

# *Concours Bordeaux Vin Attitude 2018*

Dossier N° :

84

---

## Constats préliminaires et premières préconisations

Nous avons identifié 4 problèmes qu'il conviendrait de résoudre afin de remettre les vins du bordelais au goût du jour sur les tables de France en CHR (cafés, hôtels, restaurants) :

**Problème #1** : Depuis un certain temps déjà, les vins du bordelais sont 'boudés' par les consommateurs, les professionnels de la restauration et les journalistes. Il s'agit bien entendu de ce que l'on appelle communément le 'Bordeaux Bashing'. En fin de compte, les Bordeaux souffrent d'un déficit d'image par rapport à des appellations perçues comme plus dynamiques ou *tendance*.

**Clef #1** : Redonner aux vins de Bordeaux une nouvelle jeunesse, leur insuffler un nouvel élan.

---

**Problème #2** : En CHR, afin que le client commande un produit de la région bordelaise, encore faut-il qu'il soit disponible à la carte ! Hors, la section Bordeaux s'est largement amenuisée dans beaucoup d'établissements, voire tout simplement disparue.

**Clef #2** : Faire en sorte que le chargé des commandes propose une honnête sélection de Bordeaux.

---

**Problème #3** : Face à une offre nationale et internationale de plus en plus abondante, bon nombre de consommateurs sont désarmés. Quel vin commander pour accompagner tel plat ? Comment faire pour ne pas être déçu de son expérience de restauration, alors que le vin y joue une place si prépondérante, et que le serveur est souvent ignorant en ces matières ?

**Clef #3** : Proposer une couleur de Bordeaux (une valeur sûre pour le consommateur<sup>1</sup>) pour chaque étape du repas : apéritif, entrée, plat principal, fromage, dessert, digestif.

---

**Problème #4** : Une enquête récente<sup>2</sup> a démontré que les professionnels négligeaient souvent de servir le vin à sa juste température. Et chacun connaît l'importance de cette notion pourtant fondamentale.

**Clef #4** : Indiquer clairement les températures de service (voire également les accessoires utiles).

Voilà donc déjà quelques pistes de réflexions...

---

<sup>1</sup> Etude du Wine Intelligence, 2012, citée par <https://les5duvin.wordpress.com/2013/06/15/faire-progresser-les-ventes-de-vin-au-restaurant/>

<sup>2</sup> *Ibid.*

---

## Synthèse des préconisations et développement de la problématique

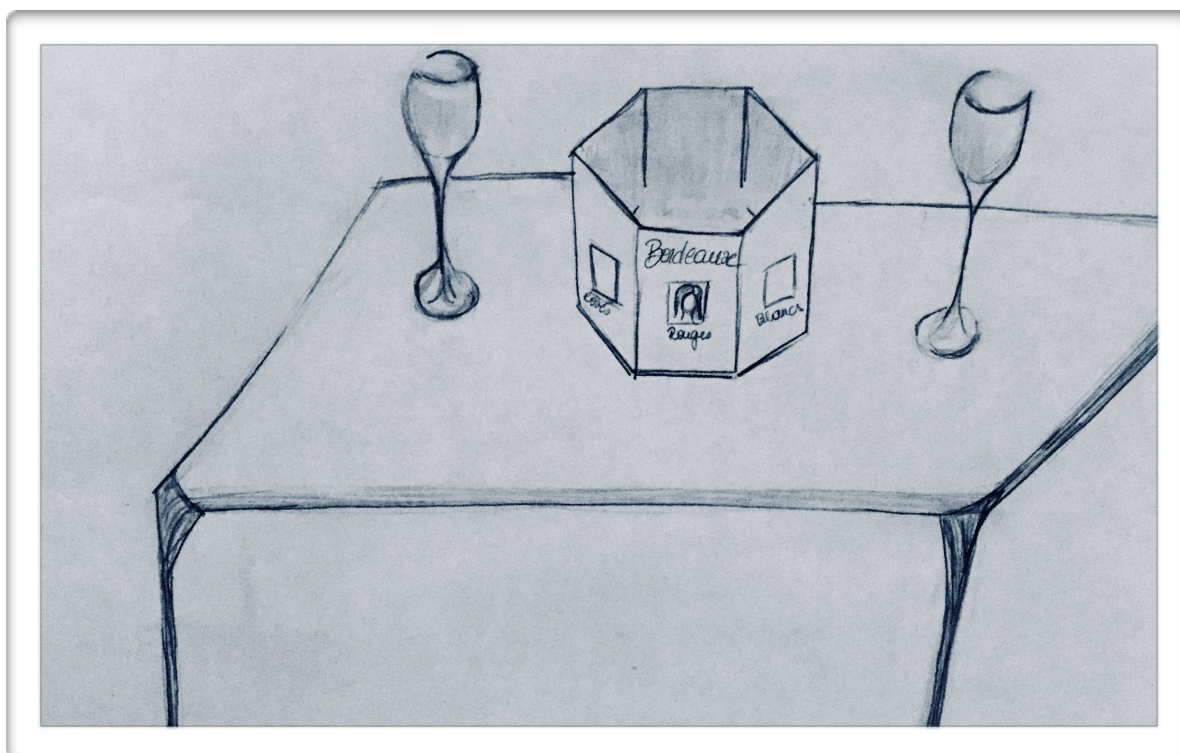
Fort de ces premiers constats, quel moyen permettrait la réalisation des 4 objectifs précités, à savoir :

