# WINE PARIS

VINISUD vinovision

## 10-12 février 2020

**PARIS EXPO**
**PORTE DE VERSAILLES**

**Le rendez-vous international des professionnels du vin à Paris**

# DOSSIER DE PRESSE

Février 2020

# sommaire


1. Édito 4

2. Bienvenue à WINE PARIS ! 6

3. WINE PARIS repositionne le leadership de la France 8
   - WINE PARIS rend à la ville lumière sa place de capitale mondiale du vin
   - Focus sur une filière d'excellence

4. WINE PARIS 2020 : un engouement qui se confirme 10
   - Les chiffres clés
   - Interview de Pascale FERRANTI
   - Un nouveau regard sur toutes celles et ceux qui font que la vigne et le vin existent
   - Le programme : WINE PARIS enrichit son ON
   - Le programme : WINE PARIS lance son OFF !

5. Étude WINE PARIS & OpinionWay : l'avenir du vin se jouera-t-il au restaurant ? 26
   - La restauration : une cible stratégique pour la filière viticole
   - Résultats de l'étude « Les Français et le vin au restaurant »

6. La diversité des territoires viticoles rassemblée 30
   - Panorama des 13 interprofessions fondatrices et partenaires

7. Informations pratiques 44

# Édito

**Fabrice RIEU**
*Président de Vinisud*

**Pierre CLÉMENT**
*Président de l'Association*
*des Vignobles Septentrionaux*
*VinoVision Paris*

## LA FORCE TRANQUILLE

Rares sont les nouveautés qui, très vite, emportent l'adhésion d'une filière dans son ensemble et bénéficient ainsi d'une dynamique exponentielle dans leur développement.

Nous lancions il y a deux ans à peine le regroupement de nos deux salons, Vinisud et VinoVision Paris, sous ombrelle commune à Paris bâtissant notre pérennité sur la réunion et la valorisation de tous nos territoires viticoles. Ça n'était que le début d'une aventure inédite au service de nos vignerons, domaines, caves coopératives, maisons de négoce et marques !

La force du collectif, le respect de tous et de tous les terroirs, le mois de février, la ville de Paris ; nous avions rassemblé ce qui nous semblait être les meilleurs ingrédients et nous nous sommes tous engagés pour donner vie au premier grand évènement international et professionnel des vins à Paris.

La première édition de Wine Paris a marqué les esprits, les nôtres et ceux de nos clients.
Venus des 4 coins du monde, des 4 coins de la France, des 4 coins de Paris, ils se sont unis à nous pour des temps d'échanges renouvelés, pour un business efficace mais aussi pour des moments réjouissants au cœur de la capitale française.

Aujourd'hui, à l'ouverture de notre deuxième édition qui se tient du 10 au 12 février 2020 à Paris Expo Porte de Versailles, notre ambition reste la même : rassembler plus largement, créer des conditions d'échanges privilégiées et faire vibrer la capitale française au rythme du vin 3 jours durant pour faire avancer le monde du vin ensemble.

# Bienvenue à WINE PARIS !

## Une démarche collective pour un rendez-vous inédit

Événement unique, Wine Paris est né en 2019 de la rencontre de deux salons : **Vinisud**, le mondial des vins méridionaux, et **VinoVision Paris**, le salon international des vins septentrionaux. L'union de ces deux événements identitaires et complémentaires a marqué pour la première fois une grande démarche collective de filière, unissant les 13 interprofessions viticoles françaises, fondatrices et partenaires. Celle-ci a permis de créer **le premier grand rendez-vous international des professionnels du vin à Paris**.

## Une offre d'une incroyable richesse, reflet de la diversité des terroirs viticoles

Terroirs, cépages, climats, appellations..., la France offre une richesse de vins et une diversité de régions viticoles exceptionnelles : Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Corse, Jura, Languedoc, Provence, Roussillon, Savoie, Sud-Ouest, Val de Loire, Vallée du Rhône... **Wine Paris en est la vitrine !**

Ainsi, la mission du salon est de mettre à l'honneur l'incroyable richesse et diversité des terroirs et vignobles français. Son ambition : positionner la France sur la première marche du podium et asseoir son leadership dans le domaine du vin. Wine Paris attire également de nombreux exposants internationaux qui illustre la richesse des terroirs étrangers (Afrique du Sud, Algérie, Allemagne, Argentine, Chine, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Portugal).

## Un rendez-vous stratégique

Organisé à Paris, ville attractive, accessible et centrale, en février, une période propice aux achats, Wine Paris est le premier grand rendez-vous international et business de l'année en matière de vin. Pendant 3 jours, l'ensemble des acheteurs nationaux et internationaux (importateurs, cavistes, restaurateurs et hôteliers, sommeliers, centrales d'achat, distributeurs et grossistes spécialisés, agents commerciaux) se retrouvent afin de déguster le dernier millésime, dénicher de nouvelles « pépites » et appréhender toute la richesse des vins provenant des différentes régions du monde. Ainsi, Wine Paris permet à l'ensemble des opérateurs (petits et grand domaines, caves coopératives, négociants et marques) d'optimiser leurs ressources et de bénéficier d'un rendez-vous au rayonnement maximal au sein de la capitale française. Il ouvre les portes de tous les réseaux de proximité à Paris, en Ile-de-France ainsi que de la grande distribution et de la distribution spécialisée française. Il est aussi un véritable tremplin à l'export avec des acheteurs en provenance de plus de 75 marchés internationaux.

## Un lieu de découverte et de partage

Informer, échanger, favoriser la découverte... Wine Paris est un carrefour concentrant les savoir-faire, les expertises et les passions. Il valorise à travers les nombreux évènements, masterclasses, tables rondes et débats ce qui se fait et se passe de mieux dans la filière. Il met en lumière toutes les thématiques stratégiques et passionnantes, au niveau de la production, de la distribution et des marchés.

## Une démarche couronnée de succès dès sa première édition

Dès sa première édition, Wine Paris s'est imposé comme un rendez-vous incontournable. Grâce à son offre diversifiée et inédite, il a réussi à attirer plus de 2 000 exposants et 26 700 professionnels, dont 42 % de nouveaux par rapport aux précédentes éditions de Vinisud et VinoVision Paris et 35 % d'internationaux.

Ce succès a prouvé, une fois pour toute, la justesse du positionnement de ce rendez-vous unique, offrant l'opportunité aux acheteurs français et internationaux de rencontrer en un même endroit l'ensemble des régions viticoles françaises.

# WINE PARIS repositionne le leadership de la France

## WINE PARIS rend à la ville lumière sa place de capitale mondiale du vin

Au XIXe, imperturbable ambassadeur du bon goût, Paris aimante les foules à chaque exposition universelle. Venues du monde entier, avides de culture et de commerce, elles se pressent avec enthousiasme vers son naturel sophistiqué, son sens de la fête et l'étourdissement sensoriel qu'il provoque. L'exposition collective des vins offre aux yeux des visiteurs une démonstration exhaustive de la valeur de nos terroirs. En son sein, la réputation d'un vignoble se construit ou s'étiole, les premiers classements germent, les « Grands Prix » couronnent l'excellence. On observe encore les trophées fièrement suspendus aux murs des maisons plus de 150 ans après, ultime caution de l'histoire.

Puis, Paris s'assoupit. Il laisse à d'autres métropoles la mission de faire briller le patrimoine vinicole planétaire. Le bel endormi s'éveille en 2019, avec la douceur d'une bouteille partagée entre amis. La première édition de Wine Paris, nouveau rendez-vous international du vin, rallie la France méridionale et septentrionale autour d'un savoir-faire viticole commun, à la rencontre d'un succès inévitable. Wine Paris fédère la profession : échanger, débattre et déguster, à grande cadence et à la bonne température, dans le libre fourmillement qu'offre la plus belle ville du monde. Réunir les terroirs pour célébrer leur remarquable diversité.

Grâce au maillage fin de 20 000 cafés, bars, hôtels et restaurants, les Parisiens de souche ou de passage font de leur ville la première consommatrice de vin au monde, avec 700 millions de flacons dégustés chaque année. C'est de cet inconscient collectif urbain qu'émergent les nouveaux rituels de consommation, que se modèlent les tendances à venir et que les palais s'ajustent.

Enfin ! Le cœur palpitant de Paris comme l'écrin international du vin, où la tradition soutient la modernité, où l'histoire aiguille le futur. Liberté de goût, Égalité des crus, Fraternité des échanges. Paris pour se laisser convaincre et se laisser distraire.

Et, puisque la France est la nation du vin, Paris ne peut qu'en être la capitale.

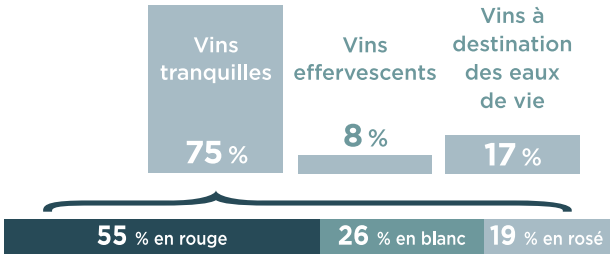
*Gabrielle Vizzavona*

EXPERTE EN VINS & SPIRITUEUX

# Focus sur une filière d'excellence

## Production

En 2018, la France a produit 4,6 milliards de litres de vin soit 17 % de la production mondiale.




