

# Bordeaux Vin Attitude

**Comment remettre les AOC Bordeaux à la mode en CHR?**

# Un projet à l'international

Le principe serait de faire un projet à l'international en partenariat avec des bateaux de croisières.

Les clients à la descente du bateau de croisière, commenceront la découverte de Bordeaux par une dégustation au verre de vins de cette appellation.

L'idée serait pour les clients d'acheter un passe découverte à bord, avant le débarquement.

Le concierge du bateau resterait à leur disposition pendant leur séjour à quai.

Côté client le concept serait de pouvoir au bout de la passerelle s'installer autour du Wine Truck et de suivre les offres proposées par les sommeliers.

**I. Concept**

**II. Emplacement**

**III. Données commerciales**

**IV. Le Wine Truck**

**V. Accords mets et vins**

# I. Concept

Un wine truck « **The Wineoak** » sera en partenariat avec les croisiéristes.

Un set d'une valeur de 5 euros sera mis en vente à bord et/ou directement au Wine Truck. C'est un préambule à la découverte des vins AOP Bordeaux, permettant aux clients de partir ensuite se promener en ville en s'arrêtant dans des restaurants ou bars à vin partenaires de l'opération.

La durée de la dégustation au Wine Truck sera courte pour ne pas empiéter sur le temps de visite de la ville mais les amateurs pourront bien sûr y rester plus longtemps.

Le set comprendrait un choix de trois verres de vins ( 6 cl chacun ) parmi la gamme des 8 produits disponibles au sein des appellations Bordeaux et Bordeaux supérieur. Pour la dégustation est remis au client un passeport descriptif des vins, un plan de la ville avec les établissements partenaires et l'adresse du CIVB. De plus un coupon détachable nominatif permet au dégustateur de participer à un jeu-concours sur les produits dégustés. Ce quizz sera corrigé et par tirage au sort, le vainqueur se verra remettre à bord le soir, une bouteille cadeau.

## II.Emplacement

Les bateaux de croisière des compagnies Dreamlines, Carnival, Costa, Cruise West, Crystal Cruises arrivent au Port de la Lune.

Le wine truck ( un camion roulant en forme de foudre de chêne) serait idéalement placé non loin de l'arrivée des bateaux, aux alentours de la place de la Bourse.

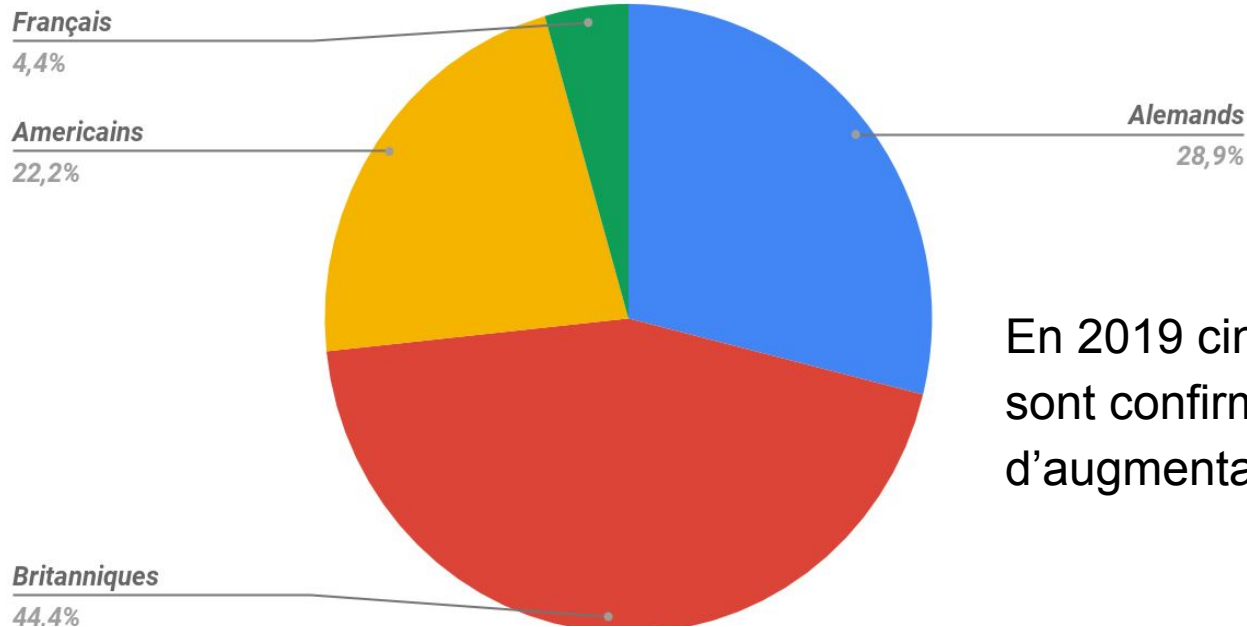
Le wine truck pourrait sans aucun doute se promener dans le centre de bordeaux dans des lieux avec de l'affluence les jours ou il n'y aurait pas d'arrivée de bateaux. L'hiver et les jours de pluie le Wine truck sera automatiquement déplacé à proximité de halles.



