

FONDATION
pour la culture et les
civilisations du vin

**Reporting partenariats
Année 2024**

Swiss Wine

NOTRE PARTENARIAT

- Partenariat signé le 20/04/2016
- Dernière dotation : 1 266 bouteilles en janvier 2024

DÉTAIL DES VINS PRÉSENTÉS SUR L'ANNÉE 2024

- Belvédère
- Ateliers de dégustation récurrents
- Ateliers Afterworks

RECOMMANDATIONS ET PERSPECTIVES 2025



415 300

visiteurs prévus en 2024

+ de 3 millions

de visiteurs depuis 2016



53%

de visiteurs internationaux

Top 3 : Espagne, Etats-Unis, Royaume-Uni



4^e musée

le plus visité en France hors Ile-de-France



8.5/10

note de satisfaction

62 NPS

Net Promoter Score : outil de calcul de recommandation de visite

Calcul : la différence entre les personnes interrogées ayant donné une note de 9 ou 10 et celles ayant donné une note entre 1 et 6 en réponse à la question « Recommanderiez-vous la visite de la Cité du Vin à vos proches ? »



+ de 500

événements d'entreprises accueillis chaque année





Un modèle de fonctionnement inédit

Financement **public-privé** pour la construction du bâtiment

Exploitation autofinancée, sans subventions publiques

Sources de financement :

Billetterie	70%
Mécénat	10%
Privatisations des espaces et offres culturelles	10%
Boutique] 10%
L'ingénierie culturelle	

100% du financement assuré par des ressources propres

Une politique RSE fondée sur 3 piliers



Développement durable



Bien-être des collaborateurs



Très Grande Satisfaction
des visiteurs



Une démarche reconnue



Certifiée « **NF Environnement - Sites de visite** » depuis 2021

Divertissement

Durable



Labelisée « **Divertissement durable : l'émotion responsable** » au niveau Expérimenté depuis 2022



Labelisée « **Accueil Vélo** » depuis 2024



Membre de la **CEC Nouvelle-Aquitaine** 2023



Pour une activité
culturelle et de loisirs
durable
et responsable

Une démarche d'amélioration continue et de réduction de notre empreinte écologique



Bilan carbone et plan de **décarbonation** des activités



Feuille de route à visée régénérative pour 2025-2030



Bâtiment éco-conçu, gestion des **déchets**, optimisation des **ressources en énergie**, **politique d'achat** respectueuse, **sensibilisation** aux écogestes et à la protection de la **biodiversité**



Offre culturelle dédiée aux **enjeux environnementaux**



Accessibilité via des moyens de transports respectueux de l'environnement



Pour une activité
culturelle et de loisirs
durable
et responsable

La Cité du Vin, iconique



La Cité du Vin, égérie 2024 de la campagne d'attractivité

Make It Iconic. Choose France

Choisie par le Gouvernement français pour faire rayonner « **l'audace à la française** »

