

BERNARD MARTY CONCEPT



Un concept innovant et écologique de conservation et de dégustation du vin au verre

Dossier de presse

Bernard Marty : Président fondateur

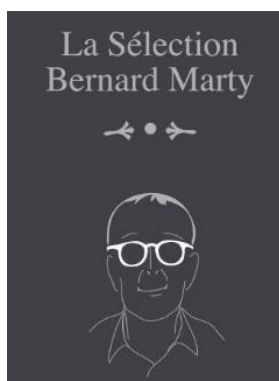
+33 (0)6 64 40 55 27
bernard.marty@bm-concept.eu

Bernard Marty Concept
2, rue Antoine Marin - 94110 Arcueil

Table des matières

Bernard Marty : Président fondateur	1
1. Bernard Marty : Une longue passion	3
2. Le constat en France	3
3. Le concept.....	4
4. Une sélection de très bons vins.....	4
4.1 Les cuvées disponibles (voir les domaines en annexe)	4
4.2 Les Futures cuvées.....	4
5. Les lettres de noblesse de ce contenant.....	5
5.1. Le nouveau graphisme du contenant.....	5
5.2. Les avantages de ce petit contenant.....	5
5.3. Un atout écologique particulièrement intéressant	5
6. Marchés concernés (BTB et BTC) et partenariats	6
6.1. Marchés concernés	6
6.2. Partenariat et « Networking » actuels.....	6
7. Développements futurs / recherche de partenariats	6
8. Communication	7
9. La société :	7
10. ANNEXE: Les domaines sélectionnés	8
10.1. Fitou – Domaine Lerys (Villeneuve les Corbières)	8
10.2. Lirac - Côtes du Rhône- Domaine Jocelyn Raoux (Lirac)	8
10.3. Côtes de Gascogne Domaine de Sancet (Saint Martin d'Armagnac).....	9

1. Bernard Marty : Une longue passion



Il y a fort longtemps, âgé de 6 ans, j'accompagnais mon grand-père, dans les chais du Languedoc Roussillon et m'imprégnais des fragrances du vin, de la vigne, et de la terre.

Ingénieur de formation, j'ai travaillé la majeure partie de ma vie dans les systèmes d'information au sein de multinationales américaines et en parallèle j'ai toujours essayé d'assumer ma passion pour l'univers du vin.

J'anime, depuis plus de vingt ans, des soirées de dégustation au sein d'un club d'œnologie.

J'ai suivi des cours d'œnologie à l'université de Melun/Assas pendant 4 ans le weekend.

J'ai suivi quelques cours dispensés par l'INAO.

Je suis juré au Concours Général Agricole et au Concours «Prix Plaisir de Bettane & Dessauve».

En 2016, j'ai décidé de changer de vie pour vivre cette passion à plein temps et réaliser mon rêve.

Pour assumer cette passion et implémenter mon concept j'ai créé en juin 2017, la société "Bernard Marty Concept".

2. Le constat en France

Pour moi, il y a en France plusieurs types de consommateurs de vins.

- les amateurs de vins qui aimeraient bien déguster un verre de très bon vin pour se détendre, ou lors d'un apéritif ou d'un repas. Mais ils ne le font pas car ils ne conçoivent pas d'ouvrir une bonne bouteille pour n'en consommer qu'un verre. Ils savent que le lendemain le vin restant dans la bouteille aura perdu la majeure partie de ses qualités sensorielles.
- les festifs qui aiment bien le Bag In Box pour faire la fête et vivre un vrai moment de convivialité. Pouvoir se retrouver entre amis et déguster un verre de bon vin de son choix, un blanc, un rouge, un rosé, un doux, de différentes régions de France.
- les amateurs de vins sensibles à l'environnement et au développement durable, ceux qui aimeraient des solutions plus écologiques que la bouteille en termes de CO2, de casse, de gaspillage, ...
- Et enfin les inconditionnels de la bouteille. Hors de la bouteille point de salut, que le vin soit d'entrée de gamme ou pas.