1. La revalorisation de l'image des vins de Bordeaux.
2. La disponibilité d'une large diversité de vins du bordelais à la carte.
3. La connaissance des accords mets/vin pertinents.
4. La juste température de service.

Bien entendu, l'idéal serait d'avoir un sommelier se faisant l'avocat de la région bordelaise dans chaque établissement français, peu importe son envergure et son prestige. C'est là chose impossible, hélas !

A défaut d'un sommelier physique, notre solution est toute simple : un sommelier sur chaque table... en carton. Ou plus exactement, un support présentant toute la gamme des vins du bordelais. Et pour cela, il faut bien sur un... **hexaptyque**.

Mais qu'est-ce au juste que cet hexaptyque que nous préconisons ? Une image vaut mille mots (voir ci-dessous), mais en somme il s'agit d'un support à 6 côtés présentant les multiples options du bordelais : vins rouge tranquilles (Bordeaux, Bordeaux Supérieur), vins blanc tranquilles, vins moelleux (Bordeaux Supérieur blanc), vins rosé et claires, vins effervescents et brandys.



---

## *Un sommelier hexaptyque...*

Nous avançons donc dans la résolution de certains de nos problèmes. En effet, notre 'sommelier hexaptyque' nous permet de répondre aux préoccupations suivantes :

1. Tout CHR qui pose notre hexaptyque sur ses tables bénéficie potentiellement d'une augmentation de ses ventes puisqu'il encourage le client à consommer des vins à chaque étape du repas. Plutôt qu'un ou deux verres, le client sera tenté d'accompagner chaque plat d'un vin différent. Ou plutôt d'un Bordeaux différent ! Ce qui implique, évidemment, et c'est notre objectif, que le chargé de commandes (patron, sommelier, employé) s'approvisionne abondamment dans la large gamme des vins de Bordeaux.
2. Si chaque côté du hexaptyque propose un vin de Bordeaux différent, c'est donc 6 types d'accords mets et vin que nous pouvons mettre en avant : vin apéritif, accompagnement des entrées, des viandes, des poissons, des fromages, des desserts. Nous pouvons servir de guide aux clients et leur assurer ainsi une expérience culinaire complète et harmonieuse. Et un client satisfait a tendance à revenir !
3. Afin de répondre à l'un des problèmes les plus récurrents en restauration, celui de la température de service des vins, rien de plus facile qu'une indication pour chaque style de Bordeaux. Au besoin, en cas de commande d'une bouteille, on préconisera l'utilisation d'un sceau à glace (ou d'un accessoire comparable) afin que le client puisse apprécier son vin dans les meilleures conditions tout au long du repas. Pensons que l'on peut aussi par là même assurer l'éducation de nombreux restaurateurs qui ne connaîtraient pas ces règles de base (notre restaurant Thaï du coin par exemple !).

C'est un bon début, mais encore insuffisant...