**2019** Production estimée — **41,9 millions d'Hl** (-15 % vs 2018)

## Consommation

**3,7 milliards** de bouteilles consommées en 2018 en France

La France est le deuxième marché de consommation de vin dans le monde après les États-Unis (4,7 milliards de bouteilles)

Une consommation de vin stable
**26,8 millions d'Hl - 2018**

## Export

La France est le **1er** pays exportateur de vin et spiritueux en valeur

**Chiffre d'affaires en 2018 :**
**12,2 milliards d'€**

**Volume exporté :**
**14,1 millions d'Hl**

**1er pays** exportateur de vin en valeur

**2ème pays** de consommation au monde, en volume et par habitant

**3ème pays** exportateur de vin en volume

## TOP 5 des pays importateurs de vins français en 2018

### En volume - millions d'hl

1. Allemagne
2. États-Unis
3. Royaume-Uni
4. Chine continentale
5. Belgique

### En valeur - milliards d'€

1. États-Unis
2. Royaume-Uni
3. Allemagne
4. Chine continentale
5. Belgique

## Circuits d'achat des vins tranquilles consommés en France

Sur 10 bouteilles consommées en France :

- 5 sont achetées en grande distribution
- 3 au restaurant
- 1 au domaine viticole
- 1 chez un caviste ou en ligne

Le circuit du e-commerce est en pleine expansion avec un chiffre d'affaires estimé à **430 millions d'€ en 2014**

Sources : OIV Kantar, INAO, Vin et Société, CNIV

# WINE PARIS 2020 : un engouement qui se confirme

## Les chiffres clés

### 2020, une dynamique qui s'accélère

#### UN GRAND ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL À PARIS

**1** ville d'exception

**2e** édition

**1** lieu central

#### UNE DEUXIÈME ÉDITION QUI RASSEMBLE UNE OFFRE PLUS RICHE DANS SA DIVERSITÉ

WINE PARIS 2020 rassemble plus d'exposants. Avec une représentativité plus large des différents territoires viticoles et 34 % de nouveaux exposants, l'offre est enrichie et plurielle !

**2 200** exposants

**100 %** des régions viticoles françaises

**1** offre qualitative de producteurs internationaux

#### DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS DE BUSINESS À L'EXPORT

Une progression de notre audience sur des cibles françaises et internationales

**30 000** acheteurs

—

**35 %** d'internationaux

**1** Hosted Buyers Program

**140** marchés représentés

# Interview

## de Pascale FERRANTI, Directrice de WINE PARIS

### Wine Paris a deux ans maintenant, quels sont les atouts du salon ?

Wine Paris a été créé à l'initiative de la filière française avec ses 13 interprofessions fondatrices, C'est l'union de Vinisud et de VinoVision Paris.

C'est avant tout cette démarche collective et inédite qui a été la clé du succès de Wine Paris dès sa première édition. Cette force du collectif s'est traduite par la richesse des terroirs, la diversité de l'offre, et la proximité avec les vignerons. Elle nous a donné une dimension incroyable et a fait écho aux attentes des acheteurs.

Le choix de Paris a également été un atout incontestable pour Wine Paris : son accessibilité, son rayonnement à l'international du point de vue culturel et gastronomique, son art de vivre à la française. Mais aussi tout le maillage des cafés hôtels restaurants, des sommeliers et des cavistes, qui représente un fort potentiel de développement business pour nos vignerons.

Enfin, le positionnement en février statue sur la dimension business de l'événement. Les acheteurs français et internationaux dégustent pour la première fois de l'année le dernier millésime.

### Avez-vous de nouvelles ambitions pour cette seconde édition ?

Notre objectif est de renforcer la dimension collective et de rassembler encore plus largement.
En effet, Wine Paris est synonyme de partage, de diversité, et accueille tous les vignerons, tous les terroirs et toutes les appellations du monde entier.

L'ambition de Wine Paris est de valoriser la dynamique qui existe au sein de la filière vin pour favoriser encore plus de business. Nombreux sont les exemples que nous souhaitons mettre en lumière pour montrer l'adaptation constante de cette filière : l'innovation, le travail qualitatif réalisé par des vignerons passionnés, des méthodes de travail tournées résolument vers l'avenir avec toutes les démarches éco responsables et bios... Notre ambition est aussi de devenir le référent de l'offre mondiale du vin avec un leadership des vins français. Nous souhaitons à la fois réunir une offre singulière, un accueil de proximité et accompagner le nouveau souffle de la viticulture.
In fine, Wine Paris doit rendre ces trois jours incontournables pour les acheteurs français et internationaux et faire vivre Paris au rythme du vin.

## Dans quel contexte s'inscrit ce salon ?

Malgré une baisse de volume de production mondiale de vin 2019 estimée à 10 % par rapport à l'an passé, le commerce international du vin demeure très dynamique et ne cesse d'augmenter en valeur comme en volume.

Les marchés à l'export sont source de création de valeur pour la filière vin.
Lorsque le contexte économique international se tend comme c'est le cas aux États-Unis avec la hausse des droits de douane de + 25 % ad valorem ou bien au Royaume-Uni avec les incertitudes liées à un Brexit sans accord, ou encore les tensions à Hong Kong, il est primordial pour les vignerons de créer du lien, de consolider les relations fournisseurs/acheteurs, de rassurer plus globalement pour continuer à développer leur part de marché à l'export.
Le rôle de Wine Paris est précisément de générer la venue d'un maximum d'acheteurs en provenance d'une diversité de marchés du monde entier et de leur offrir la meilleure expérience possible en apportant du contenu utile, en facilitant leur séjour, et en leur mettant à disposition des outils performants qui facilitent leurs échanges

avec les vignerons. C'est un devoir de performance que nous devons avoir vis-à-vis de nos exposants et qui doit être renforcé dans ces périodes de tension que nous connaissons.
Wine Paris prend sans détour cet engagement !

## Où en êtes-vous aujourd'hui dans sa commercialisation ?

Cette adhésion de toute la filière nous permet d'annoncer fièrement que nous affichons complet !
Nous sommes très heureux d'accueillir l'ensemble des opérateurs : que ce soit les 2 200 vignerons, domaines, caves coopératives, maisons de négoce ou marques. Tous ont répondu « présent » !
La diversité des origines géographiques est également à son comble avec une multitude de pays producteurs, de régions, d'appellations, de terroirs, de cépages représentés.
Wine Paris ravira sans aucun doute tous les palais des acheteurs français et internationaux et a de quoi combler toutes leurs attentes.

## Quelle fréquentation attendez-vous pour cette année ?

Fort de cette première édition qui a hissé Wine Paris au rang de grand salon international des vins, nous allons continuer à développer cette dynamique et élargir notre audience. En effet, nous attendons une fréquentation de 30 000 visiteurs dont 35 % d'internationaux.

## Quels sont les grands temps forts de Wine Paris ?

Wine Paris est au service de toute une filière.
En tant que chef d'orchestre de ce grand événement, Wine Paris doit être le reflet de tout ce qui se passe dans le monde du vin et l'opportunité de partager avec l'ensemble des opérateurs.
C'est pourquoi nous avons imaginé deux nouveaux évènements qui viendront ponctuer nos journées.

**Wine Paris, les Wine Talks :** cet espace est né de notre envie d'explorer en profondeur des thématiques importantes pour la filière. Ainsi, en 2020, nous posons le principe de 1 jour/1 thématique avec le DELICIOUS DAY (le goût dans tous ses états) le lundi 10, le WONDERFUL DAY (l'engagement bio et écoresponsable de toute une filière) le mardi 11, et le CREATIVE DAY (l'innovation pour mieux déguster et vendre le vin) le mercredi 12. L'emplacement et l'aménagement de l'espace ainsi que le fait de donner la parole à des personnalités de terrain, à des passionnés, sont là pour favoriser le partage d'expériences et de connaissances dans un format très contemporain : vibrant, accueillant et ouvert !

**So International by Wine Paris** : ici nous nous tournons résolument vers les problématiques liées au commerce international des vins français et nous faisons écho à l'actualité des marchés internationaux. Des panels composés de personnalités référentes sur les marchés abordés apporteront ainsi leur vision actuelle et prospective. Notre volonté est clairement d'apporter des éclairages et de l'information utile à tous les opérateurs impliqués dans l'export de vin mais aussi de nourrir des débats et des réflexions qui constitueront des pistes de travail à partager avec les instances concernées pour accompagner toujours plus la filière dans son développement.
En 2020, nous abordons « Les tendances vins dans le monde en 2020-2021 sur 7 marchés » avec l'étude Wine Trade Monitor by Sopexa x Wine Paris et assez logiquement les États-Unis (The future of French Wines is in the US- mardi 11) et le Royaume-Uni (Will there be a Winexit in the UK ? – mercredi 12).

## Vous avez noué un partenariat avec Vinexpo. Comment cela se traduit-t-il ?

Cette tenue conjointe avec Vinexpo Paris répond tout d'abord à une attente du marché et représente une étape supplémentaire dans cette démarche fédératrice initiée par Vinisud et VinoVision Paris au moment où nous avons créé Wine Paris.
C'est un partenaire de premier rang et la complémentarité entre nos deux évènements est évidente que ce soit en termes de positionnement, de représentativité des secteurs, de savoir-faire.
Cette synergie entre Wine Paris et Vinexpo Paris est très stimulante et est bénéfique à l'ensemble des opérateurs de la filière.
Les visiteurs ont un badge donnant accès aux deux salons et par conséquent à 2 800 exposants. Les exposants internationaux sont regroupés sur un espace commun afin de faciliter la lisibilité de l'offre pour nos acheteurs.

# Un nouveau regard sur toutes celles et ceux qui font que la vigne et le vin existent

**Dès sa création, WINE PARIS a mis au cœur de ses communications tous les professionnels impliqués dans la production, la dégustation, la distribution et la vente du vin à travers une diversité de contenus audiovisuels destinés à alimenter un écosystème digital et à faire le tour du monde !**

## FILM MANIFESTE

**#wineparis #paris #capitalemondialeduvin**

Un film par édition, inspirant et de format court pour incarner dans le monde entier toutes celles et ceux qui font que la vigne et le vin existent.
**2020** : une invitation à découvrir un monde où s'entremêlent culture, gastronomie et art de vivre. Bienvenue dans le monde merveilleux du...

Bienvenue dans un monde où s'entremêlent culture, gastronomie et art de vivre.
Bienvenue dans un monde de partage, de diversité, de plaisir.
Bienvenue dans un monde intense, complexe, vif, généreux.
Bienvenue dans un monde de couleurs, de nuances, d'harmonies.
Bienvenue dans un monde puissant, lumineux, effervescent.
Bienvenue dans un monde épicé, minéral, gourmand.
Bienvenue dans un monde à la fois élégant, authentique, frais et chaleureux.
Bienvenue à tous les arômes, à tous les cépages, à toutes les appellations.
Bienvenue dans un monde qui rassemble toutes les passions, tous les savoir-faire
tous les vignerons, tous les terroirs, tous les continents.
Bienvenue à toutes celles et ceux qui font que la vigne et le vin existent.
Bienvenue à Paris, capitale mondiale du vin.

