



**VINEXPO**

PARIS

10 - 12 FÉV. 2020

**DOSSIER  
DE PRESSE**

---

VINEXPO.COM | THE WORLD OF WINE & SPIRITS



# VINEXPO

PARIS  
10 - 12 FÉV. 2020

## CONTACTS PRESSE

---

Camille Malavoy – Attachée de presse  
Marie-Caroline Garcia – Assistante presse  
**Tél :** +33 (0)5 56 56 01 68  
**Mobile :** +33 (0)6 31 00 50 41  
**Email :** [presse@vinexpo.com](mailto:presse@vinexpo.com)

---

**Pour plus d'informations rendez-vous sur [vinexpoparis.com](http://vinexpoparis.com)**

**Rejoignez la communauté Vinexpo**



#VinexpoParis #BeSpirits #WOW

# SOMMAIRE

---

<b>ÉDITO</b> .....	4
<b>UN ACTEUR DE RÉFÉRENCE POUR L'INDUSTRIE DU VIN</b> .....	5
<b>VINEXPO PARIS, UNE PREMIÈRE</b> .....	5
<b>UN RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL</b> .....	6
<b>LES IMMANQUABLES ET INÉDITS</b> .....	7
<b>VINEXPO ACADEMY</b> .....	12
<b>MOËT HENNESSY À VINEXPO</b> .....	17
<b>NOS PARTENAIRES</b> .....	19
<b>INFORMATIONS PRATIQUES</b> .....	24



**vinexpo.com**

# ÉDITO DE RODOLPHE LAMEYSE

## DIRECTEUR GÉNÉRAL DE VINEXPO

---

Le 10 février 2020 marque l'inauguration de la première édition de Vinexpo à Paris, capitale emblématique de la gastronomie et du tourisme. En plein cœur de l'Europe, le choix de cette ville de lumière reflète notre volonté de mêler prestige et rationalité dans un salon qui représente toutes les régions françaises aux côtés d'une vingtaine de pays. Le groupe Vinexpo se positionne ainsi à Paris avec un nouvel événement business à la résonance internationale.

Nous avons fait le choix de tenir VINEXPO PARIS conjointement avec WINE PARIS afin de permettre aux acheteurs d'optimiser leur potentiel commercial et de découvrir une offre riche et représentative des terroirs français et internationaux. C'est le premier acte concret de notre projet d'alliance avec Comexposium annoncé le mois dernier. Notre objectif est de devenir le premier organisateur mondial d'événements dédiés aux vins et spiritueux en accueillant annuellement plus de 78 000 visiteurs issus de 140 pays et 5 900 exposants. En nous alliant avec Comexposium nous allons réunir nos expertises, nos ancrages et nos savoir-faire respectifs. Ce rapprochement est une avancée majeure pour servir le développement de la filière et l'accompagnement de ses acteurs tout au long de l'année à travers le monde.

Pour cette première édition parisienne commune, la qualité des exposants et des visiteurs attendus démontre l'attractivité de nos événements et des prestations proposées. Avec Vinexpo Paris, nous continuons d'affirmer l'héritage de la marque Vinexpo et son empreinte internationale dans le secteur des vins et spiritueux.



# UN ACTEUR DE RÉFÉRENCE POUR L'INDUSTRIE DU VIN

Fort de ses **40 ans d'expérience** pour comprendre le marché et établir un vaste réseau de distributeurs influents, Vinexpo est une marque de **renommée internationale** dans le secteur des vins et spiritueux qui s'affirme comme un grand événement business rassemblant des vignobles du monde entier.

Véritable lieu de rencontre entre producteurs et acheteurs de vins et spiritueux, Vinexpo met en relation un ensemble d'acteurs issus de l'industrie vitivinicole afin de **promouvoir les ventes et dynamiser les marchés**.

Il est le seul événement international indépendant dédié à l'univers des vins et spiritueux qui couvre les trois principaux continents de consommation. Vinexpo est présent dans cinq villes dans le monde (Bordeaux, Hong Kong, New York, Shanghai et désormais Paris) en plus d'un événement itinérant, Vinexpo Explorer.

## VINEXPO PARIS, UNE PREMIÈRE

Du **10 au 12 février 2020**, le **Parc des Expositions de Paris-Versailles** devient « l'épicentre mondial du vin et des spiritueux ». Pour répondre à la demande du marché et saisir les opportunités de croissance envisagées pour le marché mondial des vins et spiritueux, Vinexpo s'installe à Paris pour un tout nouveau temps fort international.

Le choix de cette ville n'est pas le fruit du hasard. Capitale internationale de la gastronomie, première destination touristique au monde, Paris dispose d'un nombre important de services hôteliers et de transports qui la rendent facilement accessible aux acheteurs venus du monde entier...

... et **capitale européenne**, Paris est une porte d'entrée stratégique pour le marché européen et un carrefour incontournable d'échanges et de promotion de toutes les régions et terroirs français et internationaux.

En participant à Vinexpo Paris en ce début d'année, les professionnels et entreprises optimisent leur potentiel commercial à une date clé de l'agenda des acheteurs, leur permettant ainsi de déguster le dernier millésime.

Le premier salon Vinexpo Paris a le privilège d'être placé sous le **haut patronage de Monsieur Emmanuel MACRON**, Président de la République, comme le fût la dernière édition du salon de Bordeaux. Ce signe de reconnaissance légitime l'ambition de Vinexpo de faire rayonner la France sur la scène internationale.