Promotion de l'image de la France à **l'international**



Pays et régions viticoles partenaires de La Cité du Vin en 2024

Wine countries and regions partners

-  **AFRIQUE DU SUD** : Wines of South-Africa (WoSA)
-  **ALLEMAGNE** : Deutsches Weininstitut
-  **ARGENTINE** : Wines of Argentina (WofA)
-  **ARMÉNIE** : Vine & Wine Foundation of Armenia
-  **AUSTRALIE** : Primary industries and Regions South Australia (PIRSA)
-  **BELGIQUE** : Association des vignerons de Wallonie et de Flandres
-  **BOSNIE HERZEGOVINE** : Chambre du Commerce Extérieur de Bosnie Herzégovine
-  **BULGARIE** : Bulgarian Winemaking & Export Association
-  **CHYPRE** : Evoinos Cyprus Wine Association
-  **CROATIE** : Vina Croatia (Croatian Chamber of Economy)
-  **ESPAGNE** : Fondation Araex
-  **ESPAGNE - Estrémadure** : Extremadura Avante
-  **ESPAGNE - Rioja** : Rioja DOCa
-  **ETATS-UNIS - Washington** : Washington State Wine
-  **ETATS-UNIS - Californie** : Napa Vintners
-  **FRANCE - Alsace** : Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA)
-  **FRANCE - Beaujolais** : Inter Beaujolais
-  **FRANCE - Bordeaux** : Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB)
-  **FRANCE - Bordeaux** : ODG Sauternes Barsac
-  **FRANCE - Bourgogne** : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)
-  **FRANCE - Centre-Loire** : Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre
-  **FRANCE - Châteauneuf-du-Pape** : Syndicat des vignerons de l'Appellation d'Origine Châteauneuf-du-Pape
-  **FRANCE - Corse** : Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse
-  **FRANCE - Pays d'Oc** : Interprofession des Vins Pays d'Oc
-  **FRANCE - Provence** : Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)
-  **FRANCE - Rhône** : Inter Rhône
-  **FRANCE - Roussillon** : Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)
-  **FRANCE - Savoie** : Conseil Interprofessionnel des Vins de Savoie
-  **FRANCE - Sud-Ouest** : Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO)
-  **FRANCE - Sud-Ouest** : Interprofession des Vins de Bergerac & Duras
-  **FRANCE - Vins de Tahiti**
-  **GÉORGIE** : Wines of Georgia
-  **GRÈCE - Crète** : Wines of Crete
-  **GRÈCE** : Greek Winemakers Federation
-  **HONGRIE** : Wines of Hungary
-  **ITALIE** : Consorzio Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco
-  **ITALIE** : Itervitis Italia
-  **KOSOVO** : Association des producteurs de vin du Kosovo (Enologjia)
-  **LIBAN** : Union Viticole du Liban
-  **LUXEMBOURG** : Fonds de solidarité viticole du Luxembourg
-  **MEXIQUE** : Consejo Mexicano Vitivinícola
-  **MOLDAVIE** : Wine of Moldova
-  **NOUVELLE ZELANDE - Hawke's Bay** : Hawke's Bay Tourism
-  **OUZBÉKISTAN** : City of Parkent
-  **PÉROU** : PromPerù
-  **PORTUGAL** : Vini Portugal
-  **PORTUGAL - Douro** : Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.
-  **ROUMANIE** : Association des Producteurs et des Exportateurs des Vins (APEV)
-  **SUISSE** : Swiss Wine Promotion
-  **UKRAINE** : Ukrainian Corporation for Viticulture and Wine Production Industry (UKRVINPROM)
-  **URUGUAY** : Uruguay Wine (Inavi)

1. PRÉSENTATION DES VINS AU BELVEDERE

L'application web « Ma Visite » est disponible sur smartphone pendant la visite met en avant le nom du vin présenté, les notes de dégustation et précise le partenaire.

Cité du Vin | **Ma VISITE**

LES VINS À DÉCOUVRIR AU BELVÈDÈRE

Château de L'Ou 2021

Château de L'Ou

Rouge Bio

NOM DU VIN: Château de L'Ou | PRODUCTEUR: Château de L'Ou

PARTENAIRE: Conseil Interprofessionnel des vins du Roussillon | PAYS: France

RÉGION: Roussillon | APPELLATION: Côtes-du-Roussillon

CÉPAGES: Syrah, Grenache noir | MILLÉSIME: 2021

PROFIL ORGANOLEPTIQUE
 Vue: robe rouge rubis aux reflets pourpre, limpide. Nez: Fruits rouges et noirs(myrtille, cassis, groseille) note d'épices (poivre noir, réglisse), fleur comme la violette, confiture de cerises. Bouche: retour de la confiture et d'épice, des tannins fondus et souples, et une belle persistance en final.

PARTAGER

Un écran présente la liste des partenaires lorsque les visiteurs arrivent au Belvédère pour la dégustation.



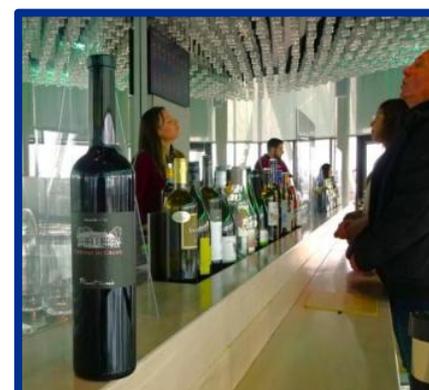
La sélection des vins du jour est présentée à l'écran derrière le comptoir et les bouteilles sont visibles.