**À regarder sur notre chaîne YouTube :** Wine Paris 2020

**Retour sur le film manifeste 2019 :** https://www.youtube.com/watch?v=EqfdDZl2I8Q

## WINE LOVE STORY

**#winelovestory #chefs #sommeliers #gastronomie #vin**

Une série de podcasts lancée en 2020, dédiée aux chefs, restaurateurs et sommeliers ! Ils nous racontent leur premier verre de vin, ce qui a construit leur histoire d'amour avec le vin et ce que le vin représente aujourd'hui dans leur métier.
Une prise de parole originale qui a pour vocation à mieux comprendre et appréhender ces professionnels.

**Épisode 1 : Gianmarco Gorni**
Chef du restaurant Goguette à Paris, il nous livre comment s'est passé sa rencontre avec le vin.
*« Mon premier verre de vin, c'était vraiment un fiasco... Je me suis dit que jamais plus de ma vie je ne boirai du vin... »*

**Épisode 2 : Aurélien Massé**
Sommelier et caviste du restaurant Frenchie à Paris, il nous dévoile ses premières expériences avec le vin.
*« Entre affaires de transmission et histoires d'émotion... »*

**Épisode 3 : Camille Maury**
Commis au Ritz Paris, gagnante d'Objectif Top chef et participante à Top Chef 2019, elle nous dévoile ses premières expériences avec le vin.
*« Si on essaye pas, on ne saura jamais... »*

**Épisode 4 : Antoine Petrus**
Un hommage au partage et au plaisir de la table en toute simplicité avec le directeur général du groupe Taillevent Paris.
Le chef sommelier nous confie avec élégance ses premières expériences avec le vin.
*« Des marchands de bonheur... On est dans ces derniers métiers de restaurateurs, d'aubergistes, d'hôteliers à procurer du plaisir aux gens... »*

**À découvrir sur diverses plateformes via notre site internet :**
https://www.wineparis.com/Decouvrir-Wine-Paris/Librairie/ECOUTER

## VIDEOS AMBASSADEURS

**#wineparis #vin #terroirs #paris**

**#alsace #beaujolais #bordeaux #bourgogne #champagne #corse #languedoc #provence #roussillon #sudouest #valdeloire #valleedurhone**

Une série de vidéos prises au cœur des terroirs et des domaines, caves, maisons de nos exposants !
2' de vidéo pour illustrer la diversité des terroirs et l'amour de la terre qui anime ces vignerons, ils façonnent nos paysages, font éclore le meilleur de la vigne pour élaborer leurs vins avec passion et savoir-faire.

**Champagne**

**Corse**

**Tous nos ambassadeurs sont à découvrir sur notre chaîne YouTube - Wine Paris 2020 :**
**Alsace** – Philippe Blanck – Domaine Paul Blanck ; **Beaujolais** – Jean-Paul Brun Le Domaine des Terres Dorées ; **Bordeaux** – Lilian Barton-Sartorius – Domaines Barton ; **Bourgogne** – Jeanne-Marie de Champs – Domaines et Saveurs Collection ; **Ile-de-France** – Adrien Pelissié – Winerie Parisienne ; **Languedoc** – Martin Orliac – Domaine de l'Hortus ; **Provence** – Aurélie Bertin – Château Sainte Roseline ; **Sud-Ouest** – Sébastien Bourguignon – Les Vignerons de Buzet ; **Val de Loire** – Arnaud Couly – Domaine Couly Dutheil ; **Vallée du Rhône** – Michel Chapoutier – Maison Chapoutier ; **Restaurateur** – Julien Fouin – Grand Cœur ; **Gérant de bar à vins** – Colin Thorne – Vagabond Wines ; **Caviste** – Paolo Boucanova – Le Repaire de Bacchus.

## MY WINE PARIS

**#mywineparis #wine #business #international**

Retour sur l'expérience Wine Paris 2019 à travers les yeux des professionnels du vin en provenance du monde entier...

**My Wine Paris #1**
**Sarah Soo-Kyung Henriet (Corée)**
Représentante de la start-up coréenne Soodevie, à la recherche de vins à promouvoir en Corée du Sud...

**My Wine Paris #2**
**Molly Choi (USA)**
Représentante de la compagnie américaine d'importation de vins Cape Classics

**My Wine Paris #3**
**Andreas Düschede (Allemagne)**
Propriétaire de Weinstrasse, un des plus importants distributeurs de vins en Allemagne

## THE SOCIAL WINE STUDIO

**#wineexpress #winetoast**

Au cœur de son édition 2020, WINE PARIS installe un studio de tournage ! Un écrin 2.0 pour mettre sur le devant de la scène (et en boite !) la diversité des acteurs de la filière présents à Paris du 10 au 12 février.

Inviter, interviewer, monter et diffuser dans des conditions optimales.

Produire des formats originaux et riches.

Capter l'effervescence de l'évènement.

### • WINE EXPRESS | #WINEEXPRESS

Un format d'interview très court et très dynamique, drôle, durant lequel la personne doit exprimer sa préférence entre 2 notions liées au vin.

Retour sur Wine Paris 2019
Michel Chapoutier, Robert Joseph, Rebecca Gibb  se prêtent au jeu du #WineExpress !
Tranquille ou effervescent ? Tannique ou tonique ? Bordeaux ou Bourgogne ? Bouchon ou capsule ?

Wine Express - Rebecca GIBB
Wine Paris 2019

Wine Express - Michel CHAPOUTIER
Wine Paris 2019

Red or white? Michelin or Fooding? Paris or New York?

Wine Express - Robert JOSEPH
Wine Paris 2019

### • WINE TOAST | #WINETOAST

Chaque jour, des duos (un acheteur et un exposant, un journaliste et un chef, un restaurateur et un caviste, ...) portent un toast à leur rencontre et nous racontent comment ils se sont rencontrés, pourquoi ils sont venus et comment ils vont poursuivre cette relation.

# Un nouvel outil 100 % business : l'application WINE PARIS

## Un service de mise-en-relation sur mesure entre producteurs et acheteurs !

WINE PARIS inaugure un dispositif de mise en relation 100 % business et 100 % online destiné à l'ensemble de ses exposants comme de ses visiteurs.

Un seul objectif : optimiser le retour sur investissement de tous les participants grâce à des rendez-vous planifiés à l'avance avec des profils ciblés et sur-mesure ! Le but est d'encourager les exposants et visiteurs à préparer leur participation, à planifier leurs rendez-vous et de favoriser échanges, rencontres et business entre professionnels des principaux marchés du vin dans le monde.

L'appli de matchmaking est disponible sur :
App Store, Google Play Desktop.

Disponible sur App Store

DISPONIBLE SUR Google play

# Le programme : WINE PARIS enrichit son ON

## Les nouveaux espaces

### WINE PARIS, LES WINE TALKS

HALL 6

Organisés autour de 3 thématiques fortes et ciblées : le goût, les démarches bio et éco-responsables et l'innovation, les Wine Talks illustreront parfaitement la dynamique de la filière et feront écho aux évolutions et attentes des consommateurs en cours et à venir.
Un format de tables-rondes bouillonnant, chaleureux et renouvelé avec des prises de parole originales portées par une diversité de personnalités passionnées et passionnantes.

**• Lundi 10 février : DELICIOUS DAY**

**12h : Existe-t-il un goût français ? Dégustation sensorielle versus dégustation technique**
*Pascaline LEPELTIER, Meilleure Sommelière de France 2018, MOF Sommellerie et sommelière associée du bistro Racines, NY - Olivier POUSSIER, Meilleur Sommelier du Monde 2000*

**13h : Les accords mets-vins, objectifs ou relatifs ?**
*Olivier POELS, Rédacteur en chef adjoint, La Revue du Vin de France - Alain DUTOURNIER, Chef, Carré des Feuillants*

**14h : Le boisé fait-il vendre ?**
*Thierry DUSSARD, Journaliste, Magazine Vigneron / Les Echos - Albéric BICHOT, Domaines Albert Bichot - Alfred TESSERON, Château Pontet-Canet et Cognac Tesseron*

**15h : Les Français et le vin au restaurant (dans la ligne de l'étude Wine Paris x OpinionWay)**
*Gabrielle VIZZAVONA, Journaliste et dégustatrice - Guillaume MULLER, Restaurateur et sommelier, Restaurant Garance*

**16h : Les cavistes, passeurs d'art et de culture ? Comparaison internationale sur l'évolution des attentes des clients.**
*Filippo Gastaldi - Enotecario, meilleur sommelier de Lombardi 2014, Patrick Jourdain - Caviste à Vichy et Filippo GASTALDI, Meilleur Sommelier de Lombardi 2014, Enotecario - Patrick JOURDAIN, Caviste à Vichy et à Thiers, Président du SCP, Syndicat des Cavistes Professionnels - Bruno QUENIOUX, Caviste à Philovino, auteur de La Vie Mystérieuse du Vin.*

**17h : Le marketing du goût : Comment communiquer sur le sensoriel ?**
*Arnaud DAPHY, Associé, SOWINE - Gautier NEUVILLE, Responsable marketing et commercialisation du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne*

**• Mardi 11 février : WONDERFUL DAY**

**12h : La jungle des certifications**
*Fabien HUMBERT, Journaliste, La Revue du Vin de France - Xavier GOMART, Directeur Général, Cave de Tain - Edouard CASSANET, Directeur Général, Cave de Lugny - Jean-Pierre VAN RUYSKENVELDE, Directeur Général, IFV - Institut Français de la Vigne et du Vin*

**13h : Les vins natures, évolution ou révolution ?**
*Pascaline LEPELTIER, Meilleure Sommelière de France 2018, MOF Sommellerie et sommelière associée du bistro Racines, NY - Antoine GERBELLE, Journaliste, Tellement Soif / France Inter*

**14h : Le Bio dans le Monde**
*Gérard BERTRAND, Vigneron*

**15h : La force des labels bio et écoresponsables dans la distribution**
*Xavier LECLERC, Responsable sourcing, Auchan - Virginie MORVAN, Directrice de la sélection et des achats, Lavinia*

**16h : Une nouvelle grille de lecture pour les vins bio, biodynamiques et natures. Comment les aborder et les classer ?**
*Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde 1992, Président de l'UDSF - Denis SAVEROT, Directeur de la rédaction, La Revue du Vin de France*