Hormis les inconditionnels de la bouteille, pour les autres consommateurs le BIB actuel de 3 litres ou de 5 litres ne semble pas pleinement convenir, aussi bien au niveau du contenu que du contenant.

- Les vins conditionnés dans les BIB, à quelques exceptions près, sont en général des vins d'entrée de gamme
- La contenance de 3 litres / 5 litres ne permet pas de les loger facilement dans un réfrigérateur
- La prise en main avec le robinet au bas du contenant n'est pas pratique et est trop éloignée de celle de la bouteille
- Le look qui n'est souvent pas bien présentable devant des invités

3. Le concept

Le concept que je propose repose sur un univers de partage de plaisir et de convivialité.

- Je sélectionne des vins de terroir, authentiques, haut de gamme, prêts à boire, issus de l'agriculture raisonnée
- Je les conditionne dans un contenant de 1,5 litre, qui une fois ouvert, conserve les qualités sensorielles et gustatives du vin pendant plusieurs semaines

Ce concept innovant et écologique permet la conservation et la dégustation du vin au verre.

Il allie le plaisir simple de boire un verre de très bon vin à sa convenance, seul ou entre amis et de conjuguer à tous les temps dégustation, qualité, plaisir et écologie.

4. Une sélection de très bons vins

4.1 Les cuvées disponibles (voir les domaines en annexe)

- Fitou - Domaine Lerys - Cuvée Fustat
- Fitou - Domaine Lerys - Cuvée Les Oumels
- LIRAC Rouge - Domaine Jocelyn Raoux
- LIRAC Blanc - Domaine Jocelyn Raoux
- LIRAC Rosé - Domaine Jocelyn Raoux
- Côtes du Rhône - Domaine Jocelyn Raoux
- Côtes de Gascogne Rouge - Domaine de Sancet
- Côtes de Gascogne Doux - Domaine de Sancet

4.2 Les Futures cuvées

- Grand vin de Bordeaux (type Saint Estèphe, Pessac Léognan, Moulis, ...)
- Sancerre, Chablis, Montlouis, Irancy, AOC Roussillon, AOC Bourgogne, ...

5. Les lettres de noblesse de ce contenant

5.1. Le nouveau graphisme du contenant



Un conditionnement, qui devient smart et présentable devant les invités

5.2. Les avantages de ce petit contenant

- Ce petit contenant de 1,5 litre, plus petit qu'une bouteille est issu de la technologie du Bag In Box (BIB)
- Après ouverture, à l'abri du contact de l'air et de l'oxygène le vin conserve, toutes ses qualités sensorielles pendant un mois
- Il est simple et facile d'usage. Avec son robinet sur le haut, on s'en sert et on le tient comme une bouteille ou un magnum
- Il a été conçu pour tenir debout dans la porte du réfrigérateur
- Il n'y a pas de risque de trouver un goût de bouchon
- Il est facile et peu coûteux à transporter et à stocker
- Il n'y a pas de gaspillage, de perte ni de casse comme avec les bouteilles
- C'est un produit écologique



Le remplissage, se fait directement au domaine au pied de la cuve.

5.3. Un atout écologique particulièrement intéressant

L'innovation dans le respect du développement durable

- Un bilan carbone divisé par 5 (Source Nordic Study : pour 1000 litres: bouteille de 0,75cl: 875 kg CO² versus 164 kg CO² pour un BIB de 1,5 litre)
- Fabrication: économie de matière première et d'eau par rapport au verre,
- Facilité de recyclage des différents composants (carton et poche polyéthylène),
- Un poids divisé par deux, par rapport à celui de deux bouteilles
- Un stockage facilité par sa forme

6. Marchés concernés (BTB et BTC) et partenariats

6.1. Marchés concernés

- Supermarchés coopératifs, association, centres culturels,
- Entreprises et comité d'entreprises : Evènements, cadeaux clients,
- Compagnies de transport ; aérien, naval, ...
- Epicerie de luxe, Duty Free,
- Cavistes, restaurants, bar à vin, ...
- Marchés de Noël
- Soirées œnologiques, ventes privées

