

LE FLASH

avril

2017

N°257

BORDEAUX | B
BORDEAUX SUPÉRIEUR
planete-bordeaux.fr

Cher Collègue,

Au moment où de nombreux articles vantent, à juste titre, le millésime 2016 découvert pendant la semaine intense des primeurs, nous devons concrétiser cette belle communication positive par des ventes dynamiques sur l'ensemble de nos vins.

Pour les Bordeaux et Bordeaux Supérieur rouges, les ventes se redressent peu à peu avec des prix tenus, mais nous sommes d'ores et déjà attentifs aux stocks que nous pourrions voir s'amplifier si les sorties ne progressaient pas suffisamment.

En Bordeaux blanc, la situation est mauvaise avec des volumes commercialisés insuffisants. Le Bureau a décidé de réunir un groupe de travail piloté par notre Secrétaire Générale, Céline WLOSTOWICER, et composé de professionnels acteurs de ce marché. Il a commencé à réfléchir et a pour mission de faire des propositions concrètes avant l'Assemblée Générale du 30 juin prochain.

Il a vocation à aborder sans tabou les sujets techniques, commerciaux, de promotion, de marketing, de distribution. L'identité des Bordeaux blancs est faible et nous ne sommes pas, ou plus, attendus sur ces produits. Nous devons agir de façon plus conquérante avec nos blancs et convaincre tous les metteurs en marché de porter plus fortement ces vins dont le niveau qualitatif ne fait plus débat.

Nos Bordeaux blancs ont aujourd'hui un très bon niveau qualitatif, ils sont accessibles et les volumes en jeu sont faibles au regard de la soi-disant puissance commerciale de Bordeaux. Si cette machine commerciale bordelaise se consacre plus fortement aux blancs de Bordeaux, nous pouvons redynamiser nos ventes.

Pour la récolte 2017, nous devons être très rigoureux au moment de la fixation des rendements en blanc comme en rouge. Nous connaissons trop bien les conséquences des stocks trop lourds sur la valorisation de nos vins. Ces décisions appartiennent aux ODG, nous saurons prendre nos responsabilités.

Cordialement.

Bernard FARGES

www.planete-bordeaux.fr



À votre service :

DIRECTION

contact@planete-bordeaux.fr

DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL 05 57 97 19 23
SECRÉTARIAT 05 57 97 19 23

PROMOTION

promo@planete-bordeaux.fr

RESPONSABLE 05 57 97 79 18
PROMOTION FRANCE 05 57 97 19 30
PROMOTION EXPORT 05 57 97 90 48
PLANÈTE/CAVE 05 57 97 19 22/36

TECHNIQUE / RELATION ADHÉRENTS

CONTRÔLE INTERNE 05 57 97 38 10
technique@planete-bordeaux.fr
HABILITATION/QUALITÉ 05 57 97 19 28
adherent@planete-bordeaux.fr

COMMUNICATION

com@planete-bordeaux.fr
COMMUNICATION 05 57 97 19 24

CAPSULES

capsules@planete-bordeaux.fr
CAPSULES 05 57 97 19 33

CONFRÉRIE

confrerie@planete-bordeaux.fr
CONFRÉRIE 05 57 97 19 20

COMPTABILITÉ/INFORMATIQUE

COMPTABILITÉ 05 57 97 19 34
compta@planete-bordeaux.fr
INFORMATIQUE 05 57 97 38 14
informatique@planete-bordeaux.fr

FRANCE

BILAN

PRIMEURS



Nos Bordeaux Supérieur étaient présentés aux professionnels les dimanche 2 et lundi 3 avril derniers à Planète Bordeaux.

Durant ces 2 jours, 130 invités : importateurs, cavistes, œnologues, courtiers, journalistes ou amateurs éclairés ont pu découvrir la sélection de 128 vins du millésime 2016 qui était proposée en dégustation libre.

En marge de ces dégustations, Jacques Dupont et Olivier Bompas (Le Point) et Bernard Sirot (Les Echos de Bordeaux) ont goûté à l'aveugle ce large éventail.

