



BILAN DÉGUSTATION

JANVIER 2022



01

RAPPEL DU CONTEXTE & OBJECTIFS RP

CONTEXTE

Forte d'une nouvelle plateforme stratégique, l'appellation Clairette de Die souhaite porter ses messages et son nouveau positionnement auprès des médias spécialisés et grand public

Afin de faire résonner ce nouveau positionnement auprès des médias cibles, l'appellation Clairette de Die invite les journalistes à découvrir la Clairette de Die sous un prisme de consommation originale et « hors vin » : un brunch étoilé revisité.

JEUDI 16 DÉCEMBRE 2021

AU PAVILLON LEDOYEN

11H30-14H30

OBJECTIFS RP

Créer un **concept de dégustation** fort autour des valeurs de la Clairette pour faire vivre une expérience originale aux journalistes et aussi garantir leur venue

Renforcer la **présence à l'esprit** de la Clairette auprès des journalistes importants du secteur

Proposer un modèle de dégustation / déjeuner adapté aux **besoins des journalistes**

Un format **favorable aux interactions** et avec les journalistes pour porter les messages et ambitions de la Clairette

LES CIBLES (À TITRE INDICATIF – NON EXHAUSTIF)

10 journalistes de la presse généraliste spécialisée vin & gastronomie et art de vivre

Mapping cibles médias :

Presse généraliste



Presse spécialisée



Presse art de vivre





02

L'ÉVÉNEMENT EN
IMAGES

LES ESPACES



LE BRUNCH



LA DÉGUSTATION





03

LES JOURNALISTES PRÉSENTS

JOURNALISTES PRÉSENTS

10 journalistes présents :

CHALLENGES / Les ECHOS - GERARD MUTEAUD
BEEF ! / SOMMELIERS INTERNATIONAL - SOFIA LAFAYE
GRAND SEIGNEUR - SERGE ADAM
LA REVUE DU VIN DE France / LES ECHOS - KARINE VALENTIN
LE PARISIEN MAGAZINE / L'OBS - RACHELLE LEMOINE
REGAL / IN VINO - DAVID COBBOLD
TERRE DE VINS - FREDERIQUE HERMINE
VALEURS ACTUELLES - BERNARD BURTSCHY
LE JOURNAL DU DIMANCHE / RVF / TANIN - THIERRY MASCLOT
VIGNERON - JEAN LUC BARDE

4 journalistes excusés :

LE FIGARO MAGAZINE / CUISINE ET VINS DE France - BEATRICE DELAMOTTE
CUISINE ACTUELLE - ELISABETH DE MEURVILLE
MADAME FIGARO - MARIE CATHERINE DE LA ROCHE
VSD - MARIE GREZARD

UNE EXPÉRIENCE RÉUSSIE



« Les vins sont très bons. Il conviendrait de travailler sur la réduction du taux de sucre »

Jean-Luc Barde - VIGNERON



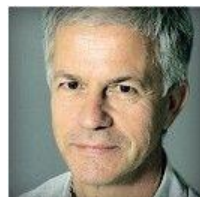
« Vous devez jouer la carte bio et nature, car c'est un véritable avantage »

Bernard Burtschy – VALEURS ACTUELLES



« Les paysages de cette appellations sont magnifiques »

Rachelle Lemoine – L'OBS – LE PARISIEN



« L'idée du brunch est très bonne, c'est original et jamais vu »

Gérard Muteaud - CHALLENGES



04

ENSEIGNEMENTS

POINTS POSITIFS

Un casting journaliste à la hauteur des ambitions : 10 journalistes présents parmi lesquels figurent plusieurs journalistes clés du secteur des médias grand public et spécialisés (Bernard Burtschy, David Cobbold, Rachelle Lemoine, Gérard Muteaud, Karine Valentin).

Un format inédit pour une dégustation presse : en accord avec le positionnement de la Clairette, le format proposé invitait les journalistes à choisir la Clairette de Die librement selon leurs envies.

Un rythme de dégustation sans fausse note : la dégustation libre en fin de matinée offre la possibilité aux journalistes de déguster en présence des vignerons sans perturber le déjeuner suivant. Les journalistes apprécient cette formule qui leur permet une liberté de dégustation et d'échange.

Un brunch étoilé : le déjeuner sous forme de brunch permet d'alterner plats sucrés et salés. Globalement, les journalistes ont salué les propositions culinaires avec des accords inédits avec la Clairette de Die. Le service et la présentation des plats ont apporté de l'élégance au caractère du brunch.

Des vignerons investis dans leur rôle d'ambassadeur : les 3 producteurs venus ont parfaitement joué la carte du collectif de l'appellation, très disponibles et accueillants, des signes positifs aux yeux des journalistes.

POINTS D'AMÉLIORATIONS

Des annulations de dernières minutes : quelques annulations de dernières minutes que nous avons anticipées en faisant du surbooking.

Des vins mis à température tardivement : malgré notre demande quant à la mise température des vins, les vins de la dégustation libre n'étaient pas à la température idéale. La mise en place de la glace a permis de mettre rapidement les vins à température.

La présence du Chef Yannick Alléno : nous espérions avoir la présence du Chef pour saluer les vignerons et les journalistes, malheureusement son agenda ne lui a pas permis de venir.



SOWINE PARIS

3 rue de la Fidélité
75010 Paris

+33(0)1 78 94 94 50



SOWINE BORDEAUX

29 allées de Tourny
33000 Bordeaux

+33(0)5 54 07 00 50



SOWINE LYON

31 rue du Mal de Lattre de Tassigny
69009 Lyon

+33(0)4 12 01 00 90



SOWINE LONDRES

Becket House
1 Lambeth Palace Rd
Londres SE1 7EU

+44 20 8068 4683

