


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# Avec Duchesse Diane, la Maison Dâme fait entrer le sans-alcool dans l’univers des cuvées de collection







Moins de cinquante exemplaires, des millésimes vieillis en fûts, un assemblage inédit et un coffret artisanal : pour célébrer ses dix ans, **la Maison Dâme** dévoile Duchesse Diane, une cuvée sans alcool qui emprunte les codes des grands spiritueux de prestige.

Installée près de Cognac, cette maison fondée par Romuald Vincent entend démontrer que la complexité aromatique, la rareté et l'excellence artisanale peuvent aussi s'exprimer sans alcool.

Derrière cette création se cache une histoire familiale vieille de trois générations, revisitée grâce à un travail de désalcoolisation et d'assemblage.

Une nouvelle étape pour cette maison à l'origine de **Djin Spirits**, qui explore depuis 2018 de nouvelles voies dans l'univers des spiritueux sans alcool.

## Et si le prochain grand cru de collection était sans alcool ?

Vieillissement prolongé, assemblage de millésimes, richesse aromatique, production confidentielle… Autant de caractéristiques traditionnellement associées aux grands vins et spiritueux que la Maison Dâme entend aujourd'hui transposer dans l'univers du sans-alcool.

Avec Duchesse Diane, elle ne cherche pas simplement à proposer une alternative aux boissons alcoolisées. Elle défend une autre approche de la dégustation, où la valeur d'une cuvée repose sur son histoire, la qualité de ses matières premières et la maîtrise de son élaboration.

**Son parti pris : faire de la rareté et du savoir-faire les fondements d'une nouvelle expression du luxe sans alcool.**

Pour marquer ses dix ans, la maison charentaise a ainsi imaginé une création dont la production ne devrait pas dépasser une cinquantaine d'exemplaires. Une édition anniversaire qui s'adresse autant aux amateurs de dégustations singulières qu'aux collectionneurs de cuvées confidentielles.








## Une recette née d’une attention amoureuse, devenue un héritage familial de trois générations

L’histoire de Duchesse Diane commence il y a plus de soixante ans, bien avant l’apparition des premières alternatives contemporaines aux spiritueux.

À l’époque, le grand-père de Romuald Vincent imagine un apéritif destiné à son épouse, qui supporte difficilement l’alcool. Il crée Dame de Pique, une préparation à base de vin et d’épine noire, pensée pour offrir une dégustation douce et raffinée.

Avec ses 12 % d’alcool, ses notes de fruits noirs et sa sucrosité maîtrisée, cette recette familiale possède également une particularité précieuse : **un potentiel de garde pouvant atteindre, selon son producteur, trente à quarante ans.**

Transmise sur trois générations, Dame de Pique devient l’une des productions fondatrices de la Maison Dâme.

Lorsque Romuald Vincent commence à explorer le sans-alcool, une idée s’impose progressivement : jusqu’où pourrait-il pousser la désalcoolisation de cet apéritif sans sacrifier sa structure et sa profondeur aromatique ?

Il faudra plusieurs années de réflexion et la création de Sloe Djin pour que ce projet trouve enfin son aboutissement.

MAISON DÂME

LA NATURE INSPIRE NOTRE ART

# Des millésimes anciens et des prunelles sauvages : les secrets d'un assemblage qui défie les catégories

La singularité de Duchesse Diane tient d'abord à la rencontre de deux productions que plus de dix ans séparent.

**D'un côté, la tradition viticole familiale.** La Maison sélectionne un assemblage de millésimes de Dame de Pique vieillis en fûts, dont le plus jeune date de 2016. Cette base est spécialement désalcoolisée pour l'occasion.

**De l'autre, l'innovation végétale.** L'assemblage est enrichi d'un moût de prunelles sauvages issu du lent processus d'élaboration de Sloe Djin, la liqueur sans alcool développée par la Maison.

Cette rencontre constitue le cœur de Duchesse Diane : une cuvée qui fait dialoguer le temps long du vieillissement avec les recherches contemporaines sur l'extraction et l'assemblage aromatiques.

Elle incarne aussi les deux facettes de la Maison Dâme, entre préservation d'un patrimoine familial et exploration de nouvelles possibilités de création.





## Noix, figue, raisins secs : une dégustation qui emprunte aux grands vins fortifiés

Duchesse Diane revendique une identité gustative résolument viticole, loin des profils habituellement associés aux boissons sans alcool.

Son assemblage développe des saveurs évoquant les vins fortifiés, avec des notes oxydatives qui rappellent notamment le Pineau et le Porto Tawny.

Trois grandes expressions aromatiques caractérisent cette cuvée :

- **La noix,** qui souligne son caractère oxydatif ;
- **La figue**, qui apporte une dimension fruitée et gourmande ;
- **Les raisins secs,** qui prolongent la richesse de sa palette aromatique ;

Cette complexité permet d'envisager Duchesse Diane comme un véritable partenaire gastronomique.