---

## *Un sommelier... des sommelières !*

Si nous avons d'ores et déjà résolu trois de nos quatre problèmes pour combattre le 'Bordeaux bashing' en CHR par un moyen pratique (le sommelier hexaptyque), il nous en reste un, et de taille : celui du déficit des vins de Bordeaux en terme d'image. Rappelons que les vins de Bordeaux donnent souvent une impression de surpuissance, de rudesse, d'arrogance. Nous pourrions même parler d'un certain 'machisme'.

Notre solution est donc toute trouvée : il s'agirait de féminiser l'image du bordelais en associant **une sommelière** à chacun des six types de vins de Bordeaux :

- I. Pour les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs Rouge : une sommelière rouquine.
- II. Pour les Bordeaux Blanc : une sommelière blonde platine.
- III. Pour les Bordeaux Supérieurs Blanc : une sommelière aux cheveux dorés.
- IV. Pour les Bordeaux Rosé et les Clairets : une sommelière aux cheveux rose.
- V. Pour les Crémants de Bordeaux : une sommelière blonde avec une tiare.
- VI. Pour les Fines Bordeaux : une sommelière aux cheveux noir.

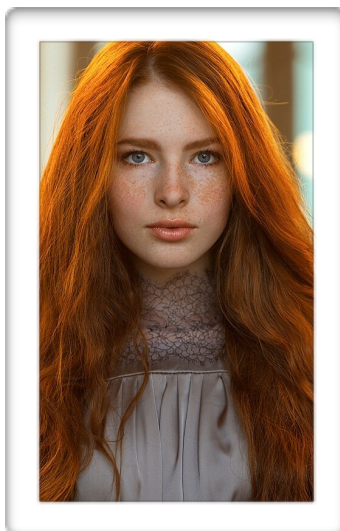
Et dans cette optique, il ne faudrait plus parler de Bordeaux (masculin), mais de la région bordelaise (plus diverse, inclusive et féminine). Ainsi, ce sont des femmes qui assureront au mieux la promotion des vins de la région.

Il ne nous reste plus qu'à vous présenter les 6 faces (et représentantes provisoires) de notre hexaptyque...

*NB. Il s'agit pour l'instant d'images piochées sur le net et de noms fictifs... il conviendrait bien évidemment par la suite de trouver de véritables sommelières bordelaises prêtes à défendre les couleurs de la région.*

---

## Face 1 : les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs Rouge



### **Virginie, sommelière, vous présente les Bordeaux et les Bordeaux Supérieurs Rouge :**

*“Les Bordeaux Rouge jouissent d’une réputation mondiale inégalée, et pour de bonnes raisons : ils bénéficient d’une situation géographique idéale, d’un savoir-faire ancestral et d’un assemblage de cépages parmi les plus recherchés. A mon sens, au delà des grandes appellations, on peut trouver des petits bijoux de vins parmi des producteurs plus modestes qui ne demandent qu’à gagner votre estime”.*

### Accords Mets & Vins

*“Les Bordeaux Rouge se marient particulièrement bien avec vos viandes rouge en tous genres : côtes de bœuf, gigots de mouton, confits de canard ou d’oie, pintades et autres produits de la chasse. En outre, ils accompagnent merveilleusement bien les tagines, les salades landaises, certains fromages tel le Cantal, voire même votre hamburger ! Mais la liste est encore longue et vous ferez rarement fausse route en accordant votre préférence à un Bordeaux ou un Bordeaux Supérieur Rouge !”*

### Service

Servir entre 16° et 18°. Carafier au besoin ou laisser le vin s’ouvrir dans votre verre.

