



MAISON
HAUTE
JOIE

*Créateur
d'Élévation
Botanique*

DOSSIER DE PRESSE

Maison Haute Joie GmbH



De l'ivresse à l'Élévation.

Célébrer reste une expression de la joie de vivre. Ce qui évolue, c'est notre façon d'envisager les moments d'exception. Une consommation d'alcool consciente et le plaisir de partager peuvent aujourd'hui aller naturellement de pair.

Maison Haute Joie y voit l'occasion d'inventer une nouvelle culture de la fête : savourer pleinement l'instant, en associant rituels festifs et liberté de choix. Opter pour le sans-alcool doit permettre de vivre une expérience tout aussi soignée.

QUATRE INSPIRATIONS POUR LA MAISON

Une consommation consciente

Une approche plus consciente de l'alcool transforme les habitudes de consommation ; la santé et le bien-être comptent parmi ses principales motivations.¹ Maison Haute Joie accompagne cette évolution avec une ambition claire : profondeur aromatique, équilibre et douceur mesurée.

L'exigence du goût

La Maison s'adresse à celles et ceux qui ont de hautes exigences en matière de goût, de design et de service, y compris lorsqu'ils choisissent de savourer une boisson sans alcool.

L'expérience au cœur de chaque instant

L'apéritif célèbre l'art de vivre : le plaisir de savourer l'instant, les belles choses et le bonheur d'être ensemble. De l'ouverture de la bouteille au toast partagé, Maison Haute Joie souhaite transmettre une légèreté raffinée, empreinte de style, de sensualité et de joie de vivre.

Une hospitalité contemporaine

Maison Haute Joie souhaite créer des moments de champagne sans alcool, portés par de fines bulles, un rituel festif et la joie de trinquer ensemble. Au restaurant, à l'hôtel ou dans un cadre privé, chacun doit pouvoir célébrer avec autant d'élégance en choisissant le sans-alcool.

¹ IWSR, « Shifts in moderation strategies for beverage alcohol », 24 février 2025. Source : theiwsr.com.

Aux origines de Maison Haute Joie.

La question initiale était simple : comment préserver la joie d'une occasion festive lorsque l'alcool n'y a pas sa place ? Pour Maison Haute Joie, l'ambition dépasse la boisson. Profondeur gustative, design expressif et rituel fédérateur doivent faire naître une légèreté raffinée, lors des grandes célébrations comme des instants précieux du quotidien.

Fondée à Vienne en 2025, la Maison fait du plaisir conscient un choix désirable. Compositions botaniques, design et rituels multisensoriels composent un même univers. Grand Cuvée Botanique traduit cette idée en créations finement pétillantes à 0,0 % vol. d'alcool. Created for champagne occasions and beyond.

THE ART OF ÉLÉVATION

L'Élévation exprime l'ambition de la Maison d'unir composition botanique et célébration consciente. Au-delà de la dimension sensorielle, un profil fonctionnel recherché a orienté le développement : stimulation douce, clarté et équilibre intérieur. Le choix des thés, des fleurs et des extraits végétaux s'est inscrit dans cette démarche.

L'idéal est un moment entre concentration et fluidité : être pleinement présent tout en restant détendu, ouvert aux rencontres et porté par la joie de vivre. « The Art of Élévation » associe cette idée à l'exigence esthétique et sensorielle de la Maison.



Une Maison, une signature singulière.

Chez Maison Haute Joie, le design compte autant que la composition dans le verre. La marque associe une esthétique épurée et luxueuse à la chaleur et à la joie de vivre. Son ambition : créer des objets et des rituels qui permettent à chacun d'exprimer son goût et son plaisir de vivre.

CHAQUE DÉTAIL ENRICHIT L'EXPÉRIENCE

Des proportions et des lignes nettes, une typographie choisie et une palette sobre invitent à se concentrer sur l'essentiel. Forme de la bouteille, emblème solaire, bouchage et présentation composent une expérience cohérente. Cette attention se prolonge dans le choix du verre et le geste du service. Le soleil incarne la joie de vivre au cœur de Maison Haute Joie.