1. LE BELVÉDÈRE – 2024

La dégustation au Belvédère est incluse dans le billet d'entrée à la Cité du Vin avec l'exposition permanente. Le Belvédère permet aux visiteurs de profiter d'une vue unique sur Bordeaux et ses environs tout en dégustant un verre de vin de nos partenaires. Parmi la sélection des 15 vins proposés, nous programmons **une diversité de couleurs et de styles régulièrement**. Certaines références peuvent être proposées à différentes périodes afin de représenter les vins du partenaire sur l'ensemble de l'année.

Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006184	Pinot Noir	Domaine de Montmollin	2022	Rouges	2024-01-21	2024-02-03
VIN0006196	Pinot Noir Lage Rötiberg	Rötiberg-Kellerei	2019	Rouges	2024-02-25	2024-02-28
VIN0006167	Diolinoir Dark Line	Cave Philippe Bovet Sàrl	2020	Rouges	2024-02-28	2024-03-02
VIN0006176	Galisse	Collection A.Saladin	2019	Rouges	2024-03-02	2024-03-07
VIN0006175	Pinot Noir Barrique	Collection A.Saladin	2020	Rouges	2024-03-07	2024-03-09
VIN0006181	Grand Cru	Domaine de l'Ouille Deladoey	2020	Rouges	2024-03-09	2024-03-16



1. LE BELVÉDÈRE – 2024

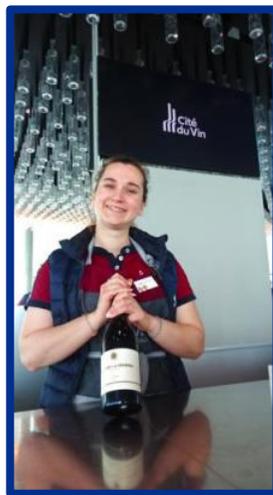
Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006180	Domaine de la Rameau	Domaine de la Rameau	2017	Rouges	2024-03-16	2024-03-23
VIN0006157	Château la Bâtie Premier Grand Cru Vinzel	Cave de la Cote	2022	Blancs	2024-03-27	2024-03-27
VIN0006164	Fendant de Fully	Cave du Chavalard, Gilles et Andrea Carron-Federer	2022	Blancs	2024-03-28	2024-03-29
VIN0006191	Pinot Noir barrique	Lüthi Weinbau	2020	Rouges	2024-03-28	2024-03-29
VIN0006175	Pinot Noir Barrique	Collection A.Saladin	2020	Rouges	2024-03-30	2024-03-31
VIN0006165	Galotta de Fully	Cave du Chavalard, Gilles et Andrea Carron-Federer	2021	Rouges	2024-03-31	2024-04-07
VIN0006011	Ilex Calamin Grand Cru AOC	Louis Bovard	2002	Blancs	2024-04-05	2024-04-06
VIN0006159	Merlot Réserve Inspiration	Cave de la Cote	2020	Rouges	2024-04-07	2024-04-14
VIN0006204	Lars	Weingut Fam.Waldmeier	2022	Blancs	2024-04-13	2024-04-16
VIN0006159	Merlot Réserve Inspiration	Cave de la Cote	2020	Rouges	2024-04-16	2024-04-17
VIN0006168	Brut	Cave Philippe Bovet Sàrl	2019	Effervescent	2024-04-16	2024-04-20
VIN0006162	Rouge absolu	Domaine Kursner	2022	Rouges	2024-04-17	2024-04-24
VIN0006204	Lars	Weingut Fam.Waldmeier	2022	Blancs	2024-04-18	2024-04-19
VIN0006178	Humagne Rouge	DEFAYES & CRETENAND	2022	Rouges	2024-04-24	2024-04-29
VIN0006188	22	Forster Weinbau	2022	Rouges	2024-04-24	2024-04-25
VIN0006205	Riesling-Sylvaner	Weingut Fam.Waldmeier	2022	Blancs	2024-04-26	2024-04-27