**17h : Vins Bios : Quelles sont les attentes des consommateurs ?**
*Arnaud DAPHY, Associé, SOWINE - Pierre GUIGUI, Journaliste et auteur - Directeur du Concours International des Vins Biologique - Gildas BONNEL, Président de Sidièse, agence spécialisée dans la communication sur le développement durable*

**• Mercredi 12 février : CREATIVE DAY**

**12h : Cépages résistants ou matériel végétal endogène ?**
*Christian PALY, Président, Comité Vins de l'INAO - Xavier PLANTY, Co-propriétaire, Château Guiraud*

**13h : Digitalisation de la filière vin et circuits courts**
*Loïc TANGUY, Fondateur et Directeur Général, Les Grappes*

**13h30 : La WineTech, nouvelle formule : le catalyseur des innovations de la filière vin**
*Laurent DAVID, Président, WineTech*

**14h : Wine Tech : Nouvelles applications, nouveaux services**
*Arnaud DAPHY, Associé, SOWINE - Lorene NÉEL, Category Manager Vin & Spiritueux - GS1*

**15h : Matcha contre le Meilleur Sommelier de France : battle entre un sommelier virtuel et un sommelier réel**
*Thomas DAYRAS, Créateur de l'application - Gaëtan BOUVIER, Meilleur Sommelier de France 2016 et Master of Port 2019*

# SO INTERNATIONAL by WINE PARIS

HALL 6

Une série de débats prospectifs sur l'avenir et les enjeux des vins français à l'international.
Regroupant des personnalités référentes sur leurs marchés, ces débats visent à informer, à apporter un éclairage nouveau et à redescendre de l'information utile aux metteurs en marché et, in fine, à accompagner le développement les ventes de vins français à l'international.
Les trois thématiques abordées pendant WINE PARIS 2020, font écho à l'actualité du secteur :

• Lundi 10 février - 10h30

**« Les tendances vins dans le monde en 2020-2021 sur 7 marchés : Allemagne, Belgique, Chine Continentale, Chine - Hong Kong, Japon, Royaume-Uni, États-Unis »**
**Wine Trade Monitor by Sopexa x Wine Paris**
*François COLLACHE - Directeur commercial Drinks, Sopexa.*

• Mardi 11 février - 10h

**"The future of French wines is in the US"**
Les États-Unis sont les premiers consommateurs de vin au monde, mais aussi le quatrième pays producteur. Les vins importés représentent plus d'un quart de l'ensemble des bouteilles consommées. Pourtant, la menace que représentent des droits de douane punitifs appliqués par l'administration Trump en représailles au traitement préférentiel que l'UE accorderait à Airbus, pourrait modifier radicalement l'offre de vin aux États-Unis. Quelle est la prochaine étape pour cet immense marché ?
*Michael GREEN – Consultant Vin & Spiritueux, NY ; Cathy HUYGHE - Enolytics / Forbes ; Adrian CHALK – Directeur Général Adrian Chalk Selections, MS Walker ; Pascaline LEPELTIER - Meilleure Sommelière de France 2018, MOF Sommellerie et Sommelière associée du bistro Racines, NY ; Manilay SAITO – Responsable du service vins et spiritueux aux USA, Business France ; Jeanne Marie de CHAMPS, Présidente et responsable export – Domaines et Saveurs Collection ; Thorsten HARTMANN – Director of Custom Analytics, IWSR.*

• Mercredi 12 février - 10h

**Will there be a WINEXIT in the UK?**
Après la victoire écrasante de Boris Johnson aux élections législatives, il ne fait plus aucun doute que le Royaume-Uni finira par quitter l'UE au 31 janvier. La période transitoire de onze mois sera-t-elle suffisante pour conclure un accord qui protégera les intérêts du secteur vitivinicole ? Et après trois années de hausses de prix causées par l'augmentation constante des droits d'accises et la faiblesse de la livre sterling, comment les consommateurs vont-ils s'adapter à des prix qui risquent d'être encore plus élevés ?
*Andrew CATCHPOLE – Editeur, Harpers Wine & Spirit ; Lulie HALSTEAD - CEO, Wine Intelligence ; Miles BEALE - CEO, WSTA ; Andrew SHAW - Directeur des Achats, Bibendum ; John CHAPMAN - Directeur des Achats, The Oxford Wine Company ; Juliette MONMOUSSEAU – Directeur général, Bouvet-Ladubay ; Claire PROTHON - UK Wines And Spirits, Business France.*

# Et toujours, les essentiels !

## WINE PARIS, LES DÉGUSTATIONS

HALL 4

### • by VINISUD

Un espace immersif pour découvrir ou redécouvrir près de 2 000 références de vins issus de climats méditerranéens.

2 000 références / 15 régions représentées / un classement par couleur et terroir / une zone dédiée aux vins en BIB / un focus sur les vins bios et écoresponsables / dégustation libre.

HALL 6

### • by VINOVISION PARIS

Un espace pensé pour valoriser au mieux la diversité des régions viticoles d'Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Centre-Loire, Champagne et Val de Loire mais aussi d'autres terroirs septentrionaux !

800 références / 7 régions représentées / un classement par couleur et terroir / un focus sur les vins bios et écoresponsables / dégustation libre.

## WINE PARIS, LES DÉCOUVERTES by WINE MOSAIC

HALL 4

Une approche multi-facette pour explorer les cépages originaux : des rencontres avec des producteurs en provenance de 12 pays, 15 masterclasses dédiées.

En partenariat avec Wine Mosaic

## WINE PARIS, LA NOUVELLE VAGUE

HALL 4

40 jeunes producteurs à la recherche de leurs premiers réseaux de distribution en France et à l'international présentent leurs premières cuvées.

Notre objectif : soutenir ces entrepreneurs du vin au démarrage de leur activité et offrir à nos acheteurs des productions encore inédites !

# WINE PARIS, LES MASTERCLASSES

HALL 4

Un programme de 30 masterclasses animées par des experts français et internationaux pour déguster et se former à la diversité et les spécificités des terroirs et des vins.

Sur réservation

**LUNDI 10 FÉVRIER 2020**

**10h30-11h30**
**Un Beaujolais rosé, s'il vous plait… !**
*Fabrice SOMMIER, MOF Sommellerie*
**Clairette de Die : L'effervescence naturelle**
*Olivier BORNEUF, Fondateur Associé, Académie des Vins & Spiritueux*

**12h00-13h00**
**Riesling d'Alsace, révélateur de terroirs**
*Thierry FRITSCH, Œnologue / Responsable Marketing & Contenu, CIVA*

**12h30-13h30**
**Prosecco DOC : Le vrai art de vivre à l'italienne**
*Dominique LAPORTE, Meilleur Sommelier de France*

**14H00-15h00**
**Les cépages autochtones italiens se racontent : Sangiovese, Montepulciano et d'autres histoires**
*Vinny MAZZARA, Sommelier conseil*
**Première marche vers le terroir, explorez une facette inconnue des vins de Bourgogne**
*Thierry GIVONE, Formateur Officiel des vins de Bourgogne*

**15h30-16h30**
**Secrets du dosage en Champagne**
*Geoffrey ORBAN, Ambassadeur Français et Vice-Européen du Champagne 2006*
**Les vins de Castilla y León, une incroyable richesse : les rives du Douro et au-delà**
*Mathieu WERHUNG, Instituto para la Competitividad empresarial de Castilla y León*

**17h00-18h00**
**Touraine : Naissance et Renaissance d'une appellation en mouvement**
*Henri CHAPON, Meilleur Sommelier du Royaume-Uni*
**Les tendances des accords mets et vins en 2020**
*Olivier THIÉNOT, Fondateur de l'Ecole des Vins et Spiritueux*

**MARDI 11 FÉVRIER 2020**

**10h00-11h00**
**Vins du Val de Loire : l'effet terroir décrypté**
*Etienne GOULET, Directeur Val de Loire de l'Institut Français de la Vigne et du Vin et Directeur Technique, Interloire*
**Les AOC rosés d'Anjou, du Val de Loire (Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire)**
*Elizabeth GABAY, MW, Master of Wine, RU - Auteur du livre "Rosé: Understanding the Pink Wine Revolution»*

**11h30-12h30**
**Pourquoi le Vin Géorgien compte autant**
*Andrew JEFFORD, Journaliste, Decanter, World of Fine Wine, Ecrivain et formateur*
**Pinot Noir de Champagne, la dégustation géo – sensorielle**
*Geoffrey ORBAN, Ambassadeur Français et Vice-Européen du Champagne 2006*

13h00-14h00

**La puissance du Beaujolais : Morgon et Moulin-à-Vent 2018.**

*Roger VOSS, Editeur Européen, Wine Enthusiast Magazine*

**Vins d'Occitanie / Languedoc-Roussillon : le Vignoble naturellement leader des démarches agro-environnementales**

*Matthew STUBBS, MW, Master of Wine*

14h30-15h30

**Les trésors cachés de l'Italie du Sud: une richesse entre tradition et modernité**

*Vinny MAZZARA, Sommelier conseil*

**La première marche vers le terroir en Bourgogne : Mâcon mais bien plus encore…**

*Thierry GIVONE, Formateur Officiel des vins de Bourgogne*

16h00-17h00

**Terre des Brouilly : des lieux-dits aux premiers crus, un projet ambitieux et fédérateur**

*Gaëtan BOUVIER, Meilleur Sommelier de France 2016 et Master of Port 2019*

**Costières de Nîmes : l'excellence rhodanienne sous influence maritime**

*Olivier BORNEUF, Dégustateur Bettane & Desseauve et Fondateur-Associé, Académie des Vins & Spiritueux*

17h30-18h30

**AOC Ventoux, l'influence d'une montagne à l'heure du réchauffement climatique**

*Olivier BORNEUF, Dégustateur Bettane & Desseauve et Fondateur-Associé, Académie des Vins & Spiritueux*

**INNOVATION | Lancement de Red & Ready ! Testez-le sur une pluralité de vins rouges du Languedoc pour une bouche nouvelle, vin après vin.**

*Caroline FURSTOSS, sommelière et co-fondatrice RED AND READY*

*Jean Philippe GRANIER, Directeur Technique Oenocommunication, AOC Languedoc*

**MERCREDI 12 FÉVRIER 2020**

10h00-11h00

**Montravel mon Amour**

*Kris VAN DE SOMPEL, Meilleur Sommelier de Belgique 2017*

**Pinot Noir d'Alsace, l'inattendu**

*Thierry FRITSCH, Œnologue / Responsable Marketing & Contenu, CIVA*

11h30-12h30

**Vins d'Occitanie : les cépages autochtones du Sud-Ouest**

*Matthew STUBBS, MW, Master of Wine*

**Bandol dans sa plus fine expression, verticale du Domaine de Terrebrune**

*Alexis GOUJARD, Dégustateur, La Revue du Vin de France*

13h00-14h00

**Sur la route des vins de France : Itinéraire historique en 8 dégustations**

*Fanny DARRIEUSSECQ, Fondatrice & Directrice Générale, WiSP*

16h00

**Concours du Meilleur Sommelier de France 2020** - UDSF, Union de la Sommellerie Française

*Résultats de l'épreuve de sélection*

# Les parcours thématiques

5 parcours de visite pour favoriser des rencontres ciblées et utiles.
Une immersion facilitée dans l'offre de WINE PARIS !