AFTERWORK PRESSE

Le 27 mars dernier, 18 journalistes et 15 bloggeurs parisiens sont venus rencontrer 3 vignerons et 1 élaboratrice de Crémant afin d'échanger autour d'une dégustation des Oscars de l'été ainsi que des médaillés du Concours Mondial du Sauvignon. Ambiance conviviale dans un restaurant nouvelle vague : un format adapté pour valoriser nos Bordeaux d'été. Le Crémant de Bordeaux a été une vraie découverte pour la presse.

A VENIR

VINEXPO

Cette année, nous mettons en place un restaurant en partenariat avec le C.I.V.B. Nous serons installés au bord du lac au niveau de la Porte 29 du Hall1.

Comme à chacune des éditions, des événements à l'attention des professionnels, du Trade et de la presse seront organisés.

Nous vous communiquerons le programme dès qu'il sera finalisé.

TOURNOI ATP RIMROSE

La Villa Primrose organise du 15 au 21 mai, le BNP PARIBAS PRIMROSE, Tournoi International de Tennis. Cet événement accueille 30 000 visiteurs.

Pour la 5^{ème} année consécutive, nous serons le partenaire « vin » au sein du Village VIP du Tournoi International de Tennis Primrose. Pour l'occasion, les Oscars des Bordeaux de l'été seront mis à l'honneur pendant une semaine à l'accueil de l'espace VIP et sur les tables du restaurant.

Les viticulteurs se joindront aux festivités lors d'une soirée à thème afin d'amener les entreprises et les partenaires de Primrose à la découverte des AOC Bordeaux blanc, Bordeaux rosé et Crémant de Bordeaux.

Plus d'infos : claire.gasquy@planete-bordeaux.fr

OSCARS DES BORDEAUX ROUGE

AOC Bordeaux Rouge 2015



Cette dégustation des « Oscars des Bordeaux » est un concours qui permet aux producteurs et négociants de développer la notoriété de leur vin auprès de la presse, des prescripteurs et des professionnels de la filière.

Elle a pour but d'établir la sélection des 6 Bordeaux rouges « ambassadeurs » de l'appellation pour une année. Le millésime 2015 sera mis à l'honneur pour cette édition.

Participation :

- renvoyer le bulletin d'inscription relayé dans « L'Info des Bordeaux » à l'adresse hubert.groutel@planete-bordeaux.fr
- livrer 2 bouteilles par échantil-

lon présenté, au plus tard le mercredi 26 avril, à Planète Bordeaux

Contact :

hubert.groutel@planete-bordeaux.fr

GAROROCK

Nous serons, cette année encore, le partenaire « exclusif vin » du festival Garorock 2017.



Nous installerons de nouveaux stands aux couleurs de nos appellations. Notre visibilité sera amplifiée avec la mise en place d'actions de Relations Publiques. Vous êtes vigneron, négociant ou coopérateur de nos appellations ? Inscrivez-vous !

Plus d'infos :

alain.jarry@planete-bordeaux.fr

Retrouvez l'intégralité de la programmation 2017 sur :

www.garorock.com/programmation

CONCOURS BORDEAUX ROSÉ

La finale du Concours Bordeaux Rosé aura lieu le mercredi 17 mai aux Vivres de l'Art à Bordeaux.

Ce lieu jeune et dynamique valorise l'innovation, la création et l'inventivité.



Pour cette 6^{ème} édition, les finalistes des écoles présenteront leurs projets Bordeaux Rosé au grand jury dans 3 domaines: marketing-communication, design-packaging ainsi que communication digitale. Le concours sensibilise plus de 400 étudiants qui innovent sur l'AOC Bordeaux rosé pour décrocher le titre de grand gagnant du Concours Bordeaux Rosé 2017.

Rendez-vous le 17 mai pour découvrir les projets Bordeaux Rosé !

Plus d'infos :

www.planete-bordeaux.fr (onglet Pro.)

EXPORT

BILAN

PROWEIN 2017

Très bonne édition pour nos AOC pour le Salon International Prowein, qui a eu lieu du 19 au 21 mars dernier à Düsseldorf.