La Maison recommande notamment deux associations : **le foie gras et le vieux comté**, dont les caractères affirmés répondent au profil aromatique de la cuvée.

L'objectif est de proposer une expérience de dégustation à part entière, capable de trouver sa place dans les moments gastronomiques traditionnellement réservés aux grands vins et spiritueux.

## Moins de cinquante exemplaires, jusqu'à 349 € : le sans-alcool assume les codes du luxe

Avec Duchesse Diane, la Maison Dâme fait le choix d'une production extrêmement confidentielle.

Moins d'une cinquantaine de bouteilles doivent voir le jour, une rareté assumée qui inscrit cette édition anniversaire dans l'univers des cuvées de collection.

Mais l'ambition ne s'arrête pas au contenu de la bouteille.

Pour prolonger l'expérience, la Maison prévoit également **un coffret menuisé sur mesure, façonné à partir d'essences rares par un artisan local.** Une création destinée à mettre en valeur le travail artisanal jusque dans la présentation.

Trois propositions permettront de découvrir Duchesse Diane :

- **La mignonnette de 5 cl, à 19 €**, pour une première découverte de la cuvée ;
- **La bouteille de 50 cl, à 199 €**, au cœur de cette édition anniversaire ;
- **Le coffret en série limitée, à 349 €**, qui prolonge l'expérience dans l'univers des objets de collection.

En France, la distribution des bouteilles est prévue exclusivement sur allocation, auprès d'établissements sélectionnés.

Les premiers exemplaires sont annoncés pour début décembre 2026, notamment dans plusieurs caves spécialisées dans le sans-alcool.

## De la liqueur du grand-père aux spiritueux sans alcool : dix ans d’audace au cœur du Cognaçais

Duchesse Diane raconte aussi l’évolution d’une maison artisanale qui, depuis sa création, refuse d’opposer tradition et innovation.

Fondée en 2016 par Romuald Vincent, maître liquoriste et herboriste, la Maison Dâme est installée à Saint-Brice, près de Cognac, au cœur d’un environnement boisé.

Son ambition initiale : préserver le savoir-faire familial et redonner vie à des spiritueux de tradition.

Progressivement, cette démarche patrimoniale s’enrichit de nouvelles recherches autour des plantes, des fruits, des cépages et des procédés d’extraction aromatique.

**En 2018, la création de Djin marque un tournant.** Avec ce spiritueux sans alcool, puis le développement de Djin Spirits, Romuald Vincent s’inscrit parmi les précurseurs français du mouvement NoLo.

Membre du Collège Culinaire de France, la Maison revendique un savoir-faire artisanal, un engagement dans la production biologique et de nombreuses distinctions obtenues dans les concours internationaux les plus prestigieux.

Dix ans après sa fondation, Duchesse Diane apparaît comme une nouvelle étape de cette démarche : explorer les possibilités du sans-alcool sans renoncer aux exigences et aux traditions qui ont construit son identité.






## Après Duchesse Diane, la Maison Dâme prépare un nouveau chapitre entre Héritage et Renaissance

Cette cuvée anniversaire annonce également une évolution plus large de l'univers Maison Dâme.

La marque prévoit désormais de structurer ses créations autour de deux gammes complémentaires :

- **Héritage**, qui réunira les spiritueux traditionnels à base de vin et de plantes sauvages médicinales, dans la continuité des productions familiales ;
- **Renaissance**, qui explorera de nouvelles formes de création, d'assemblage et d'extraction aromatique, notamment à travers des boissons partiellement ou totalement désalcoolisées.

À plus long terme, les recherches menées pour Duchesse Diane pourraient également être adaptées à de nouvelles cuvées premium, proposées à des tarifs plus accessibles.

L'ambition reste fidèle à celle qui anime la Maison depuis ses débuts : faire évoluer les savoir-faire sans effacer leur histoire.







## Après Duchesse Diane, la Maison Dâme prépare un nouveau chapitre entre Héritage et Renaissance

- **Maison** : Maison Dâme, Saint-Brice, près de Cognac (Charente) ;
- **Créateur** : Romuald Vincent, maître liquoriste et herboriste ;
- **Produit** : Duchesse Diane, apéritif sans alcool d'inspiration viticole ;
- **Édition** : moins de cinquante exemplaires prévus ;
- **Formats et tarifs** : 5 cl à 19 €, 50 cl à 199 €, coffret en série limitée à 349 € ;
- **Disponibilité annoncée** : début décembre 2026, auprès de caves sans alcool partenaires ;
- **Distribution en France** : sur allocation auprès d'établissements sélectionnés ;
- **Dégustation professionnelle** : cuvée annoncée à Wine Paris 2027 ;
- **Visite de la Maison** : possible sur demande.

MAISON DÂME
LA NATURE INSPIRE NOTRE ART

MAISON DAME

LA NATURE INSPIRE NOTRE ART

## Pour en savoir plus

Site web

## Contact presse

Romuald VINCENT

romuald@djinspirits.com

06 63 59 21 31

Réalisé par **Mon studio graphique**