

NOCHELUNA®

Communiqué de presse – Paris, 25 mai 2023

Un spiritueux sauvage pour des esprits rebelles : le sotol Nocheluna s'apprête à révolutionner la catégorie des spiritueux mexicains en Europe

Originnaire du Chihuahua, au Mexique, le sotol Nocheluna est distillé à partir de la remarquable plante du même nom, également appelée dasylirion, et révèle les trésors cachés du désert mexicain.

Pernod Ricard, Casa Lumbre et le célèbre musicien, acteur et designer Lenny Kravitz se sont associés dans cette catégorie de spiritueux émergente et très prometteuse.

Lancé avec succès à Mexico et New York en 2022, Nocheluna a fait ses premiers pas en Europe, la nuit dernière à Paris. Ce spiritueux unique va permettre aux amateurs de s'aventurer dans l'exploration des régions les plus pittoresques du Mexique. Nocheluna, issu du désert du Chihuahua, est l'expression des terres et de l'héritage du nord du pays.

Nocheluna a été élaboré par la société mexicaine Casa Lumbre, connue pour ses spiritueux premium uniques et innovants, et par ses partenaires, le maître distillateur Don « Lalo » Eduardo Arrieta et le promoteur reconnu du sotol, Ricardo Pico. Ce sotol est issu d'une riche tradition ancestrale, relativement peu connue mais fascinante, sur des terroirs qui offrent, par leur richesse et leur diversité, de nombreuses opportunités en dehors de la tequila et du mezcal. Le désert du Chihuahua et ses conditions extrêmes, alternance de journées brûlantes et sèches et de nuits fraîches, constitue l'âme de ce spiritueux. Un environnement qui confère à la sève de la plante un profil gustatif à la fois original et complexe. Ses arômes offrent un subtil équilibre entre la minéralité des herbes sauvages et la douceur des fruits secs, du caramel, du miel et du bois de chêne.

Un assemblage rendu possible par ce terroir unique et le savoir-faire de ses concepteurs.

« Nous sommes ravis de pouvoir faire connaître cette catégorie de spiritueux, qui témoigne des meilleures pratiques environnementales tout en intégrant le savoir-faire traditionnel dont a hérité, de génération en génération, notre partenaire Don Lalo. Nous pensons que Nocheluna peut se distinguer en apportant la reconnaissance à cette région du Mexique, importante mais méconnue », déclare Ivan Saldaña, associé et responsable de l'innovation chez Casa Lumbre.

Nocheluna a été présenté à la presse mercredi 24 mai 2023 par Lenny Kravitz, Moises Guindi, fondateur et P-DG de Casa Lumbre, et Alexandre Ricard, P-DG de Pernod Ricard, qui ont détaillé leur partenariat et évoqué ensemble la magie de ce spiritueux méconnu.

Alexandre Ricard, Président-Directeur général de Pernod Ricard, déclare : *« Le sotol est un authentique produit issu d'un magnifique terroir. Il existe depuis plus de 800 ans et il est temps maintenant pour Pernod Ricard de le faire connaître au monde entier grâce à notre réseau de distribution unique et à notre savoir-faire en matière de mise en valeur des marques ».*

Moises Guindi, fondateur et P-DG de Casa Lumbre, ajoute : *« Casa Lumbre a pour mission de mettre en valeur les saveurs extraordinaires du Mexique et de promouvoir son patrimoine naturel et culturel inégalés. C'est pourquoi nous avons constitué une formidable équipe pour faire de ce rêve une réalité. »*

Lenny Kravitz conclut : *« Nocheluna est sophistiqué, doux, équilibré, mais aussi sauvage, avec une élégante pointe de fumé, que j'adore. C'est une expérience totale. Tout ce que j'entreprends est guidé par la créativité. C'est ainsi que je procède dans mes activités artistiques. J'apprécie la façon dont ce spiritueux respecte le savoir-faire traditionnel du sotol, qui témoigne d'une profonde compréhension de cet artisanat. Je suis honoré d'être ici en tant qu'ambassadeur de cette fantastique région et des gens formidables qui fabriquent ce spiritueux depuis des centaines d'années. »*

Nocheluna est aujourd'hui disponible en France, au Royaume-Uni, en Espagne et en Italie, au prix d'environ 74,90 euros.

Pour plus d'information, consultez le site : Nocheluna.com et suivez Nocheluna sur Instagram : [@nochelunasotol](https://www.instagram.com/nochelunasotol)

A propos de Nocheluna

Nocheluna est un spiritueux artisanal. Chaque lot provient de la récolte méticuleuse de plantes de sotol poussant à l'état sauvage dans notre propriété familiale, le Rancho La Vinata. Le profil gustatif de Nocheluna, est très riche grâce à la complexité des arômes de la plante de sotol (dasyliion) issue du désert. Ses arômes allient fraîcheur minérale et douceur, équilibrée par des notes d'agrumes et de cacao. Nous portons en chacun de nous une part « sauvage ». Un état d'esprit. Découvrez-le et préservez-le, pour toujours.

A propos de Casa Lumbre

Créée et basée au Mexique, Casa Lumbre conçoit et produit des spiritueux haut de gamme, primés par la critique. Réputée à l'origine pour ses mezcal, liqueurs et tequilas, Casa Lumbre s'appuie sur ses valeurs et ses perspectives mondiales pour étendre son activité au-delà des spiritueux mexicains.

A propos de Pernod Ricard

Pernod Ricard est le n° 2 mondial des Vins et Spiritueux, avec un chiffre d'affaires consolidé de 10 701 millions d'euros en 2021/22. Le Groupe, qui possède 17 des 100 premières marques mondiales de spiritueux, dispose de l'un des portefeuilles les plus prestigieux et les plus diversifiés du secteur avec plus de 240 marques premiums distribuées dans plus de 160 marchés. Le portefeuille de Pernod Ricard comprend notamment la vodka Absolut, le pastis Ricard, les Scotch Whiskies Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute et The Glenlivet, l'Irish Whiskey Jameson, le cognac Martell, le rhum Havana Club, le gin Beefeater, la liqueur Malibu, ou les champagnes Mumm et Perrier-Jouët. Fidèle à sa feuille de route RSE « Préserver pour Partager », le Groupe s'est donné pour mission de cultiver la magie des relations humaines dans une approche durable, responsable et créatrice de valeur sur le long terme. Son organisation décentralisée permet à ses 19 480 salariés d'agir comme les ambassadeurs d'une convivialité inclusive et porteuse de sens. Mettant en œuvre son plan stratégique Transform & Accelerate, Pernod Ricard s'appuie désormais sur sa « Plateforme de convivialité », nouveau modèle de croissance rentable permettant une constante adaptation aux besoins des consommateurs grâce à l'utilisation des données et de l'intelligence artificielle. Pernod Ricard est coté sur Euronext (Mnémo : RI ; Code ISIN : FR0000120693) et fait partie des indices CAC 40 et Eurostoxx 50.

Contact Media Pernod Ricard

Emmanuel Vouin / Head of External Engagement
+33 (0) 1 70 93 16 34