Pour la 3^{ème} année consécutive, nous disposons d'un espace collectif. Nous avons amené avec nous 14 opérateurs qui ont pu présenter leur gamme aux visiteurs du monde entier.



Notre espace «free tasting» qui présentait plus de 40 vins (blancs, rouges et même une Fine de Bordeaux !) a connu une affluence record, cette année !

Rendez-vous est donné l'an prochain sur le stand des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, faites parti de l'aventure 2018 !

Plus d'infos :

www.planete-bordeaux.fr
(onglet Pro)

A VENIR

TOURNEE BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Nous organisons pour la 1^{ère} fois une tournée originale en Belgique et au Luxembourg, les 9 et 10 mai prochains.

Cette opération permettra à 12 opérateurs d'aller à la rencontre de professionnels belges et luxembourgeois à travers 4 repas itinérants dans des établissements de renom.



L'appel à participation a été relayé au mois de mars dans « L'Info des Bordeaux » et toutes les places ont été pourvues.

En cas de succès, ce format de rencontres sera reconduit en 2018.

Contact :

hubert.groutel@planete-bordeaux.fr

TOP WINE CHINA

Le salon aura lieu du 22 au 24 mai prochain à Pékin.



Nous disposerons d'un stand avec un espace « free tasting » afin de présenter à la dégustation une large gamme de nos vins. Trois opérateurs exposants sont prévus sur le stand.

Des « master class » à destination des professionnels seront également organisées.

La finale du 2^{ème} Concours de Sommellerie chinois aura lieu la veille du salon afin de valoriser au mieux nos AOC.

Cette finale réunira étudiants, professionnels VIP et journalistes.

TECHNIQUE

GDON DES BORDEAUX

Des contrôles d'arrachage pour les pieds contaminés par la flavescence dorée ou bois noir vont être effectués à partir du 15 avril par les techniciens de l'ODG.

Nous vous rappelons que vous aviez obligation d'arracher les pieds contaminés avant le 31 mars.

N'oubliez pas de nous faire parvenir les attestations d'arrachage dès les travaux terminés.

Contact : Nathalie SAINT-MARC
05.57.97.38.10 ou
nathalie.saint-marc@planete-bordeaux.fr

FRAIS DE CONTRÔLE EXTERNE

Lorsque vous vendez du vin en vrac au négoce, vous pouvez refacturer une partie des frais de contrôle externe au négociant.

Pour les millésimes 2008 à 2012, vous pouvez refacturer 0.145€HT/hl.

A partir du millésime 2013 vous pouvez refacturer 0.15€HT/hl.

VITIPLANTATION



Vous rencontrez des difficultés sur le portail Vitiplantation ?

N'hésitez pas à contacter le Service Adhérents qui saura vous guider et vous orienter.

Contact : Corinne TRICAUD au
05.57.97.19.28

ADHÉRENTS

SERVICE CAPSULES

Bientôt le nouveau BIB Bordeaux

Pour que le nouveau BIB Bordeaux soit le vôtre, nous avons besoin de votre avis !

Afin de toujours mieux répondre à vos attentes et besoins, nous allons repenser le BIB collectif Bordeaux.

Nous vous remercions de bien vouloir prendre quelques minutes pour répondre à ce questionnaire (<http://bit.ly/2nmCKwH>). Merci !

Contact :

capsules@planete-bordeaux.fr
ou 05.57.97.19.33

NOS FORMATIONS

Tout au long de l'année, nous vous proposons des formations générales et/ou spécialisées utiles et abordables. Différents thèmes sont proposés pour des formations adaptées au milieu viticole.

• Frais d'inscription :
28 € TTC/jour, non remboursables.

• Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la formation pour les employés et jusqu'à la veille de session pour les exploitants.

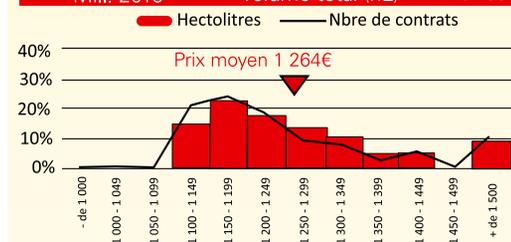
• Lieu de formation :
Planète Bordeaux, de 9h00 à 17h00.