1. LE BELVÈDÈRE – 2024



1. LE BELVÉDÈRE – 2024

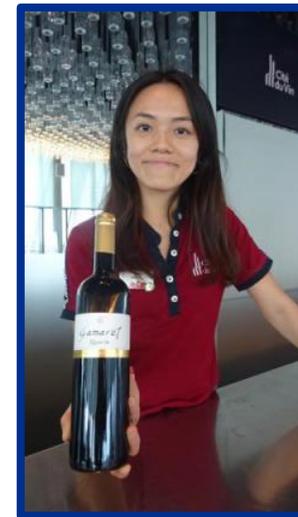
Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006172	CLOS DE LA GEORGE - Chasselas 1er Grand Cru	CHARLES ROLAZ, HAMMEL - TERRES DE VINS	2022	Blancs	2024-04-27	2024-04-30
VIN0006204	Lars	Weingut Fam.Waldmeier	2022	Blancs	2024-04-27	2024-04-27
VIN0006173	CLOS DE LA GEORGE - Pinot Noir - Grand Cru 2022	CHARLES ROLAZ, HAMMEL - TERRES DE VINS	2022	Rouges	2024-05-02	2024-05-03
VIN0006192	IL BIANCO DI CHIARA	Paolo Basso	2021	Blancs	2024-05-02	2024-05-04
VIN0006188	22	Forster Weinbau	2022	Rouges	2024-05-03	2024-05-04
VIN0006169	Pinot Noir Sélection Sous Bous	Caves du Château d'Auvernier	2021	Rouges	2024-05-04	2024-05-08
VIN0006156	Clos du Château	Bonvin 1858	2022	Rouges	2024-05-08	2024-05-11
VIN0006168	Brut	Cave Philippe Bovet Sàrl	2019	Effervescent	2024-05-08	2024-05-08



1. LE BELVÉDÈRE – 2024

Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006198	Murailles Rouge	Henri Badoux	2022	Rouges	2024-05-11	2024-05-13
VIN0006195	Humagne rouge Sensorielle	Philippe Varone Vins	2022	Rouges	2024-05-13	2024-05-18
VIN0006160	Au Brez Féchy 1er Grand Cru	Domaine Kursner	2022	Blancs	2024-05-16	2024-05-19
VIN0006194	Cornalin Sensorielle	Philippe Varone Vins	2022	Rouges	2024-05-18	2024-05-20
VIN0006205	Riesling-Sylvaner	Weingut Fam.Waldmeier	2022	Blancs	2024-05-19	2024-05-20
VIN0006161	Viognier	Domaine Kursner	2022	Blancs	2024-05-20	2024-05-22
VIN0006206	Cuvée Rouge	Weingut Fam.Waldmeier	2022	Rouges	2024-05-20	2024-05-24
VIN0006160	Au Brez Féchy 1er Grand Cru	Domaine Kursner	2022	Blancs	2024-05-25	2024-05-27
VIN0006158	Gamaret Réserve Inspiration	Cave de la Cote	2023	Rouges	2024-05-26	2024-05-31
VIN0006166	Les Perruets	Cave Philippe Bovet Sàrl	2022	Blancs	2024-05-27	2024-05-28
VIN0006158	Gamaret Réserve Inspiration	Cave de la Cote	2023	Rouges	2024-05-31	2024-05-31
VIN0006201	Schmutz Vins SA	Chardonnay	2022	Blancs	2024-06-01	2024-06-04
VIN0006166	Les Perruets	Cave Philippe Bovet Sàrl	2022	Blancs	2024-06-04	2024-06-09
VIN0006185	Oeil-de-perdrix	Domaine Hôpital Pourtalès	2022	Rosés	2024-06-06	2024-06-09
VIN0006179	Monblanc	DEFAYES & CRETENAND	2022	Blancs	2024-06-09	2024-06-15
VIN0006170	Œil de Perdrix	Caves du Château d'Auvernier	2022	Rosés	2024-06-09	2024-06-19
VIN0006161	Viognier	Domaine Kursner	2022	Blancs	2024-06-15	2024-06-17