Les rencontres d'affaires ont été identifiées par l'État comme un levier d'attractivité et de promotion de la destination France. Les retombées économiques de l'industrie des rencontres et des événements professionnels sont estimées à 7,5 milliards d'euros. Ce nouveau rendez-vous parisien participe à la vitalité économique du pays.

Dans un contexte de mondialisation de plus en plus contraignant, avec 12,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'export en 2018, la France est le premier pays exportateur de vin et eau-de-vie de vin en valeur. Cela représente 2 milliards de bouteilles exportées dans plus de 200 pays.

Avec plus de 11,5 milliards d'euros, le secteur des vins et spiritueux est le deuxième contributeur à la balance commerciale française et le premier pour celle de l'agroalimentaire.

# UN RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL

**Vinexpo Paris 2020** propose de nombreux temps forts et événements thématiques organisés in situ.

Vinexpo Paris et Wine Paris accueillent ensemble :

- Près de 30 000 visiteurs nationaux et internationaux aux profils très variés : importateurs, cavistes, restaurateurs et hôteliers, sommeliers, centrales d'achat, négociants, distributeurs et grossistes spécialisés, agents commerciaux...
- 2 800 exposants venus du monde entier dont 35 % d'internationaux. Toutes les régions de France sont mises à l'honneur aux côtés de 20 pays représentatifs de 60 régions viticoles du monde entier (dont l'Afrique du Sud, l'Espagne, la Géorgie, la Pologne, le Portugal, l'Argentine, le Guatemala, le Chili, l'Allemagne, l'Italie, les États-Unis, le Canada, le Liban...)

## **LES « ONE-TO-WINE MEETINGS », UN OUTIL DE PLANIFICATION DES RENDEZ-VOUS SUR VINEXPO**

Vinexpo reconduit les « One-to-Wine Meetings » initiés en 2017. Cette plateforme permet aux exposants et visiteurs de rentrer en contact en organisant leurs rendez-vous avant le début du salon.

Le principe est simple : en amont du salon, le visiteur indique ses besoins en termes de produits (catégorie, tranche de prix, etc.) ainsi que ses disponibilités et les équipes du salon lui envoient des propositions de rendez-vous. Une fois qu'il a validé ses rendez-vous, le visiteur reçoit son planning personnalisé.

# LES IMMANQUABLES ET INÉDITS

À l'initiative de cette nouvelle forme de business, le salon propose des espaces incontournables, chacun doté d'une identité et d'une mise en scène propres.

---



## WOW! : L'ESPACE DÉDIÉ AUX VINS BIO & BIODYNAMIQUES

### Hall 7.2

---

Face à la montée en puissance du bio, Vinexpo a lancé en 2017 l'espace **WOW! World of Organic Wines**, « un événement dans l'événement » qui rencontre un succès croissant au fil des éditions.

Rassemblant près de **110 producteurs** de vins bio ou biodynamiques labellisés, **WOW!** constitue un véritable levier pour les entreprises viticoles souhaitant développer leur business et leur notoriété sur la scène internationale.

Les visiteurs pourront découvrir sur cet espace des vins en provenance de différents pays du monde : Liban, Afrique du Sud, Chili, Italie, Espagne, Allemagne ainsi qu'une grande offre de vins français.





## NOUVEAU ! BE SPIRITS

Hall 7.2

---

Vinexpo Paris consacre un événement à part entière à toute la filière des **spiritueux** et de la **mixologie** autour d'un concept 100 % innovant : Be Spirits. Cet événement dans l'événement créé pour satisfaire les grands importateurs et distributeurs du monde entier ainsi que les CHR d'Europe s'articule autour d'un espace dédié aux spiritueux en plein cœur du salon. Hub de cet espace : l'Infinite Bar, qui accueillera 20 mixologues issus des bars parisiens les plus influents, fera la part belle aux cocktails.

Be Spirits réunit tous les professionnels de l'industrie : importateurs, distributeurs, acheteurs clés, prescripteurs, grandes enseignes de e-commerce, travel retail, chaînes de restauration, duty free, etc.

Une centaine de marques sont présentes pour cette première édition et proposent des spiritueux en provenance du Royaume-Uni, du Tibet, du Canada, du Portugal, d'Italie, d'Espagne, des Etats-Unis, de Belgique, d'Allemagne, de Pologne, du Guatemala, de République Dominicaine, du Mexique et de France, avec une offre très complémentaire (Cognac, gin, vodka, whisky, liqueurs, rhum, mezcal ...).

Les visiteurs peuvent y découvrir de nouveaux spiritueux, compléter leur offre, tester des cocktails étonnants à l'Infinite Bar et affiner leurs connaissances lors des nombreuses masterclasses et conférences animées par les plus grands experts européens.

Zoom sur deux temps forts de Be Spirits à ne pas manquer : les cycles de conférences, masterclasses et dégustations « **Be Mixology** » et « **Be Brand** ».

## BE MIXOLOGY

### Tendances marché et grands enjeux

*lundi 10 février, 15h30 - 16h30*

L'occasion de faire le point sur les grandes tendances actuelles et futures du marché mondial des spiritueux.

**Intervenant : Alexandre Vingtier**, expert en spiritueux de renommée internationale.

### L'identité du bar

*mardi 11 février, 14h00 - 15h00*

Les bars à cocktails se multiplient et l'identité du bar devient un réel élément de choix. Comment les marques tirent-elles leur épingle du jeu et jusqu'où la notion d'identité s'applique-t-elle ?

**Intervenants : Agence Be Dandy**, spécialiste de la stratégie et du design de marque luxe et corporate / **Mido Yahi**, barman et propriétaire du Café Moderne à Paris, vainqueur de la World Class Competition en France en 2014.