D'INSPIRATION FRANÇAISE

La France est une référence culturelle pour la Maison : l'art de vivre, l'attachement à une culture du goût et une haute exigence de design et de qualité. Cette inspiration façonne le langage et l'esprit de la marque.

CE QUE RACONTE LE NOM

Pour la marque, « Haute Joie » évoque une joie intense et singulière. « Maison » désigne le lieu qui réunit ces idées. Le nom exprime ainsi une ambition : créer un plaisir sans sentiment de renoncement, raffiné, sensuel et plein de vie.



La précision, de l'infusion à la cuvée.

Pendant un an et demi, une équipe choisie de sommeliers, d'experts de la restauration, de spécialistes des sciences alimentaires et des biotechnologies, du marketing et du commerce a développé les cuvées. Sciences alimentaires, expérimentation et travail sensoriel se complètent. Le défi : associer profondeur aromatique, acidité mesurée et très faible teneur en sucres. Le profil fonctionnel recherché de l'Élévation a également guidé le choix des plantes.

01

SÉLECTION ET QUALITÉ DES INGRÉDIENTS

Le thé blanc de Chine et le Darjeeling d'Inde rencontrent le yuzu japonais. Verjus, jus de coing et fleurs de sureau d'Autriche s'associent à la lavande, la mélisse, la fleur de sel et aux tanins de raisin de France. Qualité, origine et caractère déterminent la place de chaque ingrédient dans la composition.

02

UNE INFUSION À CHAUD MAÎTRISÉE

Thés et fleurs sont infusés à chaud selon un procédé développé par la Maison. Température d'infusion, durée d'extraction et méthode de refroidissement sont adaptées aux ingrédients. L'amertume et l'équilibre entre acidité, fruit et tanins sont maîtrisés avec la même précision.

03

SCIENCE ET CONTRÔLE ANALYTIQUE

Des études sur les propriétés et les modes d'action des plantes ont nourri le développement. Analyses de laboratoire, examens microbiologiques et essais sensoriels accompagnent la mise au point des recettes et assurent leur contrôle analytique et sensoriel.

04

UNE PRODUCTION SELON LES EXIGENCES DE LA MAISON

Des producteurs spécialisés de vins effervescents, sélectionnés par la Maison, fabriquent les boissons selon ses normes de qualité, ses procédés et ses recettes. Le travail de création de la Maison s'allie ainsi au savoir-faire de partenaires expérimentés.

La composition au service de l'Élévation.

La Maison nomme « Sparkling Botanicals » ses compositions finement pétillantes de thés, de fleurs et d'extraits végétaux. Quatre dimensions orientent leur développement : trois décrivent le profil fonctionnel recherché, la quatrième leur expression sensorielle.

CLARTÉ ET PRÉSENCE

Thé blanc, Darjeeling et extrait de thé vert entrent dans la composition. Leur sélection a été guidée par l'idée d'une stimulation douce et d'une présence consciente, le versant clair et éveillé de l'Élévation.

ÉQUILIBRE ET SÉRÉNITÉ

Lavande, passiflore et mélisse complètent l'ensemble botanique. Leur sélection répond à un objectif de développement : penser ensemble stimulation douce et équilibre intérieur.

AISANCE ET CONVIVIALITÉ

La Maison aspire à une convivialité ouverte et détendue. Fleurs de tilleul, mélisse et passiflore ont été intégrées à la recette dans la perspective de ce profil recherché.

PROFONDEUR ET COMPLEXITÉ

Thés et fleurs rencontrent le verjus, le coing et le yuzu japonais. Extraits végétaux, tanins délicats et acidité ajustée apportent à la cuvée profondeur aromatique, structure et longueur.



Blanc et Noir Sparkling



FRAÎCHEUR FLORALE / STYLE EXTRA-BRUT

Une robe jaune doré lumineuse et de fines bulles. Coing, mandarine et touches d'agrumes rencontrent les fleurs de tilleul et de sureau, d'élégantes notes de thé et des nuances de fruits à noyau à chair blanche.