L'emplacement étant sur les quais nous voulons aussi attirer une clientèle bordelaise ainsi que des touristes de passage à Bordeaux, afin d'élargir la clientèle de croisière.

# III. Données commerciales:

Fréquentation en 2018 des pays en croisière en destination de Bordeaux



En 2019 cinquante-huit escales sont confirmées, représentant 25% d'augmentation par rapport à 2018.

# IV. Le Wine Truck

— — —

## Nom de l'entreprise :

La Chêne du vin : The wine oak

Logo de l'entreprise :



Wineoak

# V.Accords mets et vins

---

## **Comment préconiser et susciter l'acte d'achat auprès du client?**

- **Envoyer les clients vers le CIVB et vers des restaurant qui sponsorisent Bordeaux et Bordeaux supérieur.**
- **Autour d'accord mets et vins:**

Le quizz final après la dégustation, permettra au consommateur de découvrir des recettes associées aux AOC bordeaux. Il y aura par exemples des recettes typiques de leurs pays d'attache proposées en accord avec des AOC bordeaux.



# Speisen und Wein passen zusammen

— — —

## Allemagne :

Kartoffelsalat: salade de pommes de terre

Vin: AOC Bordeaux blanc

Wurst: Saucisse crue, fumé, grillé, à base de boeuf

Vin: Bordeaux rouge (voir conseil sommelier)

Apfelstrudel: gâteau roulé à base de pommes et de cannelle

vin: Bordeaux supérieur ou un Bordeaux rosé

# Food and wine pairing

---

## Angleterre :

steak and kidney pie: Tourte au boeuf et rognons

AOC Bordeaux supérieur rouge

Melton Mowbray Pork Pie: Tourte au porc épicés

AOC Bordeaux supérieur (moelleux)

Roastbeef and Yorkshire pudding: Roastbeef, légumes

AOC Bordeaux Clairet

# Food and Wine pairing

---

## Amérique :

Key lime pie: Gâteau au citron vert pâte au spéculoos

pecan pie: tarte au noix de pécan

## AOC Crémant de Bordeaux

Nuts and apple-stuffed turkey: Dinde à la noix et aux pommes

## AOC Bordeaux Blanc sec

# Accords mets et vins

## France :

France: Saint-jacques snackées, émulsion pamplemousse, poireaux braisés et beurre Nantais

### AOC bordeaux blanc sec

Carré d'agneau du Lubéron sauce sangria gratin de pomme de terre au parmesan

### AOC Bordeaux rouge

Glace vanille de madagascar, caramel fondant et pomme au four

### AOC crémant de Bordeaux

# Maridaje comida y vino

— — —

## Espagne:

Pescado a la plancha con patatas bravas: Poisson frais cuit à la plancha accompagnés de pomme de terre

Pulpo a la gallega: poulpe au paprika et à l'huile d'olive

## AOC Bordeaux blanc

Morcilla: Saucisse noir au riz et à l'ail, grillé sur des tartines

## AOC Bordeaux rouge

— — —

On peut souhaiter que les AOC Bordeaux redeviendront à la mode après avoir proposé une gamme de vin originale et locale aux voyageurs.

Les touristes de passage, comme les locaux, seront renseignés sur les typicités de ces vins après s'être arrêtés au wine truck .

## **Phrases commerciales:**

L'histoire de Bordeaux fait aussi la renommée de nos vins , mais savez-vous que les vins du cru ont évolué car les jeunes vigneronns prennent la relève et rajoutent leur modernité à nos vins. Inscrire le mot Bordeaux sur l'étiquette est un privilège qui les obligent à élaborer des produits très qualitatifs.

Entrés dans l'ère du numérique, nos vigneronns élaborent des vins qui suivent les tendances commerciales fluctuantes du marché et assurent leur promotion sur la toile. "AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur : le plus grand vignoble de vins fins au monde. Il représente plus de la moitié du vignoble girondin avec 4 couleurs et 7 Appellations d'Origine Contrôlée. 7 bonnes raisons de conjuguer aimer les Bordeaux." <https://www.planete-bordeaux.fr/syndicat/presentation/nos-appellations>