### No/Low trend

*mardi 11 février, 15h30 - 16h30*

Vraie tendance de fond ou marché de niche, comment expliquer les raisons du succès du no/low alcool ?

**Intervenants : Artonic**, maison française de Cognac / **Dan Gasper**, fondateur du fonds d'investissement Distill Ventures et consultant international.

### Verrerie & rituel de service, les secrets de l'expérience consommateur

*mercredi 12 février, 15h30 - 16h30*

Comment les bars plongent et nous plongent dans une expérience de consommation unique autour du cocktail et du fooding ?

**Intervenant : Christopher Gaglione**, chef barman dirigeant du bar Solera à Paris.

## BE BRAND

### Craft et engagement

*lundi 10 février, 17h00 - 18h00*

Les préoccupations environnementales ont une incidence sur la filière des spiritueux et représentent un véritable enjeu pour les marques qui souhaitent traverser les époques. Comment les marques de spiritueux s'engagent-elles ?

**Intervenants : Paul Bungener**, ambassadeur international de Fair, marque de spiritueux issus du commerce équitable / **Domaine des Hautes Glaces**, marque de whisky bio français / **Stauning**, marque de spiritueux danois.

### Le retour des alcools d'antan

*mardi 11 février, 11h30 - 12h30*

Pourquoi avons-nous oublié ces alcools anciens et comment reviennent-ils aujourd'hui sur le devant de la scène cocktail ?

**Intervenants : Marlene Staiger & Camille Hedin**, fondatrices de H.Theoria, marque française de liqueurs / **Jean-Pierre Cointreau**, propriétaire du groupe familial Vedrenne, constitué de distilleries et de liquoristeries françaises.

### **Le Gin, coulisse d'un alcool blanc qu'on retrouve sur toutes les cartes de cocktails**

*mardi 11 février, 17h00 - 18h00*

Après sa popularité des années 1950-60's, le gin fait ces dernières années un retour fracassant dans les bars à cocktails et chez les cavistes. Ce spiritueux, préempté par James Bond et grandement apprécié des américains, connaît également un grand succès en Europe, où il connaît une forte croissance de consommation.

**Intervenants :** **Serge Bouchard**, co-proprétaire de la distillerie du Fjord / **Jean-François Rheault**, Directeur de la Distillerie du Quai / **Jean-Sébastien Robicquet**, propriétaire de la Maison Villevert (G'Vine) / **Paul Thirion**, co-fondateur d'Erika Gin.

### **De la distillerie au produit sur-mesure**

*mercredi 12 février, 14h00 - 15h00*

La France a une longue tradition de distillation, le nombre de distilleries ne cesse d'augmenter et la création de marque semble être aujourd'hui si accessible. Quel rôle joue le sur-mesure dans le développement des marques de spiritueux ?

**Intervenants :** **Mathieu Sabbagh**, Président de Alambic Bourguignon / **Nicolas Julhès**, expert en whisky et fondateur de la Distillerie de Paris.



## **L'INFINITE BAR OU « LE PLUS LONG BAR À COCKTAILS DU MONDE »**

**Hall 7.2**

Véritable facilitateur d'échanges entre les différents acteurs de cet écosystème, ce concept original met en scène, sur 50 mètres de long, 20 marques de spiritueux. Chacune d'entre elles dispose d'un slot de bar en partenariat avec un hôtel ou un bar parisien et animé par son mixologiste.

L'Infinite Bar est une belle opportunité pour les marques, qu'elles soient connues et reconnues ou en pleine expansion, de promouvoir leurs produits dans un cadre exceptionnel...

...et pour les visiteurs, celle de profiter d'une expérience immersive qu'ils peuvent prolonger en soirée grâce aux bars partenaires.



# L'AVENUE

## PARIS

## L'AVENUE DES MARQUES PREMIUM

### Hall 7.1

Vinexpo lance L'Avenue, concept inédit qui met en scène sur un même espace huit grandes marques de vins et spiritueux désireuses de se démarquer dans un cadre à l'élégance parisienne. Les marques y sont exposées à la manière des vitrines de boutiques prestigieuses parisiennes avec un décor inspiré du style haussmannien offrant à ses participants une nouvelle expérience haut de gamme.

Liste des marques présentes sur L'Avenue :

DVINI	FRANCE	FH 52
ARAEX	ESPAGNE	HJ 49
BOISSET FGV	FRANCE	F 47
CHAMPAGNE DEUTZ & DELAS FRERES	FRANCE	FH 48
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE	FRANCE	HJ 53
GRUPO PEÑAFLORES	ARGENTINE	D 46
LES DOMAINES PAUL MAS	ESPAGNE	F 51
MARQUES DE CACERES	FRANCE	D 50



# ACADEMY

— 10-12 FÉV. 2020

# PARIS

## VINEXPO ACADEMY

« Un théâtre d'échanges pour les professionnels du vin »

---

**Vinexpo Academy** a pour vocation d'offrir aux visiteurs **une formation** de haute qualité dans le domaine des vins et spiritueux. Professionnels et entreprises peuvent ainsi bénéficier d'un apprentissage unique et acquérir de **nouvelles compétences** grâce à un **programme complet** constitué d'un panel de **dégustations**, de **conférences** et de **masterclasses** animées par des Masters of Wine, les meilleurs sommeliers du monde (Association de la Sommellerie Internationale) et de grands noms du vin et des spiritueux.

Cet espace de partages et d'échanges favorise également la création de liens entre des professionnels passionnés.