• Inscriptions :
christine.lize@planete-bordeaux.fr
emeraudeformation33@gmail.com

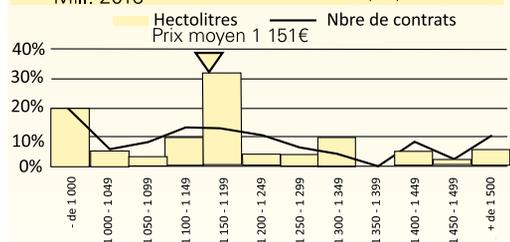
THEMES	Nbr de jours	DATES
Maîtriser les techniques de vente des produits viti-vinicoles	2 jours	les 15 et 18 mai
Développer l'oenotourisme à la propriété	5 jours	les 23, 29, 30 mai et les 2 et 9 juin
Connaître la législation viti-vinicole	1 jour	le 23 juin
Dématérialisation des titres de mouvements (pro-douanes)	1 jour	le 26 juin
Déclaration mensuelle de sorties (pro-douanes)	1 jour	le 30 juin

MARS 2017 SOURCE CIVB

BORDEAUX ROUGE Nombre de contrats 345
Mill. 2016 Volume total (hL) 146 155

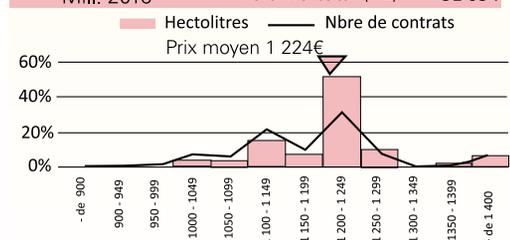


BORDEAUX BLANC Nombre de contrats 48
Mill. 2016 Volume total (hL) 12 895



Cumul 3 mois à fin mars :

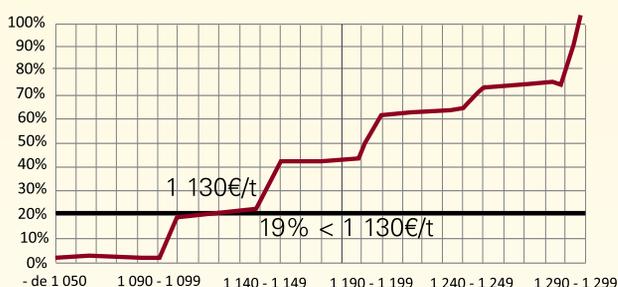
BORDEAUX ROSÉ Nombre de contrats 115
Mill. 2016 Volume total (hL) 31 054



ECONOMIE

CIVB - Service Economie et Etudes

CONTRÔLE DES LOTS VENDUS À BAS PRIX BORDEAUX Rouge- tous millésimes



BORDEAUX Rouge- tous millésimes

Cumul (%) du nombre de contrats par tranche de prix
Nombre de contrats : 413

Contrats d'achat vrac mars

Avec 326.600 hl, l'enregistrement des contrats d'achat, le mois de mars est en progression de 10% par rapport à l'an passé.

Les prix de vrac pour le Bordeaux rouge 2016 se sont raffermis, avec une moyenne à 1.264 €/t, contre 1.224€/t le mois dernier. Le Bordeaux blanc, qui avait décroché en février, conserve un prix voisin avec 1.151 €/t, tandis que le Bordeaux rosé fléchit légèrement à 1.174 €/t.

Cumul 12 mois à fin janvier

Avec près de 384.000 hl, les sorties de janvier 2017, en hausse de 5% par rapport à l'an passé, conduisent le cumul 12 mois à 4,897 Mhl. La progression de 2% est liée au comportement de la bouteille, en hausse de 6%, tandis que les sorties liées à un contrat d'achat vrac sont en retrait de 3%.

Les sorties sont en retrait de 5% en blancs secs (422.200 hl). Elles sont stables pour le groupe Bordeaux (2,491 Mhl).