

This is no Wine

Vinification botanique de sève de bouleau





Betula

BETULA Woodland Elegance explore une nouvelle forme de fermentation botanique inspirée par la forêt, la gastronomie et l'univers œnologique.

À travers la sève de bouleau, les fleurs sauvages, les fruits forestiers et les épices, la maison développe des cuvées pensées comme des paysages sensoriels : des breuvages vivants, complexes et profondément liés à leur environnement.

Chaque création naît d'une recherche d'équilibre entre précision de fermentation, expression botanique et émotion gustative. Une approche artisanale où la matière première est travaillée avec l'attention d'une cuvée gastronomique contemporaine.

BETULA puise également son identité dans un univers inspiré de la lumière forestière, des arts visuels et des perceptions sensorielles. Une vision où la dégustation devient expérience sensible, entre nature, texture et mémoire.

La vinification Botanique

La vinification botanique applique les principes de la vinification traditionnelle à des matières premières issues du monde végétal et forestier : sève de bouleau, fleurs, fruits, plantes et épices.

Chaque cuvée est élaborée à travers une fermentation contrôlée et un travail d'assemblage pensé pour révéler équilibre, texture et profondeur aromatique.

Inspirée par l'univers œnologique tout en développant sa propre identité sensorielle, cette approche ouvre un nouveau territoire de dégustation entre gastronomie, botanique et fermentation contemporaine.

Pensés pour la table et les accords mets-boissons, les breuvages BETULA évoluent avec la température, le temps d'aération et l'expérience de dégustation, à la manière d'une véritable cuvée gastronomique.



1



2



3



4



5

1. Récolte printanière de sève brute de bouleau

2. Sélection botanique: Fleurs, plantes, fruits et épices

3. Fermentation contrôlée, suivie avec précision œnologique

4. Élevage en petits volumes: Recherche d'équilibre et de complexité

5. Mise en bouteille artisanale

Cultiver un paysage vivant

BETULA s'inscrit dans une démarche d'agroforesterie : associer arbres, cultures et biodiversité afin de créer un écosystème productif, résilient et vivant.

La marque développe progressivement un territoire agricole mêlant vergers, vignes, petits fruits, arbres nourriciers et espaces forestiers. Cette approche permet de produire des matières premières nobles tout en respectant les cycles naturels, les sols et la saisonnalité.

L'objectif n'est pas seulement de créer un breuvage, mais de faire naître une maison botanique cohérente, où la production, la transformation et la dégustation appartiennent au même paysage.

- Une production ancrée dans le vivant
- Plantation progressive de vergers
- Développement de petits fruits
- Mise en culture de vignes pour jus, verjus et moûts
- Valorisation de la sève de bouleau
- Réflexion sur la conversion en agriculture biologique
- Respect des rythmes saisonniers et des ressources locales



This is no Wine

Né de la forêt et pensé pour la table, This is no Wine est un breuvage de vinification botanique élaboré à partir de sève brute de bouleau récoltée au printemps.



Assemblé avec des ingrédients forestiers tels que la fleur de sureau, l'aspérule odorante, la mûre de roncier et le safran, il développe une expression aromatique florale, végétale et délicatement épicée.

Pensé comme une expérience gastronomique, le produit évolue avec la température et révèle différentes facettes au cours du service.



Rosé soutenu aux reflets cuivrés et lumineux.



Notes florales délicates, fruits rouges légers, amande, pointe végétale fraîche et nuances épicées de safran.



Texture souple et fraîche, équilibre entre fruit, tension végétale et douceur aromatique. Finale longue et délicatement épicée.

Conseils de dégustation

- Peut être servi frais entre 10° et 12°C
- Température idéale pour être servi à table entre 14° et 17° C
- À déguster seul ou à table
- Ouvrir quelques minutes avant service pour révéler les arômes

Accords gastronomiques

This is No Wine accompagne particulièrement:

- cuisine végétale raffinée
- volailles et canard
- agrumes et herbes fraîches
- pâtisserie à l'amande
- fromages doux et fleuris



Un breuvage pensé pour les lieux de goût et de découverte

Par son profil aromatique singulier, son univers narratif et sa dimension gastronomique, This is no Wine s'adresse aux établissements recherchant des produits capables de créer une expérience de dégustation différenciante.