**Lundi 10 février, trois grandes conférences sont attendues (Hall 7.2, salle 4) :**

- 10h00 – 11h30 - conférence **IWSR** sur les tendances du marché mondial des vins et spiritueux
- 12h00 – 13h30 - conférence sur les enjeux du **E-commerce** : comment vendre du vin en direct aux consommateurs
- 14h30 – 16h00 - conférence sur le **Brexit** : quelles évolutions pour les opérateurs en 2020, et après ?

## LES TEMPS FORTS À DÉCOUVRIR AU PROGRAMME DE VINEXPO ACADEMY

---

### Découvrez la diversité des vins autrichiens

Lundi 10 février 10h00 – 11h30 / Hall 7.2, salle 1

Animation : **Mark Almert**, Meilleur Sommelier du Monde 2019 (ASI), Chef Sommelier Baur au Lac & Baur au Lac Vins

Confidentiel mais exceptionnel – voici comment on pourrait caractériser le vin autrichien à l'échelle internationale. Aucune production de masse, uniquement des créations rares. Le vin autrichien est considéré comme l'un des phénomènes les plus remarquables du monde du vin. Présent sur toutes les bonnes tables, il est apprécié des connaisseurs et encensé par la critique. Le « miracle du vin autrichien » est une expression devenue monnaie courante dans le monde entier. Mais qu'est-ce qui différencie le vin autrichien au juste ? En réalité, les explications sont multifactorielles et justifiées, et ont toutes contribué à l'amélioration exceptionnelle de la qualité des vins, notamment au cours des deux dernières décennies.

### Dégustation des Crus Bourgeois du Médoc

Lundi 10 février 10h00 – 17h30 / Hall 7.2, salle 3

Animation : **Olivier Cuvelier**, Président des Crus Bourgeois du Médoc

Dégustation de nombreux Crus Bourgeois du Médoc avec différents millésimes proposés (2016 pour tous les crus et 2015 ou 2017 au choix). Les Crus Bourgeois du Médoc sont des vins rouges issus de la rive gauche de Bordeaux et proposant des vins issus des 7 appellations prestigieuses du Médoc : Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc, Margaux, Pauillac & Saint-Estèphe. Dernière dégustation en France à quelques jours de la publication du Classement des Crus Bourgeois du Médoc.

### Le Brandy, un spiritueux de légende fait sa révolution !

Lundi 10 février 11h45 – 12h30 & Mercredi 12 février 10h00 – 10h45 / Hall 7.2, espace Be Spirits

Animation : **Christine Schaad**, Master Blender - **Eymeric Bernard**, Directeur délégué Lucien Bernard & Cie

Souvent vu comme le petit frère du Cognac, le brandy est aujourd'hui sous le feu des projecteurs, comme beaucoup d'alcools « oubliés » qui reviennent aujourd'hui en force, ciblant une nouvelle clientèle en recherche de découverte. L'objectif de cette masterclass est de faire (re)découvrir une catégorie souvent mal connue des professionnels, le brandy.

Catégorie qui a su s'adapter aux tendances actuelles : à la premiumisation et à la « cocktail culture », en offrant une extraordinaire variété de produits : brandy « unaged », élevés sous-bois, vieux, brandies de mixologie ou de dégustation...

## Oltrepò Pavese : le tout dernier vignoble émergent pour les bulles en Italie

Lundi 10 février 16h00 – 17h30 / Hall 7.2, salle 1

Animation : **Lorenzo Ruggieri**, Editeur International du guide Gambero Rosso

Le Consortium Vini Oltrepò Pavese et Gambero Rosso organiseront une masterclass pour montrer le potentiel de ce terroir. Celui-ci sera illustré par 10 des plus grandes cuvées de pinot noir élaborées dans la province de Pavie qui seront servies en magnum. Depuis plus de 150 ans, l'Oltrepò Pavese élabore des vins Metodo Classico et des pinots noirs. La zone propose un style de spumante exemplaire caractérisé par une acidité élevée, de l'intensité et de la structure. Chaque année, le nombre de récompenses figurant dans le Vini d'Italia augmente grâce à de nombreux jeunes vigneron dans la région qui mettent la barre de plus en plus haut sur le plan qualitatif. Au total, 3 000 hectares de pinot noir sont cultivés, faisant de l'Oltrepò la première zone de production de ce cépage en Italie et la troisième en Europe.

## Tre Bicchieri en direct de Paris

Mardi 11 février 14h00 – 18h00 / Hall 7.2, salle 3

La plus haute distinction du guide Vini d'Italia est devenue une référence mondiale pour les acheteurs et collectionneurs de vin. Gambero Rosso est fier de présenter le premier événement Tre Bicchieri à Paris, proposant une vaste sélection de cuvées couronnées dans le cadre du Vini d'Italia 2020. Notons que la tournée mondiale des Tre Bicchieri est réservée aux caves ayant décroché la distinction suprême du guide. Aucun autre événement vinicole italien ne met en place un filtre de sélection aussi restrictif, garant d'une qualité premium. La dégustation offrira une occasion unique de déguster les derniers millésimes en direct des producteurs. Cet immense portefeuille de cépages autochtones englobera tout le pays, depuis le Trentin Haut-Adige jusqu'à la pointe la plus méridionale de la Sicile.