**• 2 parcours pensés au prisme des tendances fortes et émergentes du marché :**

## WONDERFUL DISCOVERIES

Ces exposants sont engagés dans une ou plusieurs démarches biologiques et/ou écoresponsables. En route pour construire le monde du vin de demain !

## JEUNES VIGNERONS

Des jeunes talents qui se lancent et sont à la recherche de leurs premiers réseaux de distribution. Dénicheurs de nouvelles pépites, ce parcours est pour vous !

**• 3 parcours dédiés à 3 catégories d'acheteurs plébiscitées par nos exposants :**

## CAVISTES

Ces exposants cherchent à développer leur distribution auprès des commerces de détail en priorité. Cavistes, cette sélection est faite pour vous !

## EXPORT

Ces exposants souhaitent à tout prix développer leur ventes sur des marchés à l'international. Importateurs, développez votre portefeuille avec des producteurs prêts au départ !

## RESTAURATEURS

Ces exposants cherchent en priorité à référencer une ou plusieurs références dans des établissements dédiés à la restauration. Restaurateurs et sommeliers, venez à la rencontre de vos futurs fournisseurs !

# Le programme : WINE PARIS lance son OFF !

**Dès sa deuxième édition, WINE PARIS envahit la capitale en lançant son OFF en partenariat avec 65 restaurants sélectionnés pour illustrer la diversité de Paris, de sa gastronomie et célébrer l'incroyable talent de tous les chefs, restaurateurs et sommeliers installés dans tous les arrondissements de Paris.**

**Un seul objectif : faire vibrer Paris au rythme du vin 3 jours durant et offrir à tous les professionnels rassemblés dans la capitale à l'occasion de Wine Paris une expérience riche, conviviale et authentique de Paris !**

Parce que c'est souvent au restaurant que l'on apprécie le plus le vin, parce qu'il n'y a rien ne fait plus plaisir que de découvrir un accord parfait entre un plat et un vin, parce que la culture du vin a toujours été liée à celle de la cuisine en France, Wine Paris proposera à tous les professionnels rassemblés à Paris du 10 au 12 février de découvrir pourquoi Paris est l'un des meilleurs endroits au monde pour apprécier le vin au restaurant et de vivre des moments de partage savoureux, étonnants, festifs .

De la cave à manger au restaurant étoilé en passant par le bistrot, de nombreux chefs et restaurateurs répondent présents pour célébrer cette fête du vin. Chaque établissement est minutieusement choisi pour sa belle sélection de vins, mais aussi pour la qualité de sa cuisine, l'ambiance et l'accueil.

*« Nous avons la chance à Paris d'avoir une diversité incroyable de restaurants de qualité, avec une offre très riche et qualitative en vins ! La restauration à Paris est très dynamique, inspirante et représente le second circuit de distribution pour le secteur viticole. Ainsi, il était évident que Wine Paris mette en lumière cette belle vitalité pour permettre à notre communauté de passer un bon moment », explique* **Pascale Ferranti**, *Directrice de Wine Paris.*

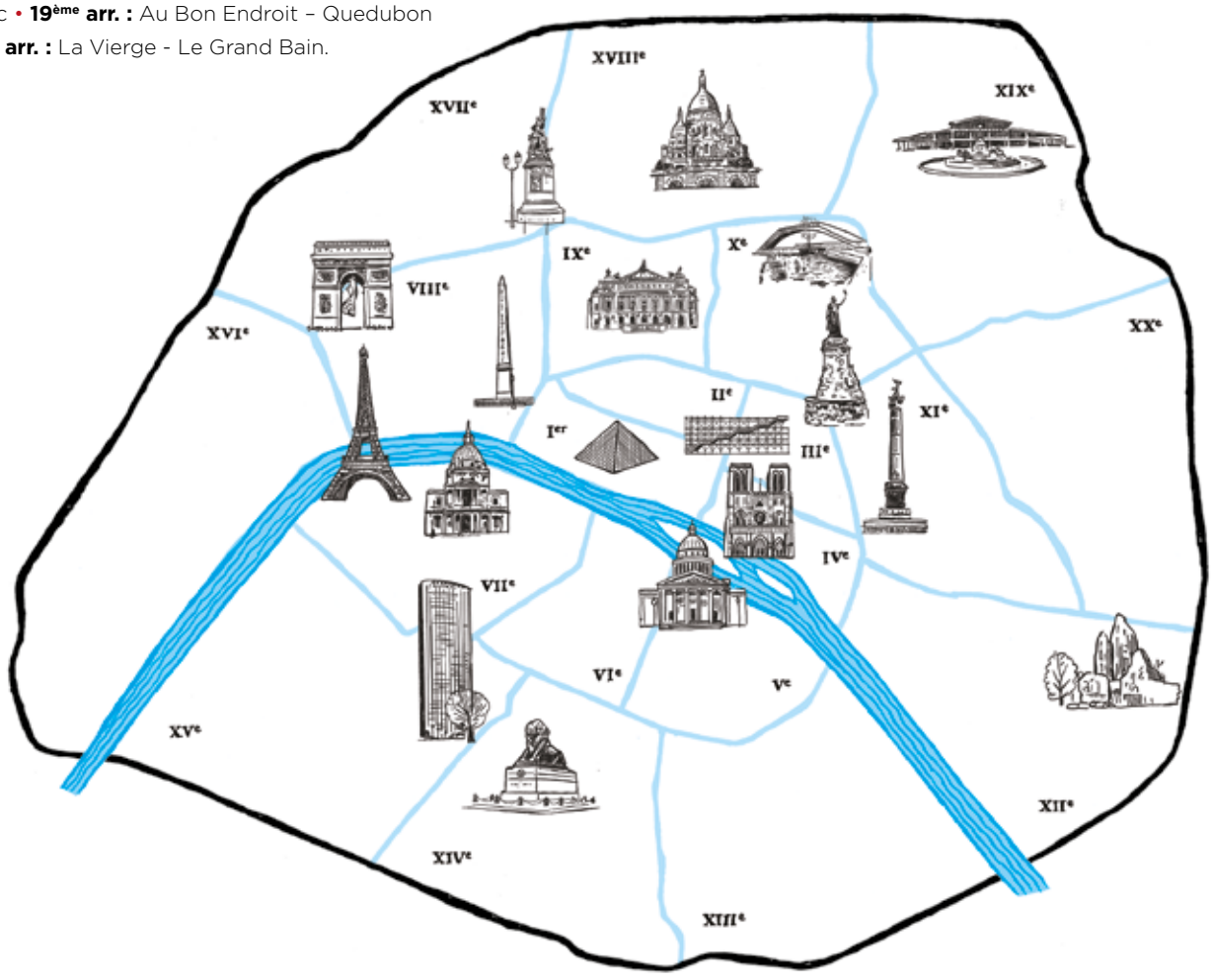
Pendant les trois jours de ce OFF, les restaurants partenaires réserveront à leurs clients de belles surprises, des accord mets & vins inédits, pour mettre en valeur leur savoir-faire et le talent d'un vigneron qu'ils souhaitent faire découvrir. Bulle, vin blanc, rouge, rosé, orange, muté, vieux millésime… il y en aura pour tous les goûts et toutes les bourses.

**• Une rubrique dédiée est mise en place sur le site internet de Wine Paris :**

**https://www.wineparis.com/ON-OFF/Le-OFF-de-Wine-Paris**

## La liste des 65 restaurants partenaires :

**1er arr. :** Yam'Tcha - Les Fines Gueules • **2ème arr. :** A Noste - Drouant -Frenchie Bar à vin - Le Rubis - Racines - Fleur de pavé • **3ème arr. :** Elmer - Glou - Le Barav • **4ème arr. :** Jaja - Grandcoeur -Capitaine • **5ème arr. :** Bonvivant - Bel Ordinaire Rive Gauche - Kitchen Ter(re) - Café de la Nouvelle Mairie ; **6ème arr. :** Sauvage - KGB - Quinsou • **7ème arr. :** L'Ami Jean - Tomy & Co • **8ème arr. :** 110 Taillevent - Origines • **9ème arr. :** Le Richer - Pastore - Caillebotte - Cuisine • **10ème arr. :** Bonhomie - Verre Volé - Le 52 - Le Bel Ordinaire Rive Droite - Mamagoto • **11ème arr. :** Goguette - Septime Bar à Vins - Le Saint-Sébastien - Fulgurances - Jones - Aux Bons Crus - Le Servan • **12ème arr. :** Virtus - Les Caves de Prague • **13ème arr. :** Marso & Co - Sellae – Tempero • **14ème arr. :** Les Rouquins - Le Cette - Giulia • **15ème arr. :** La Cantine du Troquet - Le Grand Pan -Café Noisette • **16ème arr. :** Comice - Substance - Les Marches • **17ème arr. :** Coretta - Papillon - Agapé • **18ème arr. :** B.O.U.L.O.M - Le Maquis - En Vrac • **19ème arr. :** Au Bon Endroit – Quedubon
• **20ème arr. :** La Vierge - Le Grand Bain.



# Étude WINE PARIS & OpinionWay : l'avenir du vin se jouera-t-il au restaurant ?

## La restauration : une cible stratégique pour la filière viticole

Reconnue pour sa gastronomie et son art de vivre, la France compte aujourd'hui plus de 175 000 restaurants (source Insee). Avec des Français de plus en plus enclins à prendre leur repas à l'extérieur, les restaurants ont une carte à jouer.