---

## Face II : Les Bordeaux Blanc



### **Zoé, sommelière, vous présente les Bordeaux Blanc :**

*“Les Bordeaux Blancs sont souvent méconnus et c’est bien dommage car ce sont des vins qualitatifs proposant un excellent rapport qualité-prix. Les assemblages de cépages du Bordelais donnent à ces vins des belles rondeurs et des équilibres très particuliers à la région. Goûtez-les, vous serez conquis !”*

#### Accords mets & Vins

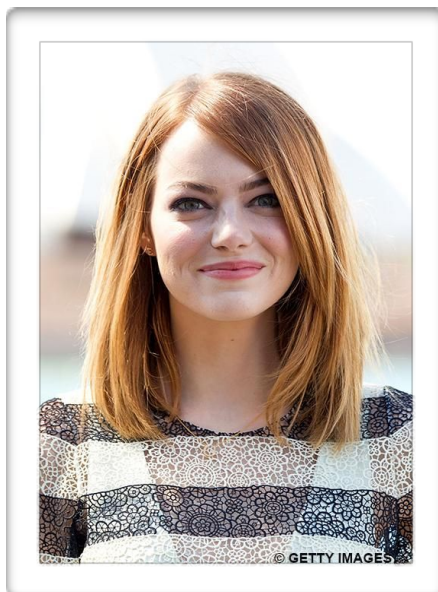
*“C’est facile : fruits de mer et poissons en tous genre conviendront à ces vins frais et aromatiques. Mais ils iront tout aussi bien avec vos pâtes sauce blanche ou avec vos lasagnes aux fruits de mer. Et ne l’oubliez pas non plus pour votre crottin de Chavignol, votre crème brûlée et même votre glace à la vanille. Si, si, faites-moi confiance, essayez, c’est délicieux !”*

#### Service

Servir frais entre 8° et 10°. Si vous commandez une bouteille, demandez votre sceau à glace pour maintenir le vin à sa température idéale.

---

## **Face III : Les Bordeaux Supérieurs Blanc (liquoreux)**



### **Marie-Claire, sommelière, vous présente les Bordeaux Supérieurs Blanc :**

*“Il faut savoir qu’un Bordeaux Supérieur Blanc est un vin liquoreux, c’est-à-dire un vin moelleux, avec une belle sucrosité en bouche. Trop longtemps négligés par les français, ces vins d’une douceur incomparable font leur grand retour. Ne faites-pas l’impasse et dégustez-en un dès aujourd’hui avec votre dessert, vous serez ravis !”*

### Accords mets & Vins

*“Vos desserts n’attendent que lui ! Comment cela, vous envisagez sérieusement de commander un dessert sans vin ? Cela n’est pas digne d’un authentique gaulois. Allez, laissez-vous tenter, vous ne le regretterez pas !”*

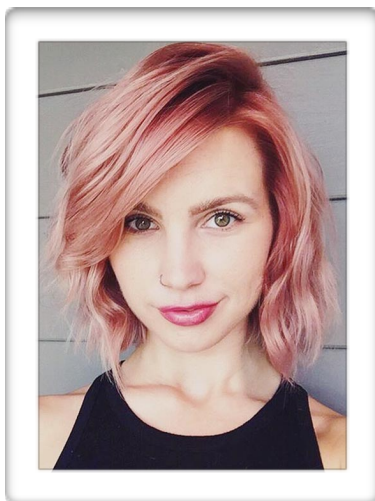
### Service

Servir frais entre 8° et 10°.



---

## Face IV : Les Bordeaux Rosé & Clairets



### Josephine, sommelière, vous présente les Bordeaux Rosé :

*“Un Bordeaux Rosé c’est comme des cheveux rose : il faut oser mais on ne le regrette pas ! Peu importe la saison, la vie est tellement courte qu’il est toujours temps de s’accorder un brin de folie, non ? ”*

#### Accords mets & Vins

*“Votre plat est rose ou exotique ? Facile, accordez-le avec un rosé, il sera aux anges ! Crevettes, poissons de mer, plats asiatiques, et que sais-je encore, la vie est trop courte pour boire triste !”*

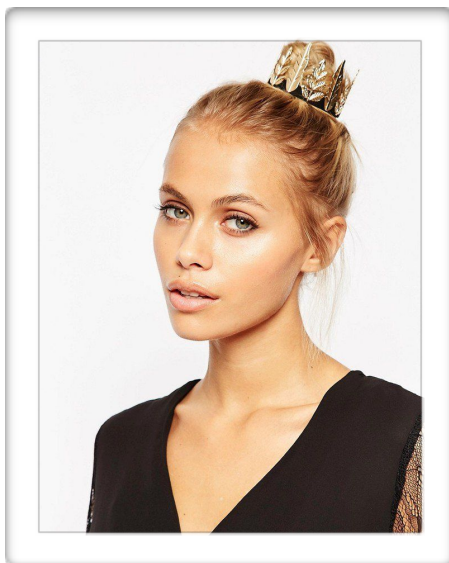
#### Service

Servir frais entre 10° et 12°. Si vous commandez une bouteille, demandez votre sceau à glace pour maintenir le vin à sa température idéale.