## Osez la vigne ! Acheter ou vendre un vignoble, les experts vous répondent

Mardi 11 février 10h00 – 11h30 / Hall 7.2, salle 4

Animation : **David Lawton**, Fusion Acquisition Invest-Bordeaux - **Philippe Bonnin**, Cabinet Ulysse Avocat Spécialisé Viticole - **Claude Gaudin**, Vitigestion Propriétés Viticoles - **Céline Baillet**, Inlex Conseil en Propriété Industrielle - **Pierre de Boussac**, Expert-Comptable Cabinet Acthéos

Un groupe d'Experts viticoles expliquera en une seule conférence comment il est possible d'investir (directement ou via un GFV) dans une propriété viticole, de la gérer ou de la transmettre (vente, succession, donation...). Quelle est la valeur d'un vignoble et de son stock ? Qui peut investir ? Combien investir ? Comment sécuriser financièrement et juridiquement vos investissements ? Comment gérer un vignoble au quotidien et à long terme ? Quelles structures juridiques mettre en place ? Comment bénéficier d'aides à l'investissement ? Comment valoriser vos marques ? Comment optimiser la cession du vignoble ?

## « La grande distribution : Tendances et consommateurs, quelles sont les initiatives innovantes des enseignes ? »

Mardi 11 février 12h00 – 13h30 / Hall 7.2, salle 4

Animation : **Olivier Dauvers**, Editions Dauvers, expert Grande Distribution - **Eric Marzec**, Directeur d'unité IRI - **Frédéric Guyard**, Rédacteur en Chef Rayon Boissons - **Xavier Leclerc**, Acheteur Auchan

Orchestré par Olivier Dauvers, quatre professionnels du secteur de la grande distribution et experts incontournables des vins et spiritueux échangeront sur les tendances des ventes de vins en décodant les comportements des consommateurs et les réponses des enseignes.

- Eric Marzec, directeur d'unité chez IRI, expliquera en chiffres les raisons de la chute des vins et spiritueux en grande distribution.
- Olivier Dauvers, édition Dauvers, décodera les comportements des consommateurs et exposera les initiatives de 10 magasins inspirants dans leur rayon vins.
- Frédéric Guyard, rédacteur en chef de Rayon Boissons et Xavier Leclerc, acheteur vin Auchan, apporteront leurs regards et témoignages d'experts.

Une occasion idéale pour les acheteurs de la filière V&S du secteur de la grande distribution de venir échanger avec des experts.

## Qui sont les Crus Bourgeois du Médoc ? Nouveau Classement à découvrir le 20 février 2020

Mardi 11 février 14h30 – 16h30 / Hall 7.2, salle 4

Animation : **Olivier Cuvelier**, Président des Crus Bourgeois du Médoc

Une masterclass pour tout savoir sur cette famille de crus qui publiera son Classement dans les prochains jours. Le 20.02.2020, les Crus Bourgeois dévoileront les propriétés classées « Cru Bourgeois », « Cru Bourgeois Supérieur » et « Cru Bourgeois Exceptionnel » pour les 5 prochaines années. Des crus dégustés à l'aveugle par le biais d'un organisme indépendant et répondant à un Cahier des Charges et un Plan de Vérification.

## Défi dégustation Coravin « Dare to compare »

Mardi 11 février 16h00 – 17h30 / Hall 7.2, salle 1

Animation : **Greg Lambrecht**, inventeur de Coravin & Membre du Conseil d'Administration

À l'occasion de ce challenge, deux séries de 5 verres de 2 vins différents seront servies. L'objectif sera de mettre à l'épreuve le système Coravin en arrivant à détecter la différence entre une bouteille de vin à laquelle Coravin a permis d'accéder quelques mois auparavant et sa bouteille témoin.

## Cavistes : Quels leviers activer pour booster son chiffre d'affaires ?

Mardi 11 février 17h00 – 18h00 / Hall 7.2, salle 4

Animation : **Cyril Coniglio**, Caviste professionnel, «Rhône Magnum» et meilleur caviste de France 2018

Dégustations ou vente au verre ? Quelles sont les avantages et contraintes (réglementations et licences). Les vins bio et labels environnementaux : Prise en compte des évolutions et comportements des consommateurs, comment s'adapter et à ces nouvelles demandes ? Le conseil client sur les accords mets et vins : L'échange caviste/client, atout majeur des retombées commerciales et relationnel client.

## **Conférence de Presse FEVS : Bilan des exportations de vins et spiritueux français en 2019**

*Mercredi 12 février 10h00 – 11h30 / Hall 7.2, salle 1*

Animation : **Antoine LECCIA**, Président de la FEVS

Présentation du résultat des exportations de vins et de spiritueux français. La Fédération des Exportateurs de Vins et Spiritueux reviendra sur les faits marquants de 2019, présentera la répartition en volume et valeur des produits exportés, le classement des marchés ainsi que les perspectives.

Sur inscription : [contact@nathaliecosta.com](mailto:contact@nathaliecosta.com)

## **Caviar Battle Pairing**

*Mercredi 12 février 13h00 – 14h30 / Hall 7.2, salle 1*

Animation : **Laurent Dulau**, Directeur Général de Sturia animera cet événement inédit - **Markus Del Monego**, Meilleur sommelier du monde 1998 - **Piotr Pietras**, 6<sup>ème</sup> meilleur sommelier du monde 2019

En collaboration avec l'ASI, Association de la Sommellerie Internationale, 3 des meilleurs sommeliers du monde, Raimonds Tomsons, Piotr Pietras et Markus del Mongo ont chacun sélectionné des vins d'exceptions qui s'accorderont à la perfection avec le plus luxueux des mets : le caviar ! Lequel de ces sommeliers parviendra à l'accord parfait ? Ils seront départagés par la dégustation de 2 caviars « haute couture » : les caviars Vintage et Oscietra et 3 vins exceptionnels plébiscités par nos intervenants.

