vos Spiritueux



*Elaboration de recettes à
façon*

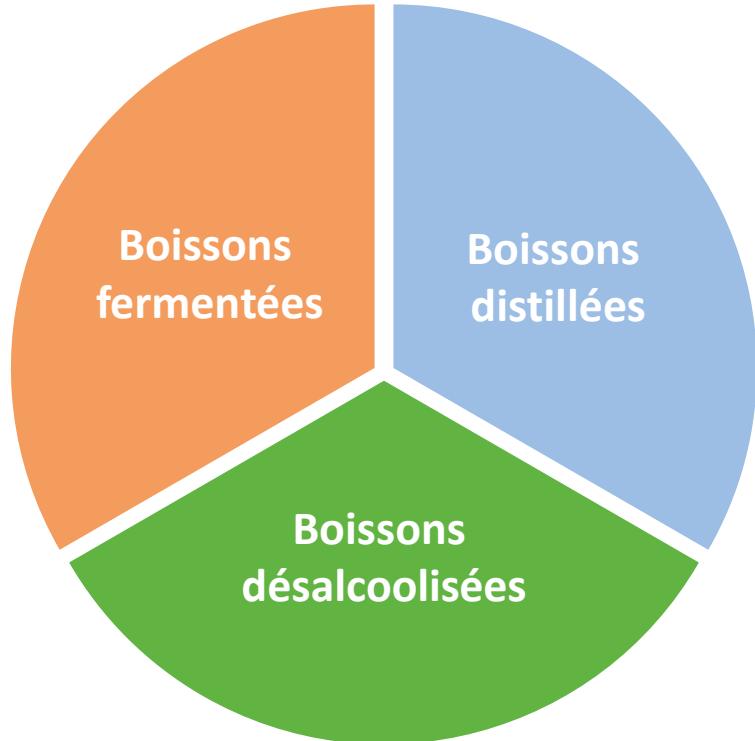


Sur cahier des charges



*Développement et création
d'arômes naturels*

Nos domaines de compétences



Vins désalcoolisés

Bières désalcoolisées



ESENCEIA®, une activité internationale



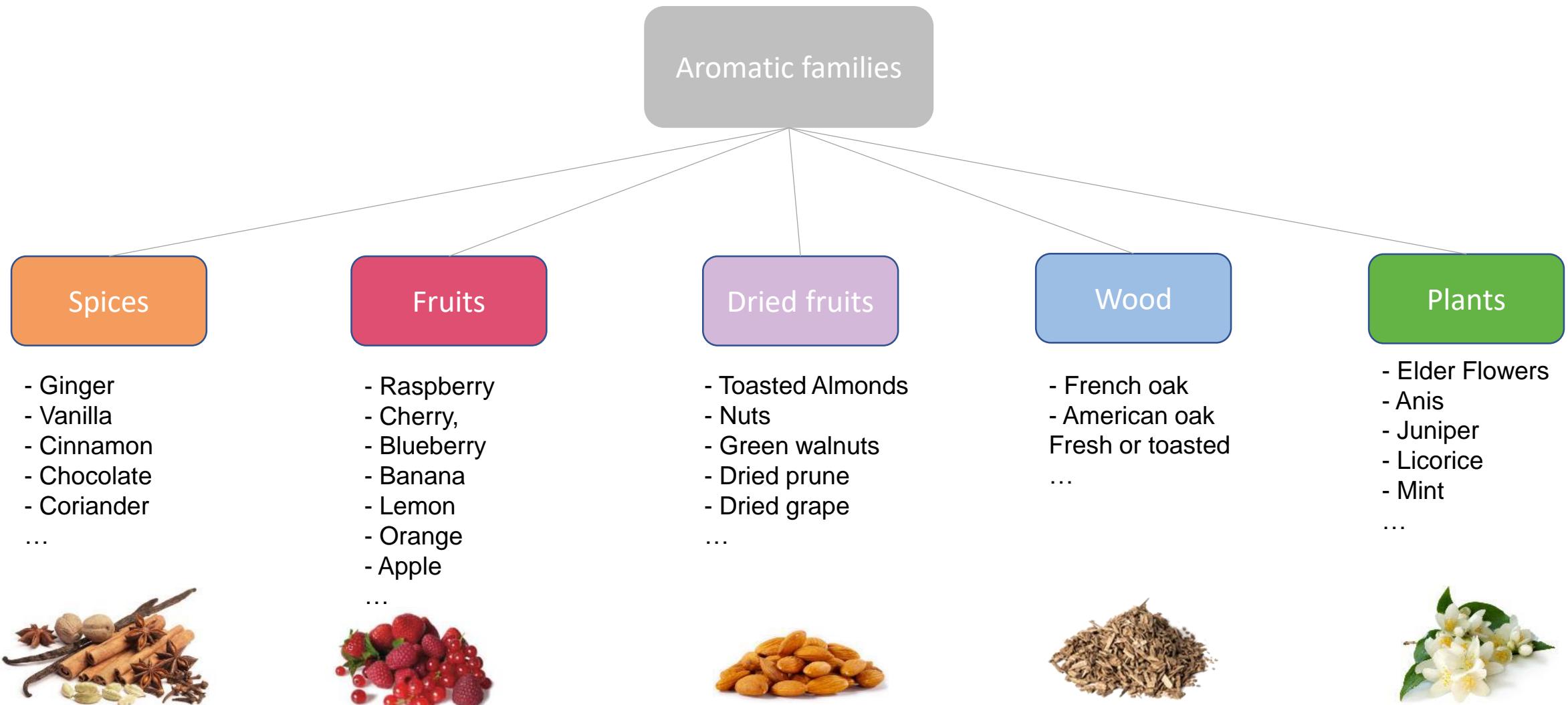
- ✓ *Exportation dans plus de 60 pays*
- ✓ *Une cellule export dédiée*
- ✓ *Des conseillers à travers le monde*