Une douceur discrète, de style extra-brut, s'inscrit dans une acidité équilibrée. Des tanins fins, des touches minérales et de subtiles nuances umami structurent une finale longue et souple.

Avec 0,6 g de sucres pour 100 ml, la cuvée privilégie la fraîcheur florale et une douceur mesurée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Avec les huîtres, fruits de mer, poissons, volailles, ceviches et sushis. Un accord privilégié avec une cuisine légère, délicatement assaisonnée, d'inspiration méditerranéenne ou asiatique.

0,0 % vol.

ALCOOL

0,6 g

SUCRES / 100 ML

4 kcal

ÉNERGIE / 100 ML

27 € la bouteille de 740 ml · Prix public en ligne, TVA comprise

Bouchon en liège naturel et muselet · Servir à 6–8 °C

Rosé Sparkling



EXPRESSION FRUITÉE / STYLE BRUT

Une robe rosée lumineuse aux reflets chaleureux et de fines bulles. Mandarine et fleur d'oranger dessinent le bouquet, accompagnées de touches d'agrumes et de discrètes notes de thé et d'umami.

En bouche, une douceur harmonieuse de style brut rencontre une vive acidité fruitée. Plus fruité et plus souple que Blanc et Noir, Rosé dévoile une minéralité discrète qui accompagne une finale persistante.

Les anthocyanes issues des pellicules de raisins rouges donnent à la cuvée sa couleur rosée. Un dosage légèrement supérieur soutient son caractère fruité.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Avec les salades d'agrumes, légumes grillés, volailles et poissons, mais aussi une cuisine méditerranéenne ou asiatique délicatement assaisonnée et certains desserts aux fruits.

0,0 % vol.

ALCOOL

0,8 g

SUCRES / 100 ML

6 kcal

ÉNERGIE / 100 ML

29 € la bouteille de 740 ml · Prix public en ligne, TVA comprise

Bouchon en liège naturel et muselet · Servir à 6–8 °C

Une cuvée. Mille façons de la savourer.

Grand Cuvée Botanique se prête à de multiples plaisirs : seule à l'apéritif, sur glace ou comme base expressive de cocktails raffinés. Fines bulles, profondeur botanique et fraîcheur précise donnent du caractère aux créations sans alcool comme aux associations avec un gin de choix ou une vodka premium. Du spritz floral au long drink sophistiqué, chaque création porte la signature de la Maison.

UNE SÉLECTION DE COCKTAILS SIGNATURE

LE BOTANIQUE SPRITZ / SANS ALCOOL

125 ml de Maison Haute Joie · 10 ml de sirop de fleurs de sureau
10 ml de jus de citron frais · 105 ml d'eau gazeuse
Menthe fraîche · Glaçons

Remplir généreusement un grand verre à vin de glaçons. Ajouter le sirop de fleurs de sureau et le jus de citron. Verser Maison Haute Joie, compléter avec l'eau gazeuse fraîche et remuer délicatement une seule fois, du bas vers le haut. Garnir d'un petit brin de menthe fraîche.

Profil gustatif : floral · frais · botanique

L'ÉCLAT DE JOIE / À LA VODKA PREMIUM

125 ml de Maison Haute Joie · 20 ml de vodka premium
Un zeste d'agrumes

Verser la vodka premium dans une flûte à champagne rafraîchie. Ajouter lentement Maison Haute Joie bien fraîche pour préserver ses fines bulles. Exprimer les huiles d'un zeste d'agrumes frais au-dessus du verre, puis déposer le zeste sur le bord.

Profil gustatif : agrumes · raffiné · vif. Ce cocktail contient de l'alcool.

Autres recettes signature : L'Or de Joie, Pêche de Joie, Jardin de la Maison, L'Alpine de Joie et Botanique Royale.

Quantités pour un verre. Recettes : www.maisonhautejoie.com/the-mixology

Un univers au-delà du verre.