*“Ah et au fait, si vous vous sentez vraiment l’âme d’un aventurier en cette belle journée, pourquoi ne pas commander un Clairet, ce vin typique du bordelais tellement prisé par les anglais. Il s’agit d’un vin rouge très léger qui peut se boire en apéritif ou accompagner des plats légers et croquants”.*

---

## Face V : les Crémants de Bordeaux



### **Lydie, sommelière, vous présente les Crémants de Bordeaux :**

*“J’aime quand ca pétille, j’aime les bulles, c’est festif, joyeux !! Vous aussi, non ? Et bien sachez qu’avec la qualité des raisins du bordelais, on produit d’excellentes bouteilles de vins effervescents. Laissez-vous envoûter !”*

#### Accords mets & Vins

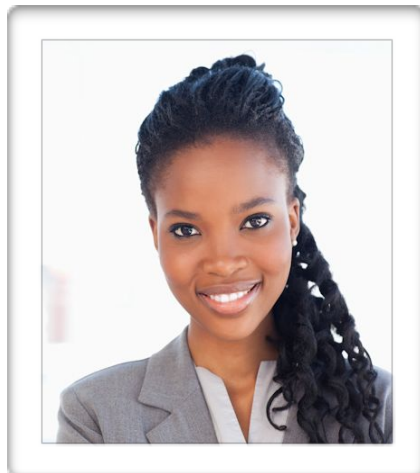
*“Un verre à l’apéritif, bien sûr, pour vous mettre en appétit ! Et puis avec une multitude de desserts telles des crêpes, des cheesecake, et même des clafoutis (privilégiez alors les crémants rosés). Allez, laissez-vous porter par les bulles !”*

#### Service

Servir frais entre 8° et 10°. Si vous commandez une bouteille, demandez votre sceau à glace pour maintenir le vin à sa température idéale.

---

## Face VI : la Fine Bordeaux



**Louise, sommelière, vous présente la Fine Bordeaux :**

*“Vous savez, il n’y a pas que le Commissaire Maigret qui apprécie une élégante Fine en fin de repas, mais aussi ! Lorsque l’on a le temps de trainer un petit moment, quel alcool plus savoureux, plus profond et plus méditatif qu’une vieille Fine ?”*

Accords mets & Vins

*“En toute fin de repas, avec un morceau de chocolat ou même un fondant. La Fine de Bordeaux s’apprécie également seule. Un merveilleux équilibre de puissance et d’élégance.”*

Service

Servir à température ambiante dans un verre ample.

---

## ***Dernières recommandations***

Une telle campagne serait relativement facile à mettre en place. Il s'agirait tout simplement de la décomposer en 3 étapes :

- ① Identifier des sommelières (ou étudiantes en sommellerie) sur la région bordelaises prêtes à défendre les couleurs locales. Organiser un photoshoot en présence d'un coiffeur pour les teintés. Permettre naturellement aux sommelières d'ajuster les textes selon leurs propres recommandations et expertise.
- ② Imprimer un grand nombre de ces hexaptyques et dresser une liste exhaustive des CHR à démarcher.
- ③ Mettre en place un circuit de distribution afin de faciliter l'approvisionnement des petits établissements sur la gamme entière des vins du bordelais (avec un système de panachage et de rotation des producteurs) et diffuser gratuitement nos fameux hexaptyques. Le tour est joué !

---

### ***Illustration***

Revenons pour conclure à notre petit restaurateur Thaï du coin. Ce dernier n'aura qu'à placer sur chaque table de son établissement un hexaptyque, de s'approvisionner convenablement (et facilement) sur l'ensemble de la gamme des vins bordelais, et d'attendre une hausse significative des ventes de boissons. Notre restaurateur sera satisfait de l'opération, et nos producteurs bordelais aux anges !