USA	Cameroun
Brésil	Île Réunion
Chili	Thaïlande
Argentine	Chine
Australie	Afrique du Sud
Canada	Russie...
- ✓ *Si besoin, un appui technique sur site quelque soit votre pays*

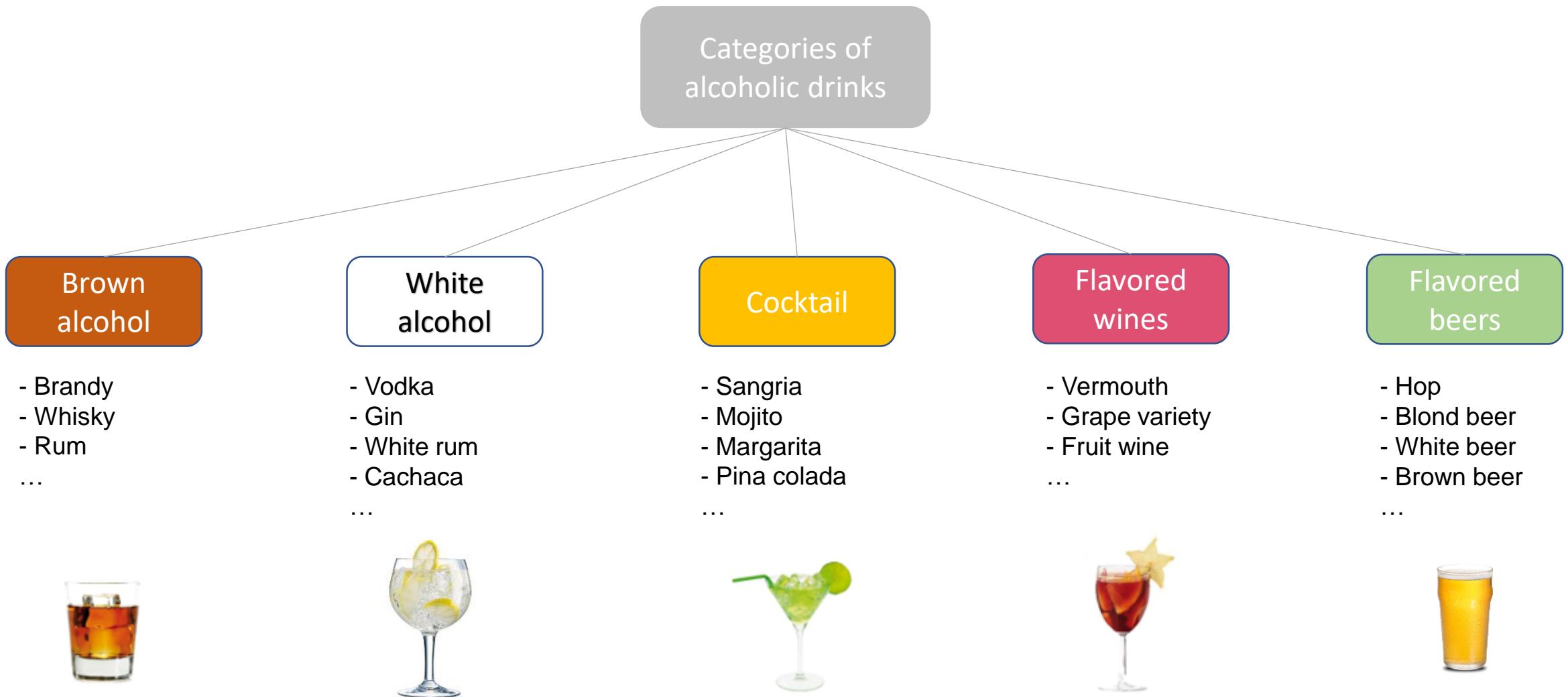
ESENCIA®

nos produits

ESENCEIA®, Arômes et extraits individuel



ESENCIA®, arômes spécifiques



ESENCIA® , Informations techniques



Base	Hydro alcoholic Propylen glycol (3 references on water)
Shelf live	1 year
Type	Natural (95%) Artificial (5%)
Packaging	20L -> 1000L IBC
Dosage	0,01% to 2% (average 0,3%)
Freight	Air / Maritime

ESENCIA®

gestion d'un projet aromatique