1. LE BELVÉDÈRE – 2024



1. LE BELVÉDÈRE – 2024

Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006197	Aigle les Murailles Blanc	Henri Badoux	2022	Blancs	2024-06-17	2024-06-21
VIN0006200	Traminer	Schmutz Vins	2022	Blancs	2024-06-21	2024-06-23
VIN0006190	Räuschling	Lüthi Weinbau	2022	Blancs	2024-06-27	2024-06-30
VIN0004591	Amigne de Vétroz 2019	DOMAINE JEAN-RENE GERMANIER SA	2019	Blancs	2024-06-28	2024-06-29
VIN0006152	Petite Arvine, Nobles Cépages	Bonvin 1858	2022	Blancs	2024-06-30	2024-07-06
VIN0006185	Oeil-de-perdrix	Domaine Hôpital Pourtalès	2022	Rosés	2024-07-06	2024-07-06
VIN0006163	Petite Arvine de Fully	Cave du Chavalard, Gilles et Andrea Carron-Federer	2022	Blancs	2024-07-13	2024-07-15
VIN0006193	Johannisberg Goutte d'Or	Philippe Varone Vins	2022	Blancs	2024-07-15	2024-07-20
VIN0006171	Non-Filtré	Caves du Château d'Auvernier	2022	Blancs	2024-07-20	2024-07-21



1. LE BELVÉDÈRE – 2024

Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006199	Hôtel Richard	Schmutz Vins SA	2022	Blancs	2024-07-22	2024-07-27
VIN0006174	Chasselas Sur Lies	Collection A Saladin	2019	Blancs	2024-07-27	2024-07-30
VIN0006201	Schmutz Vins SA	Chardonnay	2022	Blancs	2024-07-30	2024-08-01
VIN0006183	Oeil-de-Perdrix	Domaine de Montmollin	2022	Rosés	2024-08-04	2024-08-06
VIN0006195	Humagne rouge Sensorielle	Philippe Varone Vins	2022	Rouges	2024-08-13	2024-08-13
VIN0006188	22	Forster Weinbau	2022	Rouges	2024-08-14	2024-08-14
VIN0006203	Il Silenzio	Tamborini Carlo SA, Lamone	2020	Rouges	2024-08-14	2024-08-14
VIN0006186	Pinot noir	Domaine Hôpital Pourtalès	2022	Rouges	2024-08-21	2024-08-24
VIN0006154	Petite Arvine, Nobles Cépages	Bonvin 1858	2022	Blancs	2024-09-12	2024-09-13
VIN0006171	Non-Filtré	Caves du Château d'Auvernier	2022	Blancs	2024-09-13	2024-09-15
VIN0002361	Chasselas d'Auvernier 2020	Cave du Chateau d'Auvernier	2020	Blancs	2024-09-15	2024-09-18
VIN0006183	Oeil-de-Perdrix	Domaine de Montmollin	2022	Rosés	2024-09-22	2024-09-24
VIN0006182	Non Filtré	Domaine de Montmollin	2022	Blancs	2024-11-15	2024-11-16
VIN0004536	Cave de la Côte	Doral Expression La Côte AOC	2020	Blancs	2024-11-17	2024-11-17

1. LE BELVÉDÈRE – 2024



1. THE BELVÉDÈRE – 2024

Quelques retours ou verbatim de visiteurs

Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Commentaires
VIN0004536	Cave de la Côte	2020	Doral Expression La Côte AOC	Blancs	Au Belvédère ce vin fait l'unanimité auprès de l'équipe des sommeliers et est très apprécié par les visiteurs qui le trouve plutôt gourmand et bien équilibré entre la fraîcheur et la rondeur.

2. ATELIERS DE DÉGUSTATION RÉCURRENTS – 2024

Atelier Initiation

Dégustation de 3 vins, en sollicitant successivement la vue, l'odorat et le goût. Cet atelier d'1h est animé par l'un de nos experts sommelières en français et offre également un accompagnement à travers les différentes étapes de la dégustation du vin en anglais, espagnol, italien et allemand avec l'aide de casques audio pour notre public international.

Cet atelier permet de se familiariser davantage avec l'art de la dégustation tout en découvrant des vins de différents styles et régions du monde.

Nous avons proposé 5 vins de Suisse sur cet atelier pendant les périodes du printemps et de l'été. Les élaborations non-boisées de chasselas et de petite arvine ont parfaitement répondu à nos besoins d'illustrer un blanc aromatique exprimant la pureté du fruit. Quant au rouge, nos visiteurs ont apprécié la richesse et la puissance de Passo di Tambo avec ses notes tertiaires bien intégrées. Au total, environ 37 sessions ont eu lieu avec ces vins.