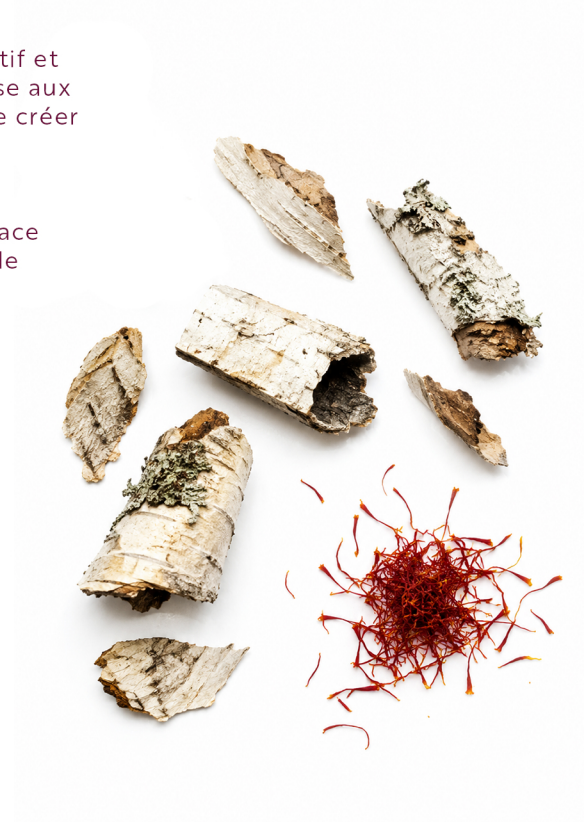
Pensé pour la table, le verre découverte ou l'accord mets-boissons, le produit trouve naturellement sa place dans les univers où curiosité, sensorialité et qualité de service occupent une place centrale.

Distribution

- Gastronomie contemporaine
- Bistronomie
- Cavistes spécialisés
- Épicerie fines
- Bars à cocktails & mixologie premium
- Événementiel haut de gamme & wedding planners

Client final

- Amateurs de gastronomie et de fermentation
- Clientèle curieuse premium
- Consommateurs sensibles aux produits rares et narratifs
- Amateurs de vins naturels et d'expériences sensorielles
- Sommeliers, chefs et mixologues



Points clés

Catégorie de produit singulière

Une approche encore rare sur le marché gastronomique.

Forte valeur perçue

Produit conversationnel à forte identité visuelle et sensorielle.

Pensé pour le service

Évolution aromatique selon la température et les accords.

Expérience mémorable

Découverte gustative marquante favorisant la recommandation et la fidélisation.

Polyvalence gastronomique

Service à l'apéritif, à table ou en pairing expérimental.

Production artisanale en petits volumes

Chaque cuvée BETULA est produite en quantités limitées afin de préserver précision aromatique, qualité de fermentation et cohérence sensorielle.

Le travail de la sève brute de bouleau et des ingrédients botaniques suit les rythmes saisonniers de récolte, impliquant une production volontairement maîtrisée et évolutive.



Production

Une dizaine d'hectolitres par saison.

Disponibilités

Montée en production prévue à travers le développement agroforestier et l'augmentation des capacités de fermentation.

Distribution actuelle

Restaurants:

- Tchantchès et Nanesse — Liège

Épiceries fines & cavistes:

- Stassen — Aubel
- Neblon le Bio — Hamoir
- Le Comptoir de Sophie — Manhay
- Le Vignoble d'Occarius — Ocquier

Opportunités

- Ouverture de nouveaux points de vente
- Collaborations gastronomiques
- Événementiel & pairing
- Dégustations professionnelles
- Cartes signatures & mixologie

Fiche technique

NOM COMMERCIAL	_____	This is no Wine
MAISON	_____	BETULA Woodland Elegance
CATÉGORIE	_____	Breuvage de vinification botanique
ORIGINE	_____	Belgique
COMPOSITION	_____	• <u>Base de fermentation</u>: sève brute de bouleau récoltée au printemps. • <u>Ingrédients botaniques</u>: Fleur de sureau, aspérule odorante, mûre de roncier, safran et sélection botanique saisonnière. • <u>Type de fermentation</u>: Fermentation contrôlée inspirée des pratiques œnologiques contemporaines.
ALCOOL	_____	9,9 % vol.
SUCRE RÉSIDUEL	_____	8,5 g/L
CONTENANCE	_____	75 cL
TYPE DE BOUTEILLE	_____	Bouteille Bourgogne Transparente
FERMETURE	_____	Bouchon en liège
CONDITIONNEMENT	_____	Cartons de 6 bouteilles
CONSERVATION	_____	À conserver au frais et à l'abri de la lumière.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	_____	• 10–11°C à l'apéritif • 14–17°C pour l'expression gastronomique
CIRCUITS	_____	Gastronomie, bistronomie, cavistes, épiceries fines et mixologie premium.
DISPONIBILITÉ	_____	Production artisanale limitée et saisonnière.
LIVRAISON	_____	Belgique & Europe sur demande.
TARIFICATION	_____	Tarifs professionnels sur demande.
ÉCHANTILLONS & DÉGUSTATIONS	_____	Disponibles pour professionnels et partenaires.



Contact et collaboration

BETULA développe des collaborations avec les acteurs de la gastronomie, de la bistronomie, de l'épicerie fine et de la mixologie contemporaine souhaitant proposer des expériences de dégustation singulières et mémorables.

Des dégustations professionnelles, accords mets-boissons et collaborations événementielles peuvent être organisés sur demande.

Contact professionnel

BETULA Woodland Elegance
TVA BE 0782.579.073

- contact@betulawoodlandelegance.com
- +32 472 25 33 15

www.betulawoodlandelegance.com



« Une nouvelle expression botanique pour la table »