ESENCE[®], création de recette aromatique

Une équipe aux compétences larges (Aromaticiens, Oenologues, Ingénieur Chimiste et Agronome) mais spécialiste de la filière pour répondre à vos plus hautes exigences de développement produit.



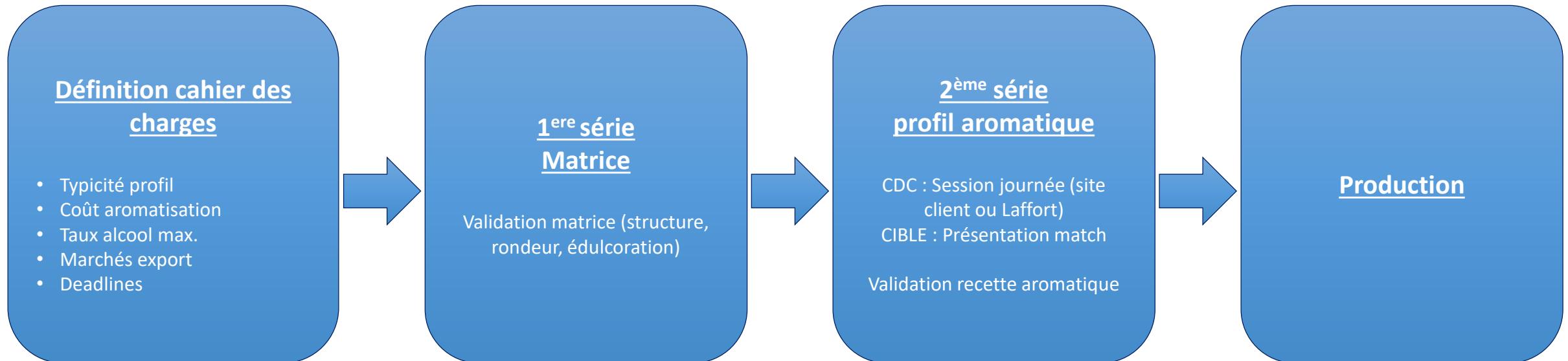
Base alcoolique ou
désalcoolisée



Idée de développement
produit

ESENCEIA® vous accompagne dans vos projets

Sur cahier des charges ou cible



ESENCIA®

Plantes & Vermouths

ESENCIA® , un savoir-faire historique dans les mélanges de plantes



90 ans de métier dans les Vermouths, Bitters et Sangrias



Différents profils:

- *Mono-plante*
- *Recette de plantes pour Vermouth, Amer, Brandy espagnol etc.*
- *Plus de 40 plantes FEMA*

ESENCEIA® , une recherche continue de nouvelles plantes

Veille continue via l'Ecole Européenne d'Herboristerie

- ✓ Retrouver les plantes et les recettes historique oubliés
Type Theriaque, Rossoli etc.
- ✓ Acheter les meilleures matières premières avec la meilleure provenance
Organoleptique et sanitaire
- ✓ Collaboration avec l'ITEIPMAI (Angers) afin de valider la non-toxicité des plantes



ESENCIA® , Qu'est ce qu'un VERMOUTH ?

Règlement UE 251/2014

Le Vermouth est un vin aromatisé :

- ayant fait l'objet d'une addition d'alcool
- dont l'aromatisation caractéristique est obtenue par l'emploi de substances appropriées dérivées espèces Artemisia
- vin représente 75% du volume total
- TAV $\geq 14,5\%$ et $<22\%$

ESENCIA®, Qu'est ce qu'un VERMOUTH ?

Apparition au 19^{ème} siècle à Chambéry et Turin (Noilly-Prat et Cinzano)

-> Utilisation principalement en cocktail en West UE et outre atlantique



Début 20^{ème} Vermouth Espagnol jusque dans les années 1980 puis renouveau début 21^{ème} à Barcelone

-> Consommation seul ou sur glace avec un peu d'eau gazeuse



ESENCIA®, Vermouth

Aujourd’hui, Vermouth revient en force dans sa version CRAFT dans le monde du cocktail et tend à se démocratiser en consommation seul



ESENCIA®, Vermouth

70% de la consommation en cocktail vs 30% de consommation seul ou on the rocks

Cocktail :

- UE / UK / US
- Levier de croissance important en Asie via Chine



Seul :

- UE / UK / US
- Levier de croissance important par une démocratisation du produit et du mode de consommation

++ Spritz

++ Belsazar (Diageo) / St Raphael (La Martiniquaise)



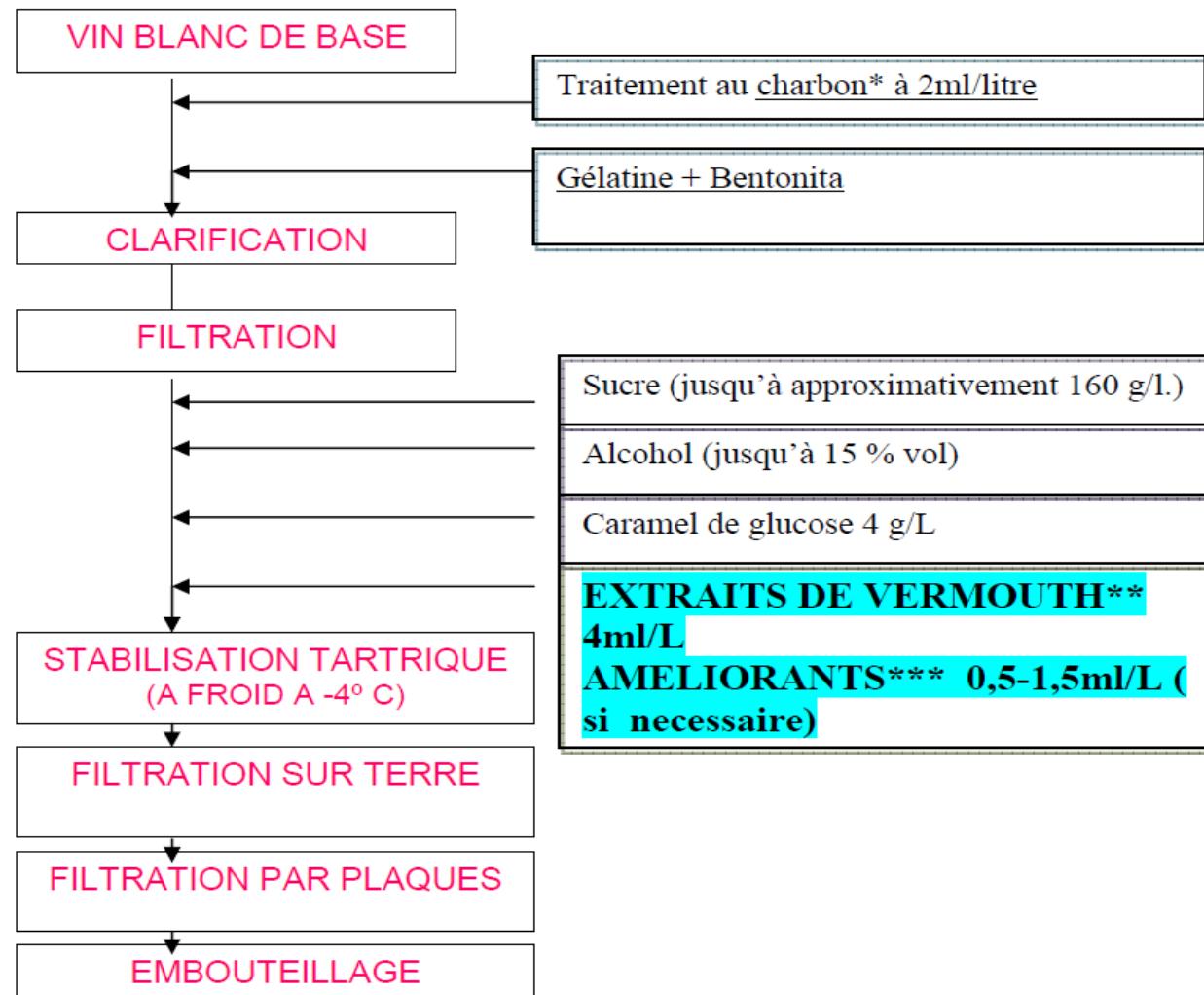
- Plantes aromatiques :

