

IMAJYNE... LE VIN DE LA MER

Depuis fin 2017, Sylvain et Bruno Milanini commercialisent un vin bleu, aussi inattendu qu'envoûtant. Derrière cet incroyable projet, bien loin d'être une énième fantaisie au royaume de la « branchitude », se cache une aventure familiale hors du commun qui s'est révélée pleine de surprises...



Sylvain Milanini



Bruno Milanini

Une ode à Jean-Yves, le père disparu...

À l'origine de ce pari fou, on trouve Jean-Yves Milanini Auriol, le père de Sylvain et Bruno. Toute sa vie, cet épicurien et avant-gardiste a nourri le rêve de produire un jour un vin de la mer au cœur de l'auberge familiale de Figari Pozzo di Mastri en Corse du sud. Après son décès, ses fils ont décidé de mettre toute leur énergie, leur audace et leur persévérance au service de ce rêve. Et c'est ainsi que naquit **ImaJYne**, dont le nom était tout trouvé, mêlant à la fois les initiales de Jean-Yves, et sa passion pour les Beatles.

Un vin plus sain que nature !

Un vin bleu, voilà qui aurait de quoi effrayer les plus puristes d'entre nous. Et pourtant ! Quelle meilleure réponse aux a priori que ce vin de la mer, qui derrière son apparence nouvelle et détonante, cache une boisson naturelle, à l'équilibre parfait entre minéral et végétal. Car à la base, **les frères Milanini souhaitent faire un vin différent**, par sa pureté et non son apparence. C'est ainsi qu'avec leur œnologue, ils se sont attelés à délivrer un vin **avec le moins de sulfites et dioxyde de soufre possibles**, substances chimiques utilisées la plupart du temps dans la fabrication du vin.

UN PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE MINÉRAL ET VÉGÉTAL

Pour obtenir ce vin au caractère unique, subtilement fruité et qui a les mêmes exigences gustatives que le vin rosé, le procédé fait la part belle aux minéraux et végétaux.

Après des **vendanges nocturnes**, qui permettent de garder la fraîcheur des raisins, ces derniers sont rincés à l'eau de mer pour exhausser le goût du fruit, avant une vinification d'un nouveau genre. Car pour réduire les sulfites et le dioxyde de soufre au maximum, **les frères Milanini** et leur œnologue utilisent des minéraux, végétaux naturels et antioxydants mélangés à des herbes et des algues mais notamment

une algue : **la fameuse spiruline qui lui donne cette couleur BLEUE !**

Enfin, pour stabiliser le vin, les bouteilles sont stockées 6 mois sous la mer à **70 mètres de profondeur dans une grotte sous-marine**, avant d'être commercialisées dans le monde entier. Cette année, la dernière production de **35 000 flacons** a été vendue immédiatement entre la Corse, la Riviera, Monaco et Dubai !

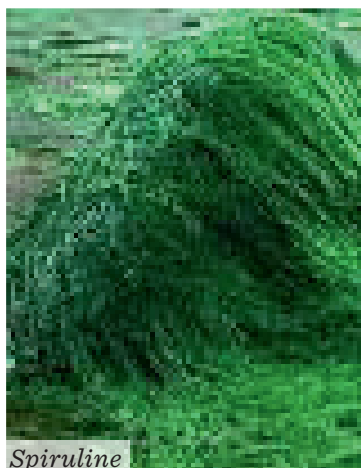
*Un vin bleu...
par surprise !*

Et c'est la magie de la nature qui a opéré dès la première expérimentation de ce vin de la mer, **puisqu'il est apparu bleu**, sans que personne n'ait pu prédire ce petit miracle.

Quel plus beau clin d'œil à la Corse, à la mer, et à la volonté de se démarquer transmise par leur père aux frères Milanini qu'un vin de couleur bleu azur ?



Raisin rincé à l'eau de mer



Spiruline



UNE ÉTIQUETTE SIGNÉE PAR L'ARTISTE ENKI BILAL, GRAND PRIX D'ANGOULÊME 1987



Et parce que tout est riche de sens chez les Milanini, l'étiquette de ce vin Corse a été imaginée par **Enki Bilal**, grand ami de Jean-Yves. Qui mieux que ce **célèbre dessinateur (Grand Prix du Festival d'Angoulême en 1987)** à l'univers visionnaire, dont les thèmes de la mémoire et du temps sont au centre de l'œuvre pour apporter la touche finale de cette si belle aventure ?

Enki Bilal qui est le seul artiste vivant à avoir exposé au Louvre, déclarait en 2017 :

« Le bleu est une respiration face à l'oppression de mon univers »

et en a fait le roi de son univers chromatique...

Une chose est sûre, pour Bruno et Sylvain Milanini, comme pour tous les gens investis dans cette entreprise de vin de la mer, le bleu est désormais bien plus qu'une couleur !





LA FERME AUBERGE POZZO DI MASTRI

La Ferme auberge Pozzo di Mastri propose des **chambres d'hôtes** situées au milieu d'un **domaine protégé de 80 hectares**, à 6 km de l'aéroport de Figari et à 15 km de Porto-Vecchio et Bonifacio. **La plage se trouve à 6 km.**

C'est une magnifique maison de pierre sèche abritant **3 charmantes chambres** décorées avec goût dans le style traditionnel corse. En bord de piscine, des logements de pierre cachent **9 suites** au **décor mêlant confort et modernité.**

Une cuisine copieuse et traditionnelle est servie dans la chaleureuse salle du restaurant ou bien en terrasse. Le dîner est un repas unique servi sur de grandes tables de pin laricio.

Site internet : www.pozzodimastri.com





Private Yacht Show Barcelone

Bruno et Sylvain Milanini en compagnie de...



... Mélanie Griffith



... Didier Barbelivien



... Miss Israël

IMAJYNE EST SUR TOUTES LES LÈVRES !

La ferme auberge
Pozzo di Mastri



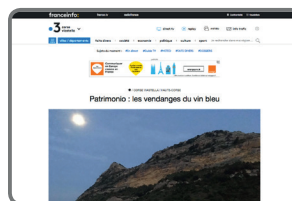
<https://www.youtube.com/watch?v=uCRjnhnBgds>

Corse Matin



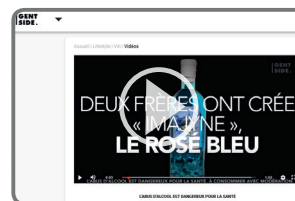
<https://www.corsematin.com/article/article/le-vin-bleu-un-cru-corse-entre-vigne-et-mer>

France 3



<https://france3-regions.francetvinfo.fr/corse/haute-corse/patrimoine-les-vendanges-du-vin-bleu-1532754.html>

Gent side



https://www.gentside.com/vin/ils-inventent-imagyne-un-vin-rose-bleu_art87031.html

Pour connaître les tarifs, contactez le Domaine Pozzo Di Mastri

CONTACT DOMAINE POZZO DI MASTRI

Sylvain et Bruno MILANINI

Tél. : +33(0)4 95 71 02 65

Tél. : +33(0)4 95 71 16 85

Mob. : +33(0)6 33 42 69 72

20114 FIGARI - CORSE DU SUD

contact@imajyne.com

direction@imajyne.com

Pozzodimastri2a@gmail.com

www.imajyne.fr



CONTACT PRESSE

BBCONSEIL

63, avenue Raymond Poincaré

75116 Paris

Brigitte Baranès : +33 (0)6 08 18 17 16

contact@brigittebaranesconseil.com

Juliette Binoche : +33 (0)6 71 37 47 15

binoche.juliette@gmail.com

www.bbconseil-communication.com