Code	Nom	Producteur	Millésime	Type	Début de dégustation	Fin de dégustation
VIN0006157	Château la Bâtie 1er Grand Cru Vinzel	Cave de la Cote	2022	Blancs	2024-03-18	2024-03-27
VIN0006164	Fendant de Fully	Cave du Chavalard	2022	Blancs	2024-03-27	2024-04-15
VIN0004528	Bonvin 1858, les Domaines	Nobles Cépages	2019	Blancs	2024-04-15	2024-04-19
VIN0006202	Passo di Tambo	Tamborini Carlo SA, Lamone	2022	Rouges	2024-05-03	2024-05-07
VIN0006187	Chasselas	Domaine Hôpital Pourtalès	2022	Blancs	2024-07-24	2024-07-30

3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

18.01.2024 – Afterwork « Vins de Suisse » (2 sessions de 44 personnes)

Nous avons eu le grand plaisir de mettre en lumière notre partenaire Swiss Wine lors de cette première édition de l'année des jeudis des vins du monde. Grâce à la présence de Nicolas Joss, notre public a bénéficié d'un regard approfondi sur les terroirs exceptionnellement variés de la viticulture suisse et ses nombreuses ramifications sociales et culturelles. Les participants ont pu mieux apprécier la riche histoire de ce vignoble, les défis uniques de ses reliefs variés et la splendeur de ses cépages. Et ce grâce à une dégustation de 4 vins des régions emblématiques de Vaud, Valais, Tessin et Neuchâtel :

- Clos de la George Premier Grand Cru 2022
- Petite Arvine 2022 des Caves Defayes et Crettenand
- Il Silenzio 2020 de Tamborini
- Pinot Noir 2022 du Domaine de Montmollin



3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

14.03.2024 – Afterwork « Vins et Chocolats » (2 sessions de 44 personnes)
Arômes envoûtants, intensité délicate, profondeur exquise, terroirs lointains. Le vin et le chocolat sont des produits d'exception qui partagent de multiples facettes. Lors de cet atelier, les participants ont pu plonger dans une dégustation où trois variétés de chocolats ont pu dévoiler leurs spécificités appariées avec trois vins du monde.



Lors de cet atelier, trois vins du monde ont été sélectionnés :

- Vin rouge de Suisse Pinot Noir Barrique 2020 de Lüthi Weinbau associé avec un chocolat noir de la chocolaterie Ségonzac
- Vin rouge du Rhône en association avec un cœur de framboise de la chocolaterie Maelig
- Vin doux d'Ukraine en association avec un chocolat au piment d'Espelette de l'Atelier du Chocolat

Ce premier accord a parfaitement fonctionné car le pinot noir de l'AOC Zürichsee, d'une grande finesse teintée d'élégance, offrait de délicates notes de torréfaction et une pointe cacaotée qui venaient merveilleusement faire écho aux arômes de café de la ganache enrobée de chocolat noir grand cru de la chocolaterie Ségonzac. Le public a adoré à l'unanimité.



3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

04.04.2024 – Afterwork « Vins du monde et spécialités landaises » (2 sessions de 44 personnes)

Nous avons organisé cet atelier pour découvrir les trésors culinaires des Landes dans une ambiance conviviale et festive, où les saveurs du terroir ont été mises à l'honneur. Un producteur landais et notre sommelière chevronnée ont accompagné le public à travers trois dégustations, harmonisant vins et spécialités locales de manière experte. En jouant avec des accords tantôt traditionnels tantôt innovants, ils ont démontré la création des saveurs et des textures uniques lorsque les bouchées emblématiques de la région sont mariées à des vins du monde.

Notre sommelière a sélectionné la cuvée Ilex Calamin Grand Cru 2022 de Louis Bovard pour accompagner les asperges blanches des sables. Avec son intensité et rondeur en bouche, aux arômes agréables de fleurs blanches et de fruits à chair jaune, le chasselas a créé un mariage parfait avec la sucrosité et la délicatesse des asperges blanches. Un Châteauneuf-du-Pape rouge avec un magret de canard fumé au bois et un vin doux de Rivesaltes avec des kiwis de l'Adour complétaient la sélection.