- Absinthe mineur et majeur
- Dictame de crête
- Racine de gentiane
- Graines de coriandres
- Petite centaurée
- Chardon béni
- Fleur de sureau
- Armoise commune
- Camomille
- Sariette des montagnes
- Mélisse officinale
- Achillée millefeuille
- Feuille d'orégan
-



N	PRODUCTO	NOM	NOM LATIN	FEMA
1	AGARICO BLANCO	agaric blanc	polyporus officinalis	
2	AJEDREA CULTIVADA	sariette vivace / des montagnes	Satureja montana	3015
3	AJENJO MAYOR SUMIDAD	grande absinthe	Artemisia absinthium	3114
4	AJENJO MENOR Pótico flor Trit/Crib	armoise maritime	Artemisia maritima	
5	AMBRETA	ambre		
6	ANGELICA RAIZ	racine d'angélique	Angelica archangelica	2087
7	ANGELICA SEMILLA	graine d'angélique	Angelica archangelica	2087
8	ANIS MATALAHUGA	graine anis vert	Pimpinella anisum	2093
9	APIO RAIZ	céleri	Apium graveolens	2268
10	ARTEMISA HOJAS	feuille d'armoise	Artemisia vulgaris / Artemisia pollens	2359
11	BAYAS DE ENEBRO	baie de genièvre	Juniperus communis	2602
12	CANELA CEYLAN	cannelle de ceylan	Cinnamomum verum	2289
13	CARDAMOMO Verde AB Frutos	graine de cardamome	Elettaria cardamomum	2240
14	CARDO SANTO	chardon béni	Cnicus benedictus	
15	CASCARAS ALMENDRAS AMARGAS	coquille d'amande amère		
16	CENTAUREA MENOR	petite centauree commune	Centaurium erythraea	
17	CLAVILLOS Botón Floral	clou de girofle	Syzygium aromaticum	2322
18	CORIANDRO CILANTRO	graine de coriandre	Coriandrum sativum	2333
19	CURCUMA RAIZ	racine de curcuma	Curcuma	
20	DICTAMO DE Creta	dictame de crete	Origanum dictamnus	2399
21	ENULA CAMPANA Rizoma	inula / grande aunée	Inula helenium	
22	FENUGRECO / ALHOLVA semillas	graine de fénugrec	Trigonella foenum-graecum	2484
23	GENCIANA RAIZ	racine de gentiane	Gentiana lutea	2506
24	HABAS TONKAS	fève de tonga	Dipteryx odorata	
25	HISOPO Sumidad Florida	hysope	Hyssopus officinalis	2589
26	LIRIO DE FLORENCIA Rizoma	iris de florence	Iris Florentina	2830
27	LUPULO	houblon	Humulus lupulus	2578
28	MANZANILLA AMARGA	camomille	santolina chamaecyparisis / anthemis nobilis	2272
29	MEJORANA CULTIVADA HOJAS	feuille de marjolaine	Origanum majorana	2659
30	MELISA	mélisse officinale	Melissa officinalis	2111
31	MENTA PIPERITA	menthe poivrée	Mentha x piperita	2847
32	MILENHOJAS	Achillée millefeuille	Achillea millefolium	3117
33	NARANJA AMARGA VERDE CORTEZA	écorce d'orange amère (bigaradier)	Citrus aurantium	2153
34	NUEZ MOSCADA	noix de muscade	Myristica fragrans	2652
35	OREGANO HOJAS (importación)	feuille d'oregan	Origanum vulgare	2660
36	PIMIENTA NEGRA	poivre noir	piper nigrum	2844
37	QUASIA AMARA	quassia amara	picrasma excelsa	2971
38	QUINA CALISAYA	quinine jaune	Cinchona calisaya / Cinchona bark yellow	2283
39	SALVIA SCLAREA Amaro	sauge sclarée	Salvia sclarea	2320
40	SANDALO CITRINO (Ya no hay)/ ROJO	bois de santal rouge	pterocarpus santalinus	
41	SAUCO FLOR CRIBADO	Fleur de sureau	sambucus	2406
42	VALERIANA RAIZ	racine de valériane	Valeriana officinalis	3099