Aujourd'hui, 29 % des français déclarent aller au restaurant une à trois fois par mois (source : Statista 2018) et accompagnent souvent leur repas d'une boisson alcoolisée. Un relais de croissance non négligeable pour les vins.
Ces derniers représentent déjà, en moyenne, 21 % du chiffre d'affaires d'un restaurant et pourraient atteindre jusqu'à 30 % (source sommelier-vins.com - 2017).

Partant de ces constats, Wine Paris a lancé une étude avec OpinionWay sur les habitudes et les attentes des Français au restaurant : quels prix sont-ils prêts à payer ? ; les Français cherchent-ils des vins éco-responsables ? ; les Français apprécient-ils les vins proposés au restaurant ?

# Résultats de l'étude « Les Français et le vin au restaurant »

## Les Français aiment toujours boire du vin au restaurant

**80%** boivent du vin au restaurant...

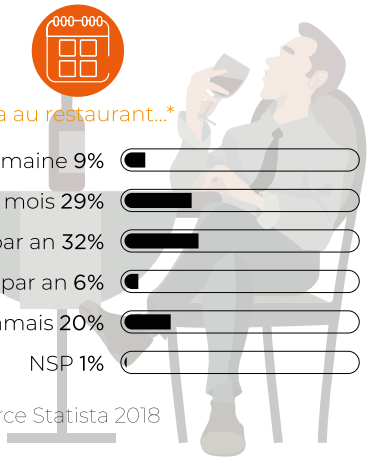
- Pendant le repas (89%) / en dehors du repas (83%),
- en semaine (63%) / le week-end (84%)

pour

**72%** les vins au restaurant sont de meilleure qualité qu'avant

Et pour eux, la qualité du vin garantit la réussite du repas (85%)

Va au restaurant...*



| | |
|---|---|
| Au moins une fois par semaine | 9% |
| Une à trois fois par mois | 29% |
| Deux à trois fois par an | 32% |
| Environ une fois par an | 6% |
| Moins souvent / Jamais | 20% |
| NSP | 1% |

*Source Statista 2018

## Les consommateurs font évoluer leurs pratiques vers le « moins mais mieux »...

**64%** déclarent boire moins de vin qu'il y a quelques années

La tendance du vin servi au verre est croissante (32%)

- femmes : 37%
- Moins de 35 ans : 35%

La logique du « moins mais mieux » prime :

- **49%** trouvent que c'est suffisant pour profiter
- **34%** Pour limiter leur consommation d'alcool
- **27%** Pour un meilleur accord met & vin

Cette tendance laisse place à de nouveaux moments de consommation :

pour le **51%** déclarent boire plus souvent du vin à **l'apéritif** qu'il y a quelques années

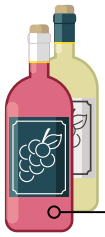
- femmes : 57%

Les moments privilégiés

| 70% | 28% | 27% | 20% | 2% |
|---|---|---|---|---|
| plat | apéritif | fromage | entrée | dessert |

La préférence pour l'apéritif :

Le vin blanc (28%), mais du rosé pour les jeunes (29% contre 24% pour le blanc), et en PACA (33% contre 29% pour le blanc)



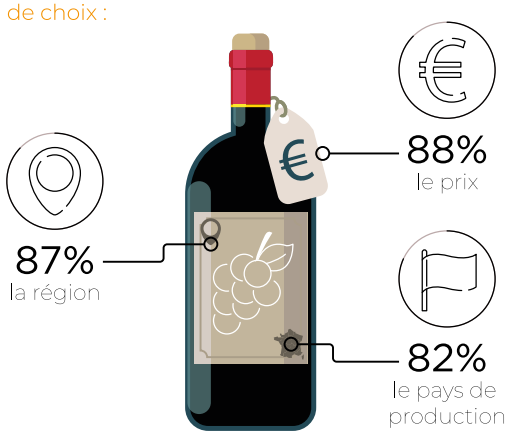
les vins fruités (17% - 29% parmi les moins de 35 ans et 22% parmi les femmes), moelleux (15%) et frais ou effervescents (13% chacun)

**La tendance du vin blanc et du rosé**
En 10 ans, les ventes de vins rouges en grande distribution ont diminué de 23% en volume au profit des vins blancs et rosés qui ont progressé respectivement de 4% et de 40%*

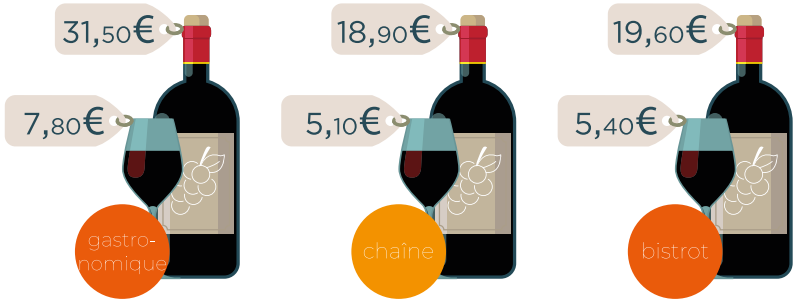
*Source Les bilans de FranceAgriMer 2019

## Les consommateurs orientent principalement leur choix en fonction du prix et de la région du vin

Les critères de choix :




Les consommateurs sont prêts à consacrer des montants importants dans tous les types de restaurants :




Pour des vins jugés...
...chers (75%)
et de qualité (45%)

... accessibles (44%)
mais inégaux (37%)

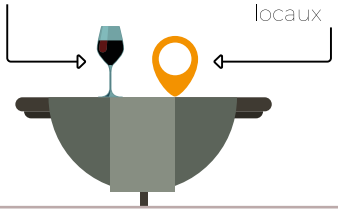
... bons (29%),
variés (25%) et
accessibles (43%)

## Des consommateurs en attente de diversité et d'accompagnement

**Une forte envie de découverte de vins locaux...**

79% aiment découvrir de nouveaux vins au restaurant...

et 83% aiment les vins locaux

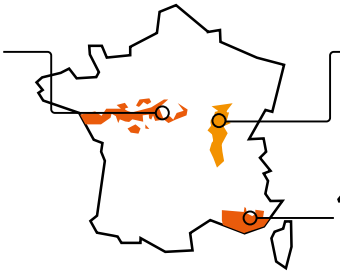


Au restaurant ils ont surtout découvert des vins de leur propre région :

36% #1 Le Val de Loire en Centre Val de Loire

35% #1 Le Bourgogne en Bourgogne-Franche-Comté

47% #1 La Provence en PACA



**... et de vins biologiques, biodynamiques et écoresponsables dans les restaurants.**

Mais ils regrettent...

- 58% Qu'ils soient difficiles à trouver
- 82% Que l'offre soit limitée à quelques références seulement
- 70% Qu'on ne leur propose pas spontanément ces types de vins

**Un rôle clé des prescripteurs pour accompagner le plaisir et la découverte**

86% apprécient les conseils des serveurs sommeliers

...26% reconnaissent ne pas commander de vin au restaurant quand ils ne savent pas quoi choisir

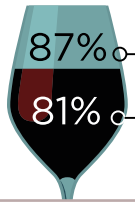
"opinionway

WINE PARIS

# Et à Paris ?

vs l'ensemble des Français

% de consommateurs de vin...




**78%** ont le sentiment que les vins sont de meilleure qualité qu'avant vs 72%

**82%** en consomment avant tout au diner (vs 68% en moyenne)

et

**33%** à l'apéritif/afterwork (vs 17%)

**58%** en boivent plus souvent à l'apéritif qu'avant (vs 51%)

**31%** vs **22%** du champagne

Les découvertes récentes au restaurant :

**23%**
Le Val de Loire
(vs 14%)

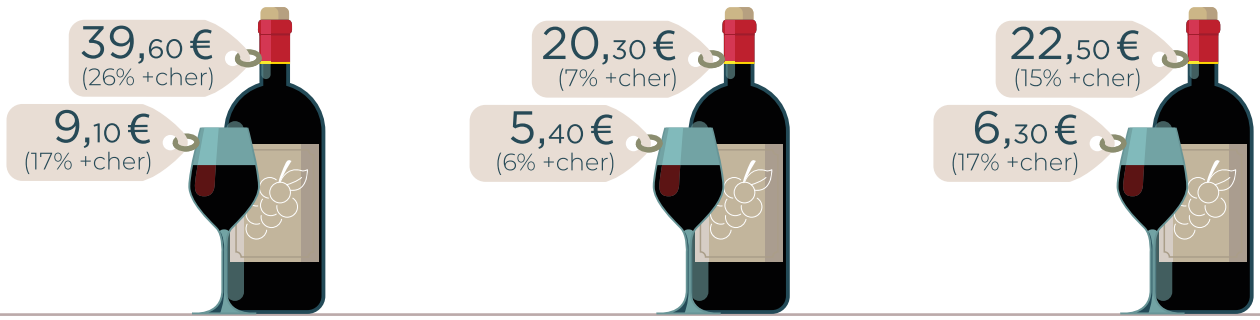
**19%**
Le Bourgogne et la Vallée du Rhône
(vs 17%) (15%)

**78%**
apprécient qu'on leur donne des explications sur les certifications bio, biodynamiques ou écoresponsables
(vs 69%)

**86%**
mais pour eux l'offre est trop souvent limitée à quelques références
(vs 82%)

**37%**
reconnaissent qu'il leur arrive de ne pas commander de vin, ne sachant pas choisir entre les vins (vs 26%)

Les Parisiens payent leur vin plus cher qu'ailleurs en France :




L'étude Les Français et le vin au restaurant a été réalisée par "opinionway pour WINE PARIS du 31 octobre au 13 novembre 2019 auprès d'un échantillon de 2125 personnes, représentatif de la population des régions françaises âgée de 18 ans et plus, interrogé en ligne. Les différents échantillons régionaux ont été constitués selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle et de catégorie d'agglomération. Toute publication totale ou partielle doit impérativement utiliser la mention complète suivante : « Sondage OpinionWay pour Wine Paris » et aucune reprise de l'enquête ne pourra être dissociée de cet intitulé. OpinionWay rappelle par ailleurs que les résultats de ce sondage doivent être lus en tenant compte des marges d'incertitude : 1 à 2,2 points au plus pour un échantillon de 2000 répondants. OpinionWay a réalisé cette enquête en appliquant les procédures et règles de la norme ISO 20252.