## **Le Vinexpo Challenge**

*Mercredi 12 février 10h00 – 11h30 / Hall 7.2, salle 4*

Animation : **Marc Almert**, Meilleur Sommelier du monde 2019

Le Vinexpo Challenge, né en 2015, est organisé au cours de chacun des salons Vinexpo en collaboration avec l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). Ce concours est l'occasion pour les professionnels de tester leurs compétences en dégustant à l'aveugle 10 vins d'exception de producteurs exposants. Le gagnant se verra remettre un lot prestigieux.

# MOËT HENNESSY À VINEXPO : PARTAGER, S'ENGAGER ET FÉDÉRER AUTOUR DES SOLS VIVANTS

---

## Hall 7.1, Stand AC42

Moët Hennessy participe à Vinexpo Paris sous la forme d'une agora dédiée aux enjeux du développement durable. Ces trois jours d'échanges et de conversations entre experts internationaux sont destinés à dresser un bilan des modèles viticoles actuels et des progrès réalisés jusqu'à présent. Il s'agit d'envisager ensemble comment bâtir un avenir durable et respectueux de l'environnement. Ce salon est aussi le moment pour Moët Hennessy de présenter son engagement en faveur des sols vivants.

*« Nous souhaitons partager notre expérience et notre approche au sein de ce forum d'experts sur les sujets clef du développement viticole durable, à l'occasion de cette édition de Vinexpo Paris. Dans cet événement qui rassemble le monde de la vigne, nous ouvrons nos portes à tous nos confrères et à tous ceux qui veulent contribuer à une viticulture toujours plus responsable »,* commente Philippe Schaus, CEO de Moët Hennessy.

## **UN FORUM RESPONSABLE ET D'ENVERGURE MONDIALE SUR LES DÉFIS ENVIRONNEMENTAUX DE LA VIGNE, DU VIN ET DES SPIRITUEUX**

Moët Hennessy s'est entouré d'une communauté d'experts : directeurs de vignobles, chercheurs, sommeliers, porte-parole d'institutions internationales, ONGs ou encore jeunes entreprises spécialisées dans la technologie et le développement durable. Chaque panel rassemble des experts des Maisons de Moët Hennessy et des spécialistes du monde entier. À tour de rôle, ils exposeront leurs problématiques et leurs avancées et partageront leurs solutions liées aux modèles de production actuels pour accélérer la transition écologique.

Le format de ces échanges est volontairement ouvert et dynamique : une série de conversations de trente minutes suivies de dix minutes de questions/réponses avec le public. Ce programme est ponctué de moments dédiés à des dégustations et des master classes autour des produits des Maisons de Moët Hennessy.

## L'ENGAGEMENT DE MOËT HENNESSY : LES SOLS VIVANTS

À l'occasion de Vinexpo, Moët Hennessy rappellera ses actions déjà engagées depuis plusieurs années : investissements importants en équipements respectueux de l'environnement, formation des vignerons et des agriculteurs aux nouvelles technologies, accompagnement dans les démarches de certifications en viticulture durable et soutien de projets scientifiques et universitaires pour diffuser les savoirs. Moët Hennessy annoncera également ses engagements pour l'avenir. C'est sous la dénomination « Living Soils » que Moët Hennessy souhaite fédérer ses communautés dans le monde entier et développer son programme de responsabilité sociale.

## À L'ÉCOUTE DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Parce qu'ils sont les acteurs de demain, Moët Hennessy invite la nouvelle génération à des temps d'échange. Le dernier jour de Vinexpo, une conversation sur l'avenir de la viticulture avec Philippe Schaus, CEO de Moët Hennessy, leur est dédiée.

Ce débat sera suivi par des ateliers sur le futur des vins et de la gastronomie en 2050, parrainés par Alain Ducasse et animés par l'Institut des Futurs souhaitables. En effet, les professions de la gastronomie attirent de plus en plus de jeunes talents dans le monde et en France, dont le prestige est incontesté dans ce domaine. C'est pourquoi Moët Hennessy a décidé de rassembler Présidents et Millennials de ses Maisons, Grands Chefs, étudiants de Sciences Po et de l'école Ferrandi à ces ateliers. Ils réfléchiront ensemble au futur de la gastronomie durable et livreront leurs conclusions.

---

AO YUN • ARDBEG • BELVEDERE • CAPE MENTELLE  
CHANDON • CHÂTEAU D'ESCLANS • CHÂTEAU DU GALOUPET  
CHEVAL DES ANDES • CLOS19 • CLOUDY BAY  
DOM PÉRIGNON • GLENMORANGIE • HENNESSY  
KRUG • MERCIER • MOËT & CHANDON • NEWTON  
NUMANTHIA • RUINART • TERRAZAS DE LOS ANDES  
VEUVE CLICQUOT • VOLCÁN DE MI TIERRA • WOODINVILLE

---

Moët Hennessy

---

# NOS PARTENAIRES

---

## PARTENAIRES OFFICIELS

---

AIRFRANCE 



A DHL company

**GORI**  
Wine and spirits logistics



## PARTENAIRES D'INDUSTRIE

---



**KEDGE**  
BUSINESS SCHOOL

## FOURNISSEURS OFFICIELS

---



**Pulltex**<sup>®</sup>  
wine concepts for wine lovers



**VINTEC**

**STURIA**





## AIR FRANCE

Air France est régulièrement primée pour la qualité de sa sélection de vins et notamment en 2019 du prix du meilleur champagne servi en cabine La Première. Chaque année, Air France offre à ses clients 800 000 bouteilles de vins en cabines La Première et Business et 750 000 bouteilles de champagne, y compris en cabine Economy. Tous les vins et spiritueux sélectionnés, pour toutes les cabines de voyage, sont retenus par notre expert Paolo Basso, en prenant en compte les contraintes liées à l'environnement particulier du transport aérien.