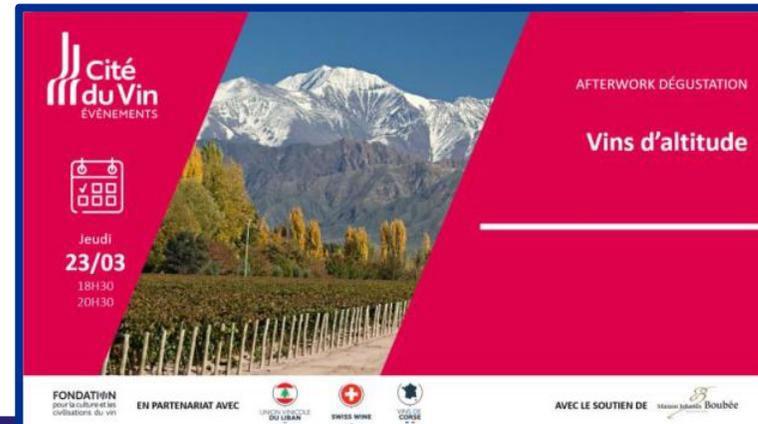


3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

16.05.2024 – Afterwork « Vins d'altitude » (2 sessions de 44 personnes)

Cet atelier thématique portait sur le rôle essentiel de l'altitude dans la création des vins. Grâce à ce focus original, nos visiteurs ont découvert la manière dont les vignobles en hauteur confèrent une personnalité unique aux raisins, ajoutant une dimension tout à fait particulière aux vins qui en résultent. A travers trois terroirs emblématiques soigneusement sélectionnés, ce voyage gustatif a illustré de manière vivante et sensorielle l'histoire, la passion et l'authenticité des vignobles en altitude. Pour cette occasion, nous avons sélectionné la cuvée Amigne de Vétroz 2019 du Domaine Jean-René Germanier, avec un vin blanc du Liban et un rouge de Corse, France.

L'amigne a suscité beaucoup d'intérêt de la part du public ; en effet, les participants ont été ravis de découvrir ce cépage endémique du valais, un cépage rare puisque seulement 43 hectares sont produits à l'échelle mondiale. La dégustation a beaucoup plu de par ses notes miellées, florales et fraîches avec une finale d'orange amère.



3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

13.06.2024 – Afterwork « Vins du monde et Pintxos du Pays basque » (2 sessions de 44 personnes)

Un voyage gustatif à la découverte des Pintxos, ces tapas emblématiques du Pays basque, traditionnellement garnis et maintenus par un cure-dent sur des tranches de pain. Le public a été invité à une dégustation de 3 vins issus de nos partenaires viticoles accompagnés de produits pour pintxos de la Conserverie artisanale Jean de Luz :

- Un rosé de suisse avec un thon séché et son huile d'olive
- Un blanc du sud-ouest de la France avec une lotte sur lit de tomates cerises et huile d'olive
- Un rouge de Bourgogne avec des légumes confits et tranche de sardine au piment d'Espelette

Extrêmement parfumé et complexe, l'Œil-de-perdrix 2022 du Domaine Hôpital Pourtalès a été très bien reçu par nos participants indépendamment. Une fois marié au thon séché et trempé dans l'huile d'olive, le vin a apporté la vivacité qu'il fallait au gras du mets, tout en prolongeant la longueur du mariage en bouche.



3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

01.08.2024 – Afterwork « Rosés et Sensorialité » (1 session de 44 personnes)

Un événement organisé en août pour fêter les senteurs estivales et les fruits mûrs, tout en explorant les subtilités des rosés et leur gamme aromatique. Notre sommelière a présenté trois styles différents de rosé, à travers des activités olfactives et tactiles avec des flacons d'arômes et de vrais fruits. Au cours de cette session, nous avons dégusté à l'aveugle un rosé suisse de Neuchâtel et deux rosés de Coteaux Varois en Provence.

Ceil-de-perdrix 2022 du Domaine de Montmollin s'est parfaitement prêté aux jeux multiples de dégustation à l'aveugle. Après un temps d'olfaction des arômes typiques des rosés en fiole, notre public s'est amusé à détecter les expressions de cerise, de groseille et de fraises mûres, dynamisées par une acidité rafraichissante en bouche. Une fois le vin dévoilé, les participants ont adoré la découverte des particularités des côteaux en pente douce de Neuchâtel.