Maison Haute Joie réunit cuvées botaniques, objets d'art de vivre raffinés et art de la célébration dans sa propre interprétation de l'art de vivre français. Chaque création porte la même signature : exigence esthétique, attention au détail et joie des moments d'exception. Grand Cuvée Botanique est le point de départ de cet univers.

GRAND CUVÉE BOTANIQUE

Grand Cuvée Botanique est la collection phare de Maison Haute Joie. Blanc et Noir Sparkling et Rosé Sparkling incarnent sa vision d'une culture contemporaine du plaisir et de la célébration.

L'ATELIER DE HAUTE JOIE

L'Atelier de Haute Joie transpose la signature esthétique de la Maison dans des objets d'art de vivre. L'Atelier Signature Ice Bucket met en scène la bouteille et la glace dans un design transparent, aux facettes inspirées du cristal. L'Atelier Bottle Stopper allie design expressif et fonctionnalité pensée pour préserver les fines bulles. D'autres objets d'art de vivre et de design enrichiront bientôt la collection.

DES CADEAUX POUR LES GRANDES OCCASIONS

Le Signature Celebration Set réunit une bouteille de 740 ml de chaque cuvée, un Ice Bucket et un Bottle Stopper. Les Gift Collections et les cartes-cadeaux s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises.



Fiches produits et distribution.

	Blanc et Noir Sparkling	Rosé Sparkling
Teneur en alcool	0,0 % vol.	0,0 % vol.
Sucres / 100 ml	0,6 g	0,8 g
Énergie / 100 ml	18 kJ / 4 kcal	26 kJ / 6 kcal
Style gustatif	Style extra-brut	Style brut
Contenance	740 ml	740 ml
Prix en ligne¹	27 €	29 €
Bouchage	Liège naturel et muselet	Liège naturel et muselet
Durée de conservation²	18 mois	18 mois

¹ Prix public en ligne par bouteille de 740 ml, TVA comprise, hors frais de livraison éventuels.

² Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le col de la bouteille.

DISPONIBILITÉ ET DISTRIBUTION

À partir d'octobre 2026, les cuvées seront également distribuées en Autriche. La distribution couvre l'Autriche, l'Allemagne et la France, via la boutique en ligne de la Maison et des revendeurs sélectionnés. Le réseau dans la restauration et l'hôtellerie sera développé de manière ciblée au cours des prochains mois.

Maison Haute Joie choisit ses distributeurs avec soin et construit des partenariats durables. Formations, dégustations et supports de vente accompagnent ses partenaires.

Boutique en ligne : www.maisonhautejoie.com

Contact presse et Media Center.

Le Media Center réunit les logos, les visuels produits et de campagne ainsi que les fiches produits en allemand, en anglais et en français, disponibles au téléchargement. Les crédits photographiques et les conditions d'utilisation y figurent également.

www.maisonhautejoie.com/media-center

Crédit photo : Maison Haute Joie ©MonikaJungwirth_Karma+Pitch

Pour un usage rédactionnel. Les logos ne doivent pas être modifiés ; publicité, revente et campagnes de tiers nécessitent une autorisation préalable.

PRÉSENTATION À USAGE RÉDACTIONNEL

Fondée en 2025 et établie à Vienne, Maison Haute Joie est une marque de Sparkling Botanicals sans alcool. Sa collection Grand Cuvée Botanique comprend Blanc et Noir Sparkling et Rosé Sparkling, toutes deux à 0,0 % vol. d'alcool. Développées par une équipe interdisciplinaire de spécialistes, les cuvées associent infusions de thés et de fleurs, verjus, coing, yuzu et extraits végétaux sélectionnés. Guidée par « The Art of Élévation », la Maison conjugue une culture contemporaine de la fête, un design épuré et une vision du plaisir et de la joie de vivre d'inspiration française. La distribution s'effectue via sa boutique en ligne et des partenaires choisis avec soin.

MAISON HAUTE JOIE GMBH

Wickenburggasse 13/5
1080 Vienne, Autriche

www.maisonhautejoie.com

Presse
pr@maisonhautejoie.com

Demandes générales
bonjour@maisonhautejoie.com

B2B / Ventes
sales@maisonhautejoie.com