ESENCIA®, Vermouth PROCESS



ESENCIA®
Extrait de Chênes



Combinant expertise en **arômes du bois** et **boissons alcoolisées**, ESENCIA propose aux producteurs d'eaux de vie, de spiritueux, et de boissons fermentées une gamme d'extraits de chêne combinant apport aromatique et effet structurant :

Nos extraits sont élaborés à partir de matière première **rigoureusement** sélectionnée, garantissant :

- L'**origine** du bois,
- Un **séchage** à l'air libre et une **maturation** contrôlée,
- Différents **niveaux de chauffe**,
- Une **tracabilité** du merrain à l'extrait.

- Différents extraits de chênes :

Chêne Français :

Chêne Sessile (*Quercus Petraea*)

Riche en composés aromatiques / pauvre en composés phénoliques (tanins)

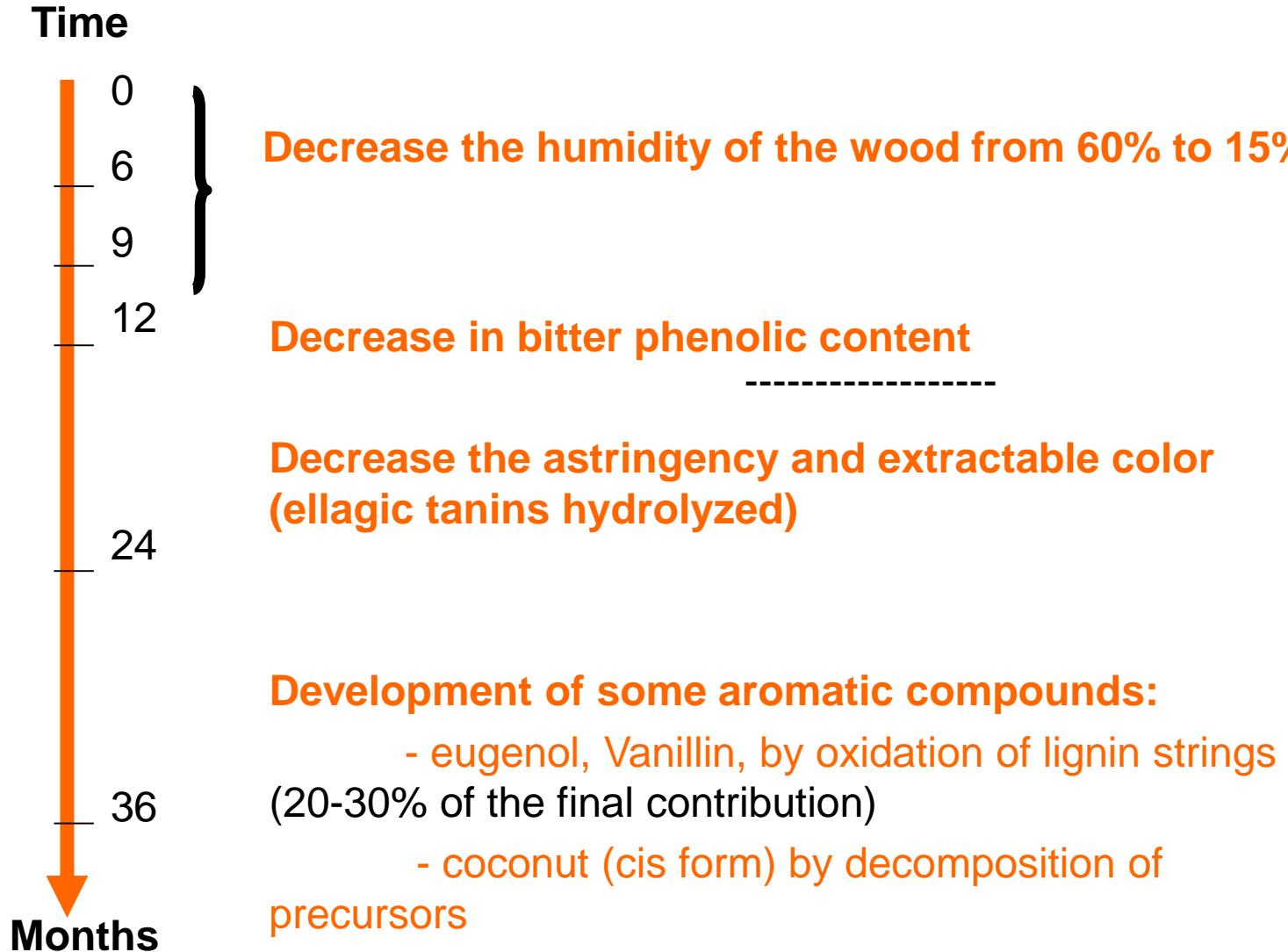
Chêne Pédonculé (*Quercus Robur*)

Riche en composés phénoliques / pauvre en composés aromatiques

Chêne Américain (*Quercus Alba*)