3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

15.10.2024 – Afterwork « Vins du monde et Fromages » (1 session de 44 personnes)

Cet atelier vin et fromages exceptionnel a pour but de démontrer l'harmonie parfaite entre trois vins sélectionnés avec soin et trois fromages de qualité. Comme pour le vin, l'influence du terroir, la flore ou encore la géologie ont un réel impact sur le goût du fromage. Notre sommelier passionné a animé cette dégustation qui a permis de savourer les accords parfaits entre ces délices lactés et les nectars divins de nos partenaires viticoles.

La cuvée Non Filtré 2022 du Domaine de Montmollin a été associée à un fromage Brillat-Savarin à la truffe. Très parfumé avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes, le vin possédait la fraîcheur et la minéralité nécessaires pour se marier à ce fromage doux, onctueux et fondant. Nos visiteurs ont salué cet accord de contraste très gourmand et surtout ils ont apprécié la découverte du vignoble dans la région des Trois Lacs.



3. ATELIERS AFTERWORK – 2024

14.11.2024 – Afterwork « Vins du monde et Huîtres » (1 session de 44 personnes)

En plongeant dans l'univers fascinant de l'ostréiculture en Nouvelle-Aquitaine, les participants de cet atelier ont eu le plaisir de déguster 3 vins de nos partenaires viticoles accompagnés de 3 huîtres de notre région : Île de Ré, Bassin d'Arcachon et Médoc. Les accords salins entre huîtres et vins nous ont révélé une palette de saveurs uniques et raffinées. Aérien, charnu ou noisetté, chaque accord a séduit nos amateurs de produits de la mer. Un blanc de Suisse, un crémant d'Alsace et un rouge de Grèce ont été servis.

La cuvée Doral 2020 de la Cave de la Côte a été le partenaire parfait pour les bijoux marins du Bassin d'Arcachon. Cette cuvée offrait une très belle palette aromatique allant de l'amande jusqu'aux fruits exotiques, qui venait merveilleusement s'aligner avec les notes de noisette de l'huître du bassin. Le public a savouré l'accord et a découvert ce cépage suisse Doral qui reste assez confidentiel.



TENDANCES ET RECOMMANDATIONS

STOCK RESTANT CHEZ DARTESS : 0 BOUTEILLES

Tendances générales

- Intérêt de plus en plus marqué pour des vins engagés s'inscrivant dans une démarche environnementale (HVE, certifications biologiques ou certification en biodynamie)
- Demande toujours importante des vins rouges au Belvédère (le style le plus sollicité) et notamment sur des registres plus souples et moins tanniques
- Constante progression des vins frais incluant les blancs, rosés et effervescents
- Intérêt pour les cépages spécifiques/autochtones ou assemblages atypiques dans le choix du vin des visiteurs
- Curiosité croissante pour les vignobles ou appellations méconnues

Recommandations pour la dotation 2025 :

Nous recommandons la livraison de 1000 à 1500 bouteilles si possible

- 80% de vins de moyenne gamme pour le Belvédère
- 20% de vins premium pour les ateliers et les événements

Styles recommandés :

- **Rouges (45% des volumes)** : majoritairement sur des profils gouleyants et souples pour le belvédère et quelques styles plus puissants et opulents pour des événements (afterwork, ciné gourmand...) avec la mise à l'honneur des cépages indigènes
- **Blancs (40% des volumes)** : sur des profils vifs, aromatiques, légers issus de cépages autochtones de préférence
- **Rosés (10% des volumes)**: frais et gourmands pour la saison estivale (issu d'assemblage ou monocépage)
- **Vins doux (5% des volumes)** : pour des événements culturels et ponctuellement au belvédère

Nous vous **remercions** de votre attention

Retrouvez-nous sur www.laciteduvin.com

Abonnez-vous à notre **newsletter** et suivez toutes
nos **actualités** sur :



FONDATION
pour la culture et les
civilisations du vin

Votre contact :

Florence MAFFRAND

Responsable Partenariats viticoles & Mécénat International

1, Esplanade de Pontac - 33300 – Bordeaux - FRANCE

Tél : +33(0)5 56 81 38 47

Mobile : +33(0)6 30 45 93 21

f.maffrand@fondationccv.org