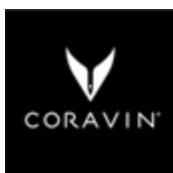


CAISSE D'ÉPARGNE

## CAISSE D'ÉPARGNE

Après Bordeaux en 2019, Paris en 2020 !

Pour la deuxième année consécutive, les Caisses d'Épargne, banques régionales, sont partenaires de Vinexpo. En étant aux côtés des acteurs clés de l'industrie du vin et des spiritueux, les Caisses d'Épargne montrent leur volonté d'accompagner le développement de ces entreprises qui incarnent plus que toute la diversité de nos territoires en France et à l'international. Ce sera l'occasion pour nos conseillers spécialistes dédiés au marché de la viticulture de partager leurs expertises et de répondre aux interrogations des viticulteurs visiteurs et ou exposants.



## CORAVIN

La mission de Coravin est de changer la façon dont on consomme le vin. Depuis des centaines d'années, les amateurs de vin sont contraints de se plier à la façon dont le vin leur est vendu - ils achètent à la bouteille et boivent au verre. Avec Coravin, ils peuvent se libérer de ces contraintes et boire n'importe quel vin, en n'importe quelle quantité - sans retirer le bouchon. Les amateurs de vin ont désormais la liberté de déguster un verre de vin sans se soucier de finir la bouteille.

A DHL company



## GORI

GORI, votre logisticien 100% dédié aux vins et spiritueux, vous accompagne dans vos projets à l'international. Au sein du groupe DHL, GORI est la filiale spécialiste des vins et spiritueux. Commissionnaire de transport multimodal, nous travaillons depuis plus de 30 ans, à l'export comme à l'import, par voie maritime et aérienne. Notre force : nos équipes, via notre réseau international en propre. Nous sommes ainsi présents dans les principales régions exportatrices et importatrices, mais aussi sur de nouveaux marchés émergents. Nos solutions : stockage/logistique, conteneurs complets, consolidations mais aussi groupages.



### **GUALACLOSURES**

Leader international des capsules en aluminium, Guala Closures vend plus de 15 milliards de bouchons par an dans 100 pays. Le fabricant italien présente une large gamme, des capsules de sécurité aux capsules de luxe pour les spiritueux, le vin, l'huile d'olive et l'eau. À travers ses 5 centres R&D, Guala Closures offre des solutions technologiques exclusives, comme les bouchons connectés, et travaille au développement de produits et de process durables. Présent sur les cinq continents, l'industriel s'adapte aux besoins de ses clients grâce à ses 29 usines et ses réseaux locaux de distribution, service et assistance.



### **JD.COM**

JD.com est une entreprise de commerce électronique axée sur la technologie et un fournisseur de services d'infrastructure de détail en Chine. Son infrastructure de vente au détail de pointe permet aux consommateurs d'acheter ce qu'ils veulent, quand et où ils le veulent. La société a ouvert sa technologie et son infrastructure à des partenaires, des marques et d'autres secteurs, dans le cadre de son offre de vente au détail en tant que service pour aider à stimuler la productivité et l'innovation dans un éventail d'industries. JD.com est le plus grand détaillant en Chine, membre du NASDAQ100 et une société Fortune Global 500.



### **WSET**

WSET, leader mondial des qualifications en vins et spiritueux, est ravi d'être l'un des partenaires industriels de Vinexpo Paris 2020. L'équipe d'experts de WSET offrira un programme passionnant de conférences éducatives sur les vins et spiritueux et des sessions de masterclasses tout au long du salon avec notamment : « Faire du grand vin dans des climats frais », « Le Tour du Monde en 5 whiskies » et « S'attaquer au problème du saké ». Tous les événements auront lieu dans la salle de l'Académie WSET, HALL 7.2 - SALLE 2.



### **IWSR**

IWSR est la principale source de données et d'analyse du marché des boissons alcoolisées. Essentielle à l'industrie, la base de données d'IWSR mesure en volume et en valeur le marché mondial du vin, des spiritueux, de la bière et des <<Ready To Drink>> dans 157 pays, et donne un aperçu des tendances à court et long terme, ainsi que des prévisions sur cinq ans. Nos analystes parcourent le monde afin de rencontrer plus de 1.600 professionnels locaux. Ils capturent les tendances du marché et le « pourquoi » derrière les chiffres.



### **ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE**

L'ASI regroupe 61 associations nationales de sommeliers à travers le monde et œuvre à promouvoir le métier de sommelier sur les cinq continents à travers notamment des concours internationaux chaque année, des examens de certification et des activités destinées à faire connaître cette belle profession au grand public. L'ASI rapproche également tous les amoureux du vin et le partenariat avec Vinexpo est évident. Les sommeliers ne sont-ils pas les ambassadeurs naturels des vignerons ?



### **KEDGE BUSINESS SCHOOL**

Ecole de référence présente au cœur des différentes instances de la filière vitivinicole, relai d'information et d'influence, KEDGE Wine & Spirits Academy forme les managers du secteur des Vins & Spiritueux. Elle accompagne les mutations de la filière, développe des projets locaux & internationaux d'appui économique aux acteurs, en agissant comme un connecteur d'énergies. Notre expertise se décline à travers différents programmes : Management des Vins & Spiritueux, MSc Wine & Spirits Management, Worldsom - Sommelier Expert, Caves, et le MSc Wine & Hospitality Management dispensé en partenariat avec l'EHL.



