vinetur

Gin Renais d’Emma Watson valorise 100 % des sous-produits viticoles pour un spiritueux certifié neutre en carbone

La famille Watson transforme l’héritage de Chablis en gin durable, alliant innovation écologique et tradition viticole franco-britannique

Monday, December 22, 2025



Alex et Emma Watson, connus pour leur attachement à la culture française et à l'innovation, célèbrent aujourd'hui le vin français d'une manière inattendue. Leur projet familial, le gin Renais, s'inspire directement de l'écosystème viticole de Chablis, une région qui a marqué leur éducation et leur histoire personnelle. Adolescents, ils ont découvert le vin de Chablis lors des repas familiaux et ont ensuite travaillé dans les vignes, développant une compréhension fine des arômes propres à cette appellation.

Leur père a planté ses premières vignes à Chablis il y a plus de trente ans, avec l'aide de vignerons locaux et de son ami Jean-Paul Renard, neveu du célèbre William Fèvre. Sa première cuvée a remporté une médaille d'argent, ce qui a renforcé son engagement envers la région. Il est devenu le premier Britannique à rejoindre la Confrérie chablisienne, un honneur qu'Alex a également reçu par la suite. Aujourd'hui, la famille possède sept parcelles entre Chablis et Irancy, produisant aussi bien du vin blanc que du rouge. Chaque année, ils participent aux fêtes du vin locales.

Le nom Renais est une abréviation de "renaissance", reflétant l'idée de donner une nouvelle vie aux raisins après la vinification en les transformant en un produit moderne et durable. Le gin Renais cherche à reproduire la trame aromatique des vins de Chablis : des notes d'agrumes pour rappeler l'acidité, du calcaire marin du Kimméridgien et du sel gemme pour évoquer la minéralité. La recette inclut aussi de la fleur de tilleul, du jus de chardonnay, du miel d'acacia, du foin séché, des baies de genévrier, des graines de coriandre et des baies de cubèbe.

La production du gin commence avec l'utilisation exclusive des rafles et peaux issues des raisins familiaux, mais aussi d'autres sous-produits vinicoles français pour atteindre le volume nécessaire. La distillation du marc se déroule dans le Beaujolais avant une seconde distillation au Royaume-Uni dans une distillerie alimentée à l'énergie solaire.

Pour la dégustation, Alex recommande de savourer le gin pur dans un verre à vin ou sur glace. Il apprécie particulièrement le dry martini qui met en valeur la minéralité du spiritueux. Le profil citronné du gin Renais en fait aussi une base idéale pour des cocktails classiques comme le French 75 ou le Tom Collins. Leur père préfère déguster la cuvée Grand Cru sur glace. Emma propose sa propre création sucrée : l'Emma Spritz, un cocktail mêlant gin Renais, chablis, sirop de fleurs de sureau, jus de citron frais,

liqueur de gentiane et soda water.

Le gin Renais est certifié neutre en carbone par Climate Partner. Le projet vise à recycler les sous-produits de l’industrie vinicole tout en minimisant son empreinte écologique. L’emballage des bouteilles est fabriqué à partir de champignons biodégradables et compostables. Les Watson affirment vouloir montrer l’exemple dans une industrie où la durabilité devient essentielle.

À travers ce projet familial franco-britannique, Alex et Emma Watson souhaitent non seulement célébrer le patrimoine viticole français mais aussi proposer une vision moderne et responsable du spiritueux artisanal.