# La diversité des territoires viticoles rassemblée

Panorama des 13 interprofessions fondatrices et partenaires

# CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *53 AOC (Alsace, Grand cru, Crémant)*
- **Hectares en 2018** — *15 628 ha*
- **Répartition géographique**

  Région Alsace (Grand Est)

## Le vin

- **Principaux cépages** — *11 cépages dont Riesling, Pinot Blanc, Auxerrois, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Sylvaner, Muscat (muscat d'Alsace et muscat à petits grains), Chasselas, Chardonnay, Savagnin Rose*
- **Production par couleur (hl en 2018)**

  Blanc - *1 054 260 hl*

  Rouge - *126 308 hl*

## Entreprises en 2019

- 3 812 viticulteurs
- Plus de 150 maisons de négoce
- 2 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  France - *674 031 hl (74 % des volumes)*

  Export - *235 036 hl (26 % des volumes)*

- **Répartition des exportations/pays (principaux marchés)**

  *Vins tranquilles – Belgique, Pays-Bas, Suède, Allemagne, Canada, Danemark, Etats-Unis, Grande-Bretagne, Suisse, Finlande, Japon*

  *Crémant - Belgique, Allemagne, Etats-Unis, Danemark, Suisse, Suède, Italie, Finlande, Japon, Canada, Pays-Bas*

## Contact presse

Thierry FRITSCH — t.fritsch@civa.fr — +33 (0) 3 89 20 16 25 — +33 (0) 6 07 76 32 86

## INTERPROFESSION DES VINS DU BEAUJOLAIS
## Le Beaujolais, expressions d'un vignoble

### Le vignoble en 2018

- **Appellations** — *12 AOP*
- **Hectares en 2019** — *14 180 hectares sur 96 communes*
- **Répartition géographique**
  Régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté
  Départements : Rhône, Saône-et-Loire

### Le vin

- **Principaux cépages** — *Gamay Noir à jus blanc (98 %), Chardonnay (2 %)*
- **Production par couleur (hl en 2018)**
  Rouges - *751 497 hl*
  Blancs - *19 553 hl*
  Rosés - *18 415 hl*
- **Production totale en 2018** — *571 351 hectolitres*

### Entreprises en 2018

- 1 947 viticulteurs
- 197 maisons de négoce
- 9 caves coopératives

### Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**
  France - (60 % des ventes) – 455 200 hl (61 millions de bouteilles)
  Export - (40 % des ventes) - Près de 30 millions de bouteilles dans 140 pays

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**
  *États-Unis (46 747 hl), Japon (41 362 hl), Royaume-Uni (35 564 hl), Canada (24 979 hl), Belgique (10 455 hl), Pays-Bas (6 572 hl), Allemagne (6 479 hl), Chine + Hong-Kong (5 452 hl), Suisse (6 405 hl), Suède (3 515 hl)*

### Contact presse

Laura PILLOT — lpillot@beaujolais.com — 04 74 02 22 16

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

# BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *84 AOC (23 % des AOC françaises)*
- **Hectares en 2019** — *29 395 (moyenne 5 ans : 2013-2017)*
- **Répartition géographique**

  Région Bourgogne-Franche-Comté

  Départements : Yonne, Côte d'Or, Saône-et-Loire

## Le vin

- **Principaux cépages** — *Chardonnay (50 %), Pinot Noir (41 %), Aligoté (6 %), Gamay, Sauvignon Blanc, César Beurot, Sacy... (pour environ 3 %)*

- **Production par couleur (moyenne 5 ans : 2013-2017)**

  Blanc - *59 %*

  Rouge et Rosé - *30 %*

  Crémant de Bourgogne - *11 %*

## Entreprises en 2019

- 3 659 domaines viticoles
- 268 maisons de négoce
- 16 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  186,5 millions de bouteilles commercialisées, dont 1 sur 2 est vendue à l'export dans 170 pays (moyenne 5 ans : 2013-2017)

- **Répartition des exportations des 5 premiers marchés (en vol, hl/pays)**

  *USA (20 %), UK (18 %), Japon (9 %), Allemagne (8 %), Canada (8 %)*

## Contact presse

Mathilde PATURAUD — mathilde.paturaud@bivb.com — 03 80 25 06 96

## BIVC – VINS DU CENTRE-LOIRE
## Au cœur du Terroir

### Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *8 AOC (Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire)*
  *— 2 IGP (Côtes de la Charité, Coteaux de Tannay)*
- **Hectares en 2019** — *5 916 hectares*
- **Répartition géographique**
  Départements : Cher, Nièvre, partie du Loiret et de l'Indre

### Le vin

- **Principaux cépages** — *7 cépages dont 2 majeurs, Sauvignon Blanc et Pinot*
- **Production par couleur (hl en 2018)**
  Blanc - *307 793 hl*
  Rouge - *39 654 hl*
  Rosé - *20 450 hl*
- **Production totale** — *368 282 hectolitres*

### Entreprises en 2019

- 690 déclarants
- 390 structures commercialisant en bouteilles
- 87 structures de négoce
- 2 coopératives, 2 structures coopératives différenciées, 3 structures de vinification en commun

### Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export en volume**
  France - *52 %*
  Export - *48 %*

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**
  *USA (46 369 hl), Grande-Bretagne (27 862 hl), Belgique (10 651 hl), Allemagne (6 550 hl), Canada (5 181 hl), Pays-Bas (6 417 hl)*

### Contact presse

Paolina VIGNERON — paolina.vigneron@vins-centre-loire.com — 02 48 78 51 07

# LE SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DE CHAMPAGNE ET SA BANNIÈRE COLLECTIVE « CHAMPAGNE DE VIGNERONS » Agir Ensemble pour l'avenir

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *1 seule AOC Champagne*
- **Hectares en 2019** — *34 272 hectares*
- **Répartition géographique**

  Départements : Marne, Aube, Haute-Marne, Aisne, Seine-et-Marne

## Le vin

- **Principaux cépages** — *Chardonnay, Meunier, Pinot Noir*

## Entreprises en 2019

- 16 055 viticulteurs
- 358 maisons de négoce
- 132 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  France - *147,6 millions de bouteilles*
  Export - *154,7 millions de bouteilles*

- **Répartition des exportations/pays (en vol.)**

  *Royaume-Uni (26,8 millions de bouteilles), États-Unis (23,7), Japon (13.6), Allemagne (12,3), Belgique (9,1), Australie (8,5), Italie (7,4), Suisse (5,8), Monde Chinois (4,7), Espagne (4,2)*

## Contact presse

**SGV Champagne**
Léa HOLMES — lholmes@sgv-champagne.fr — 03 26 59 85 26 — 06 01 40 14 36

**Pain Vin & Cie**
Cécile LENNE — clenne@painvincompany.com — 01 55 35 03 85 — 07 84 34 22 73

## CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CORSE
## Vins de Corse, forcément inattendus

### Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *9 AOP et 1 IGP*
- **Hectares en 2019** — *5 750 ha*
- **Répartition géographique**
  Départements - Haute Corse, Corse du Sud

### Le vin

- **Principaux cépages** — *30 cépages endémiques dont Niellucciu, Sciaccarellu, Vermentinu, Aleatico, Bianco Gentile, Barbarossa*
- **Production 366 012 hl (en 2018)**
  Rosé - *245 228 hl (soit 67 %)*
  Rouge - *65 880 hl (soit 18 %)*
  Blancs secs et liquoreux - *54 900 hl (soit 15 %)*

### Entreprises en 2019

- 130 caves particulières
- 4 caves coopératives regroupant 160 apporteurs

### Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**
  Corse - 35 %
  France - 45 %
  Export - 20 %

- **Les Vins de Corse à l'export :** 66 803 hl en 2018 (8 900 000 cols)
  Soit une progression de + 20,8 % par rapport à 2017

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**
  *Allemagne (39 022 hl), Belgique (11 532 hl), USA (9 493 hl)*

### Contact presse

**Rouge Granit**
Laurent Courtial - lcourtial@rouge-granit.fr - 06 13 50 80 62
Mathilde Croës - mcroes@rouge-granit.fr - 06 04 64 81 74

LES AOC DU LANGUEDOC & LES IGP SUD DE FRANCE

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE

Sud de France

# CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE
## Languedoc, Le nouveau Monde des grands vins

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *23 AOC et 19 IGP*
- **Hectares en 2019** — Vignobles AOC - *37000 ha* / Vignobles IGP - *30802 ha*
- **Répartition géographique**

  Région Occitanie

  Départements : Aude, Hérault, Gard

## Le vin

- **Principaux cépages** — *18 cépages pour les AOC et 104 cépages pour les IGP*
- **Production par couleur (hl en 2018)**

  Pour les AOC :

  Rouges - *(66 %) - 858 000 hl* - Rosés - *(16 %) - 208 000 hl* - Blancs - *(18 %) - 234 000 hl*

  Pour les IGP :

  Rouges - *(53 %) - 527 878 hl* - Rosés - *(38 %) - 398 891 hl* - Blancs - *(9 %) - 138 711 hl*

## Entreprises en 2019

- 20 000 exploitations
- 500 maisons de négoce
- 200 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  AOP du Languedoc - *802 376 hl, 345 millions d'€uro de CA*

  IGP Sud de France - *1 068 743 hl d'hl, 222 millions d'€uro de CA*
- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**

  AOP du Languedoc - *495 500 hl, 205 millions d'€uro de CA*

  IGP Sud de France - *304 257 hl, 63.5 millions d'€uro de CA*

  Languedoc Roussillon CAC — *Chine (146 694 hl), États-Unis (67 162 hl), Royaume-Uni (65 367 hl), Allemagne (49 919 hl), Belgique (51 910 hl), Canada (27 515 hl), Suisse (23 286 hl), Pays-Bas (17 692 hl), Japon (7 700 hl), Suède (3 947 hl), Luxembourg (3 121 hl), Hong-Kong (4 035 hl)*

  IGP LR CAC — *Allemagne (117 925 hl), Pays-Bas (40 726 hl), Belgique (40 942 hl), Royaume-Uni (27 063 hl), Chine (28 563 hl), États-Unis (12 690 hl), Suisse (12 807 hl), Canada (6 747 hl), Japon (6 821 hl), Danemark (3 243 hl), Luxembourg (4 436 hl), Lettonie (2 935 hl)*