### **PULLTEX**

Pulltex, Référence mondiale dans le monde du vin, a plus de 20 années d'expérience dans la fabrication des tire-bouchons et des accessoires pour les professionnels et les amoureux du vin. En quelques années, Pulltex est devenu le leader incontournable pour les tire-bouchons à double levier. À la pointe de l'innovation, Pulltex a également mis au point un bouchon anti-oxydation révolutionnaire. Aujourd'hui, Pulltex propose une gamme complète de produits personnalisables pour le débouchage, le bouchage, le service et la conservation du vin. Dans le cadre d'un partenariat, Pulltex est depuis 2016, « Fournisseur Officiel » de Vinexpo.



### **RIEDEL**

La cristallerie Riedel est aujourd'hui le leader mondial des verres œnologiques. Claus Riedel constata dans les années 50 qu'un même vin pouvait exprimer des caractéristiques très différentes au nez et en bouche selon le contenant utilisé. Il fût ainsi le premier à réaliser des verres sur la base de considérations uniquement sensorielles et gustatives, par un méticuleux travail de dégustations comparatives. Son fils Georg et petit-fils Maximilian poursuivent aujourd'hui cette recherche des verres les mieux adaptés à chaque cépage, à travers de nombreux ateliers réalisés aux quatre coins du monde viticole.



### ABATILLES

C'est à quelques kilomètres de Bordeaux, sur le bassin d'Arcachon - magnifique océan de mer, de sable et de pins - qu'est puisée à 472 mètres, tous les jours depuis 1925, l'eau minérale naturelle des Abatilles. Sa profondeur unique de captation lui confère un taux zéro nitrate et une faible minéralisation. Son goût subtil et sa fine bulle laissent toute la place aux saveurs des vins et des plats dégustés et en font - tel un grand cru - l'eau idéale des Chefs et des fines gueules.



### VINTEC

Vintec est une marque spécialiste et leader en caves à vin, à destination des Professionnels et des Consommateurs en Asie-Pacifique, en Amérique du Nord et en Europe. Les caves à vin Vintec sont conçues pour recréer les conditions de stockage idéales que l'on trouve dans les meilleures caves souterraines naturelles – pour protéger, stocker, présenter et servir vos vins dans les meilleures conditions. Vintec est ravi d'être à nouveau le partenaire et fournisseur officiel « caves à vins » de Vinexpo pour ses salons Bordeaux, Paris, Hong Kong et Shanghai.



### STURIA

Pionnier dans l'élevage d'esturgeons et premier producteur de caviar en France, STURIA accorde une attention particulière au respect de ses poissons, de l'environnement et de ses consommateurs. STURIA propose un caviar naturel élaboré de façon traditionnelle en Aquitaine, à la fois subtil et puissant ; un équilibre parfait qui permet la pleine expression des saveurs noisettées et iodées du caviar, caractéristiques du caviar d'Aquitaine. Grâce à son savoir-faire d'éleveur, sélectionneur et affineur STURIA offre une large palette de sensations qui permet à chacun de trouver le caviar qui lui correspond.



### DESTINATION GRAND COMPTOIR

Depuis 20 ans, «Destination Grand Comptoir» est un acteur principal du Monde Bio. Cafés, Thés, Infusions, Sucres de Cannes & Cacaos. Du Sourcing aux Assemblages, de la Torréfaction au Conditionnement, nous gérons toutes les Étapes. «De la Terre à Vos Tasses», pour votre plus grand plaisir. Artisan, nos Cafés sont grillés à Basse Température & Lentement, afin de Préserver leurs Parfums & Arômes. Du sain, du bon, du Bio « Made in France ».

# INFORMATIONS PRATIQUES

---

**DATES :** Du lundi 10 au mercredi 12 février 2020.

**HEURES :** Ouvert aux visiteurs de 9h00 à 19h00 (fermeture exceptionnelle des portes du salon à 17h00 le mercredi 12 février).

**LIEU :** Paris Convention Centre - Halls 7.1 et 7.2 - Paris Expo Porte de Versailles.

**TARIF :** 40 euros en ligne et aux entrées du salon.

**Badge donnant accès aux deux salons (Vinexpo Paris et Wine Paris).**

Pour plus d'informations rendez-vous sur [vinexpoparis.com](http://vinexpoparis.com)

## LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DE VINEXPO

---

NEW YORK	2 - 3 MARCH 2020
HONG KONG	26 - 28 MAY 2020
SHANGHAI	21 - 23 OCT. 2020
PARIS	15 - 17 FEB. 2021
BORDEAUX	1 - 4 JUNE 2021

## À PROPOS DE VINEXPO

---

Fondé en 1981 à l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux-Gironde, VINEXPO est l'organisateur d'événements leader du secteur des vins et spiritueux. En 39 ans, Vinexpo a acquis une compréhension unique du marché ainsi qu'un vaste réseau de distributeurs influents à travers le monde. La marque organise désormais des événements dans cinq villes dans le monde (Bordeaux, Hong Kong, New York, Shanghai et Paris) en plus d'un événement itinérant, Vinexpo Explorer. Le groupe publie également chaque année une des études les plus exhaustives du marché sur la consommation mondiale de vins et spiritueux : le rapport Vinexpo/IWSR.



**Vinexpo a obtenu la certification ISO 20121.** Vinexpo a initié une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) à travers un certain nombre d'actions visant à réduire son impact environnemental et optimiser les retombées locales, sociales et économiques. Vinexpo a décidé de s'inscrire dans une recherche de performance globale en mettant le management de son activité en conformité avec la certification ISO 20121 « systèmes de management responsables appliqués à l'activité événementielle ».





**vinexpo.com**