

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUN 2024

Pastis de l'Île de Ré Rejoint le catalogue de Free Spirits Distribution avec son millésime 2023

Free Spirits Distribution (FSD) est fier d'annoncer la signature d'un partenariat avec Pastis de l'Île de Ré, un producteur innovant et engagé, pour la distribution de leur nouvelle création : le Pastis de l'Île de Ré millésime 2023. Ce lancement marque une étape importante dans l'histoire de FSD et dans l'univers des spiritueux bio.

À propos de Pastis de l'Île de Ré

Créé en 2013 par Didier Dorin et Élodie Nardèse, Pastis de l'Île de Ré se distingue par son engagement pour l'agriculture biologique et son utilisation innovante de graines de fenouil comme ingrédient phare dès ses débuts. Didier Dorin, après avoir converti la ferme familiale de Sainte-Soulle en exploitation biologique de plantes aromatiques et médicinales, s'est lancé dans la production de pastis. Grâce à sa passion et à la collaboration complice de Élodie Nardèse, experte en marketing produits, ils ont réussi à créer un produit unique et authentique : **le premier pastis millésimé bio français.**

Cultivé et produit avec des méthodes respectueuses de l'environnement, ce pastis incarne les valeurs de durabilité et de qualité.

Un processus de fabrication unique

Le Pastis de L'Île de Ré est produit à partir de plantes aromatiques cultivées par Didier en agriculture biologique. Elles sont soigneusement séchées pour préserver leurs arômes. Toute la fabrication du pastis se déroule sur l'Île de Ré. Le fenouil, ingrédient phare de la recette, et les autres plantes aromatiques macèrent et infusent en petit batch. Chaque année, le pastis de l'Île de Ré révèle l'intensité du terroir local.

Lancement du Pastis Millésimé 2023

Avec ce nouveau partenariat, FSD et Pastis de l'Île de Ré présentent fièrement le millésime 2023, la nouvelle cuvée de la marque pionnière des pastis millésimés bio à base de graines de fenouil.

Pastis de l'Île de Ré Millésime 2023 est disponible dès juin 2024 chez les cavistes au PVC de 39,00 € (45%, 70cl).

Contact presse
Maud VIGUIÉ – maud@free-spirits.fr – 06 49 55 47 27



À propos de PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ

Pastis de l'Île de Ré a été fondé en 2013 par Didier Dorin et Élodie Nardèse. Didier, héritier d'une ferme familiale à Sainte-Soulle, a transformé l'exploitation en une ferme bio de 10 hectares dédiée à la culture de plantes aromatiques et médicinales. Premier agriculteur à produire du thym bio en France, il a également créé la coopérative agricole Biolopam en 2020, regroupant 28 producteurs de plantes bio.

Avec son expertise en marketing produits, Élodie a aidé Didier à transformer son pastis artisanal, initialement conçu pour une consommation personnelle, en une marque reconnue. Ensemble, ils ont décidé d'utiliser les graines de fenouil comme ingrédient phare et jamais utilisé, une innovation qui distingue leur pastis sur le marché avec cette signature « fenouillée » unique.

Pastis de l'Île de Ré est produit à partir de plantes aromatiques cultivées par Didier en agriculture biologique. Elles sont soigneusement séchées, immédiatement après la récolte, pour préserver leurs arômes. Toute la fabrication du pastis se déroule à Rivedoux sur l'Île de Ré. Les graines de fenouil, ingrédient phare de la recette, et les autres plantes aromatiques macèrent et infusent en petit batch. Chaque année, le Pastis de l'Île de Ré révèle l'intensité du terroir local.



À propos de Free Spirits Distribution

Free Spirits Distribution a été créée en octobre 2018 pour accompagner des producteurs (spiritueux, vins, bières) nouvelle génération, avec une démarche engagée et des produits de goût. Free Spirits Distribution revendique l'amour du travail bien fait et des jolies choses.

Free Spirits Distribution distribue en exclusivité sur le territoire français :

- Bordeaux Distilling Co. – France : liqueur, purs grains, gin, vodka
- Brewdog Distilling Co. – Écosse : gin, spiritueux à base de rhum, vodka
- Escagnan – France : eau-de-vie, pur malt, pur grain, whisky
- GinOut – Angleterre/Portugal: gin
- Mana'o – Polynésie française : rhum
- Miclo – France : eau-de-vie, gin, whisky
- Mr Daiquiri – Amérique latine / Caraïbes : rhum
- Opportune 1791 – Antilles/Caraïbes /Amériques Centrale et Latine : cachaça, rhum
- Pastis De L'Île De Ré – France : pastis
- Soligny – France : pur malt, whisky
- Turntable Spirits – Écosse : whisky
- TW Spiritueux – Caraïbes/France : rhum
- Twelve – France: whisky
- Vins de Tahiti – Polynésie Française : vin

Free Spirits Distribution s'appuie sur une équipe commerciale composée de 5 commerciaux intégrés et de 25 agents, un entrepôt sous douane ultra-sécurisé, une chaîne logistique performante (certifiée AB par Ecocert pour l'ensemble des opérations) et un système informatique de premier plan, adapté à l'activité de distribution vins, bières et spiritueux.

Free Spirits Distribution couvre tous les réseaux de distribution (détaillants, CHR, grossistes) sur l'intégralité du territoire national et peut expédier du simple colis à la palette partout en France dans un délai de deux à trois jours ouvrables.

Free Spirits Distribution, fournisseur de boissons conviviales depuis 2018.