Pauvre en composés phénoliques (versus chêne français) ,:Riche en composés aromatiques (Whiskylactones...)

Effet vieillissement naturel





WOOD
O G A M

ESENCIA
EXTRAITS AROMATIQUES



Concept produit innovant

OGAM : Boisson sans alcool avec concept monde du vins et des spiritueux



LE CONCEPT



OGAM s'articule autour de trois piliers majeurs

1

Une expérience inédite

LE BUT
Avoir du goût, en accompagnement d'un plat, quand la personne ne veut boire ni sucres, ni alcool

2

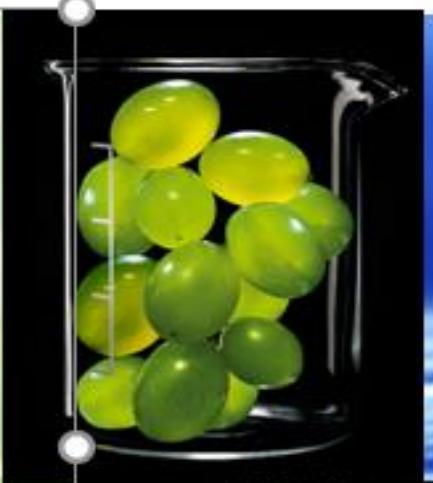
Une boisson bien-être & saine

LE BUT
100% naturelle, sans colorant, sans conservateurs, sans additifs, 0kcal, présence de polyphénols de bois, connus pour leur pouvoir antioxydants naturels, aux effets protecteurs pour l'organisme

3

Un nouveau moment de consommation

LE BUT
Dans une bouteille en verre de 65cl (moule exclusif), OGAM est une boisson gastronomique de partage qui accompagne un moment convivial



ESENCIA
EXTRAITS AROMATIQUES