## Contact presse

Christine MOLINES — cmolines@languedoc-wines.com — 04 68 90 38 30
France VILLENEUVE — fvilleneuve@languedoc-wines.com — 04 68 90 38 30

# PAYS D'OC IGP
# Diversité Originalité Qualité Créativité !

## Le vignoble en 2019

- **Hectares en 2019** — *120 000 ha*
- **Répartition géographique**

  Région Languedoc-Roussillon

  Départements : le Gard, l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées Orientales (ainsi que 6 communes de la Lozère)

## Le vin

- **Principaux cépages** — *58 cépages dont Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Chardonnay, Sauvignon blanc, Grenache Noir, Cinsault*
- **Production par couleur (en 2018 - 2019)**

  Blanc – *1 574 000 hl - 26 %*

  Rouge – *2 840 300 hl - 46 %*

  Rosé – *1 711 200 hl - 28 %*

## Entreprises en 2019

- 1200 vignerons indépendants,
- 175 caves coopératives
- Plus de 300 négociants

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export (en nombres de bouteilles)**

  France - 430 millions (55 %)

  Export - 347 millions (45 %)

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**

  *Allemagne (21 %), Pays-Bas (14 %), Belgique (12 %), Royaume-Uni (9 %), Chine (8 %), États-Unis (6 %), Suisse (5 %), Canada (5 %), Japon (3 %), Suède (3 %)*

## Contact presse

Sarah HARGREAVES — +33 (0)4 67 54 70 03 — +33 (0)6 13 61 17 84 - sarah.presse@orange.fr

www.paysdoc-wines.com

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

# CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *3 appellations (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence) et 5 dénominations géographiques complémentaires (DGC) pour l'AOC Côtes de Provence*
- **Hectares en 2019** — *+ de 27 000 ha*
- **Répartition géographique**

  Départements : Var - Bouches-du-Rhône - Alpes-Maritimes

## Le vin

- **Principaux cépages** — *Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Cabernet-Sauvignon, Counoise, Carignan (noirs) Clairette, Sémillon, Ugni blanc, Rolle, Grenache (blancs)*
- **Production par couleur (hl en 2018)**

  Rosés - *90 %*

  Rouges - *6 %*

  Blancs - *4 %*
- **Production totale** — *1 242 000 hectolitres*

## Entreprises en 2019

- 486 viticulteurs
- Plus de 100 sociétés de négoce
- 63 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  France (65 %) - *802 000 hl (107 millions de bouteilles)*

  Export (35 %) - *429 000 hl (57 millions de bouteilles) dans plus de 150 pays*

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**

  *USA (197 500 hl), UK (53 500 hl), Belgique (27 400 hl)*

## Contact presse

Jennifer PENNA – jpenna@provencewines.com
Cédric SKRZYPCZAK – czak@provencewines.com – 04 94 99 50 13

VINS DU ROUSSILLON
Sud de France

# VINS DU ROUSSILLON
# Infiniment Roussillon

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *14 AOP et 2 IGP*
- **Hectares en 2018** — *20 656 ha*
- **Répartition géographique**
  Région Occitanie
  Départements : Pyrénées-Orientales et une partie de l'Aude

## Le vin

- **Principaux cépages** — *27 cépages dont Grenache noir, blanc, gris, Muscat Petits Grains, Muscat d'Alexandrie, Macabeu, Carignan, Syrah*
- **Production par couleur (en 2018)**
  Rouge - *53 %*
  Blanc - *16 %*
  Rosé - *31 %*

## Entreprises en 2019

- 2 200 exploitations
- 345 caves particulières
- 25 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**
  Vins secs (AOP + IGP) - *(51 millions de cols éq. 75 cl)*
  *74 % France / 26 % export*
  VDN - *(19 millions de bouteilles éq. 75 cl)*
  *97 % France / 3 % export*

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**
  *Chine (10.773 hl), Belgique (9.300 hl), Allemagne (7.561hl), USA (5.581hl), Canada (4.415 hl), Suisse (2 660 hl), Royaume-Uni (2 183 hl), Pays-Bas (1 581hl), Japon (772 hl), Danemark (759 hl)*

## Contact presse

**Agence Claire de Lune**
Amélie BLUMA & Anaïs CHAUVIGNY — anais.chauvigny@clairdelune.fr — 04 81 13 15 21

# LES VIGNOBLES DU SUD-OUEST France

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *29 AOP et 13 IGP*
- **Hectares** — *54 088 ha*
- **Répartition géographique**

  Régions : Occitanie et Nouvelle-Aquitaine

  Départements : Pyrénées Atlantiques, Landes, Lot et Garonne, Dordogne, Lot, Aveyron, Tarn, Tarn et Garonne, Haute-Garonne, Gers, Ariège, Hautes-Pyrénées

## Le vin

- **Principaux cépages** — *+ de 120 cépages soit 30 % de la diversité variétale du vignoble français – les cépages incontournables du Sud-Ouest : cabernet franc, colombard, duras, fer servadou, gros manseng, loin de l'œil, malbec, mauzac, négrette, petit manseng, prunelard, tannat, abouriou*
- **Production par couleur (en 2018)**

  Rouge - *1 154 693 hl*

  Blanc - *1 990 494 hl*

  Rosé - *479 622 hl*

## Entreprises en 2019

- 8 261 exploitations viticoles
- 28 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  AOP - *85 % France – 15 % export*

  IGP - *60 % France – 40 % export*

- **Exportations**

  Nombre de bouteilles : *71,5 millions de bouteilles vendues dans 144 pays dont 73 % vers UE et 27 % hors UE*

  Chiffres d'affaires : *137 814 923 €*

## Contact presse

**IVSO**
Christophe LOGEAIS — c.logeais@france-sudouest.com — 05 61 73 87 06

Vignobles de la Vallée du Rhône

# INTER RHÔNE - INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE ET VALLÉE DU RHÔNE

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *32 AOP*
- **Hectares en 2018** — *68 132 ha en 2018*
- **Répartition géographique**

  Départements : Rhône, Loire et Isère, Drôme, Ardèche, Vaucluse, Gard

## Le vin

- **Principaux cépages** — *34 cépages dont Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Viognier, Marsanne, Roussanne, Clairette*
- **Production par couleur (en 2018)**

  Rouge - *74 %*

  Blanc - *10 %*

  Rosé - *16 %*

## Entreprises en 2019

- 1 525 caves particulières
- 390 maisons de négoce
- 91 caves coopératives

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  France - *1 838 436 hl*

  Export - *899 413 hl*

- **Répartition des exportations/pays (en vol, hl/pays)**

  *USA (146 781 hl), Royaume-Uni (141 898 hl), Belgique (137 500 hl), Chine (76 739 hl), Autres Europe (71 254 hl), Canada (64 765 hl), Allemagne (55 297 hl), Suède (47 699 hl), Suisse (36 121 hl), Autres pays (34 389 hl), Pays-Bas (28 925 hl), Danemark (28 262 hl), Japon (15 219 hl), Autres Asie (14 564 hl)*

## Contact presse

Marjorie PREUX — press@inter-rhone.com — 04 90 27 24 40

# INTERPROFESSION DES VINS DU VAL DE LOIRE
# INTERLOIRE

## Le vignoble en 2019

- **Appellations** — *31 AOP et 1 IGP*
- **Hectares en 2019** — *42 600 ha*
- **Répartition géographique**

  9 départements et 3 régions de Nantes à Blois : Pays nantais, Anjou Saumur, Touraine…

## Le vin

- **Principaux cépages** — *Cabernet franc, Melon de Bourgogne, Chenin, Sauvignon, Gamay, Chardonnay, Grolleau*
- **Production par couleur (en 2018)**

  Blanc -*37 %*
  Rosé - *27 %*
  Rouge - *20 %*
  Fines bulles - *17 %*

## Entreprises en 2019

- 2 700 viticulteurs
- 250 maisons de négoce
- 16 caves coopératives et sica

## Commercialisation en 2018

- **Répartition des ventes France/export**

  France - 82 %
  Export - 18 %

- **Répartition des exportations Vins du Val de Loire/pays (en vol, hl/pays)**

  *USA (116 000 hl), Royaume-Uni (84 000 hl), Allemagne (73 000 hl), Belgique (52 000 hl)*

## Contact presse

Anne-Sophie LEROUGE — as.lerouge@vinsvaldeloire.fr — 02 47 60 55 23

# Informations pratiques

## Horaires

**Lundi 10 février | 9h à 19h**
**Mardi 11 février | 9h à 19h**
**Mercredi 12 février | 9h à 17h**

## Adresse

**Paris Expo Porte de Versailles**
**Halls 4, 6 et 7.1**

1, Place de la Porte de Versailles - 75015 Paris

## Accès (par les différents moyens de transport)

**Métro** – Ligne 12 (Station Porte de Versailles) et ligne 8 (Station Balard)
**Tramway** – T2 et T3 (Station Porte de Versailles)
**Bus** – Lignes 39 et 80 (Station Porte de Versailles)
**Voiture** – Parking 6 - Accès Avenue de la Porte de la Plaine 75015 Paris

## Tarifs

**Achat en ligne** – 20€ TTC
**Achat sur place** – 40€ TTC

## Contact information - organisation de l'évènement

**Anaïs Egré**
Directrice Marketing & Communication

**Catherine Bourguignon**
Responsable Communication (Presse, Contenus & Animations)
catherine.bourguignon@comexposium.com - +33 (0)1 76 77 17 89

## Retrouvez-nous sur internet

www.wineparis.com
#WINEPARIS

**Entrée gratuite pour les journalistes et blogueurs, sous réserve d'accréditation par l'agence de presse de WINE PARIS.**

# Plan de Wine Paris

WINE PARIS

VINISUD | vinovision

WINE PARIS
VINEXPO PARIS
15-17 02 2021
PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES
L'aventure continue...
The story continues...

**Entrée gratuite pour les journalistes**
**sous réserve d'accréditation par l'agence de presse de WINE PARIS.**

**Contacts presse**

**CLC Communications**
127 avenue des Chableurs - 93210 La Plaine Saint-Denis

**M COM N**
32, rue des Volontaires - 75015 Paris

wineparis@clccom.com

WINE PARIS 2020
10-12 février 2020
Paris Expo Porte de Versailles