Pas de vente en Grande distribution

6.2. Partenariat et « Networking » actuels

- SAS Le Tib (boutiques en province et prestataire de services)
- Centre culturel ANIS GRAS
- Pâtisserie de luxe parisienne (cadeaux clients)
- Le Petit Caviste (Lamalou les bains)
- Club d'entrepreneurs: NewBiz
- Pépinière de Startups (La Fabrique Cachan)
- Syndicat des vins de Fitou
- Salons, Vinocamp, Pack and Spirit, ,...
- Société Atout-Terroir

7. Développements futurs / recherche de partenariats

Après une année de fonctionnement et une refonte de la stratégie, le développement commercial via des partenaires stratégiques sur le marché du vin est fondamental pour le développement de la société Bernard Marty Concept

D'où la recherche de partenaires investisseurs, grossistes et importateurs, afin de créer des partenariats, pour irriguer le marché français et développer des marchés à étrangers (pays nordiques, Royaume Uni, Angleterres, USA, ...)

8. Communication

Refonte d'un nouveau site internet "laselectionbernardmarty.fr (en construction).

Réseau Linked-In

Intagram et Facebook en cours

9. La société :

Raison Sociale	SASU Bernard Marty Concept
Adresse du siège	2 rue Antoine Marin – 94110 ARCUEIL
N° de téléphone	+33 (0) 664405527
Adresse mail	bernard.marty@bm-concept.eu
Activité société	Négoce en gros ou au détail de boissons alcoolisées ou non
Date de création	23 Juin 2017
N° SIREN	830 475 950
N° TVA Intracommunautaire	FR31 830 475 950
Président – Fondateur	Bernard Marty
Commercialisation	BTB et BTC
Site Internet	www.laselectionbernardmarty.fr (en construction) La-selection-bernard-marty.fr



10. ANNEXE: Les domaines sélectionnés

10.1. Fitou – Domaine Lerys (Villeneuve les Corbières)



Le Domaine familial Lerys prend naissance en 1861, à Villeneuve les Corbières, dans le berceau de la future appellation Fitou.

Un savoir-faire de plusieurs générations agrémenté des nouvelles connaissances et avec un profond respect des sols et du végétal

Aujourd'hui au cœur des Hautes corbières sur la route des châteaux cathares, Alban Izard exploite 50ha de vignes, situées tout autour du village, en agriculture raisonnée, sans herbicide, et produit.

Sur un terroir de schistes qui limite naturellement les rendements autour de 25hl/ha, le vignoble dont l'âge moyen des vignes est compris entre 50 et 60 ans (avec quelques parcelles plus que centenaires), est constitué des cépages traditionnels de la région Carignan et Grenache noir auxquels sont venus s'ajouter Syrah et Mourvèdre.

Les vins du domaine Lerys sont caractérisés par la finesse des tanins et les notes de fruits noirs

10.2. Lirac - Côtes du Rhône- Domaine Jocelyn Raoux (Lirac)



Le Domaine Jocelyn RAOUX est situé dans la vallée du Rhône, à 20 Km d'Avignon et de Châteauneuf du Pape, dans le village de Lirac.

Héritier de quatre générations de viticulteurs, Jocelyn Raoux, a repris la propriété familiale en juillet 2015 et a créé sa propre cave.

La superficie du domaine est de 23.5 ha essentiellement en Crus LIRAC dont 6 ha sont consacrés à la cave particulière

La Syrah, le Grenache et de très vieux Carignan sont les cépages principaux plantés sur des sols argileux à galets roulés ou à cailloux blancs calcaire, typique des terroirs de l'Appellation Lirac. Ils donnent des vins rouges puissants à la robe sombre et aux arômes subtils de fruits rouges.

10.3. Côtes de Gascogne Domaine de Sancet (Saint Martin d'Armagnac)



Sur ces terres gasconnes la vigne n'est pas la maîtresse absolue du sol. Elle courtise bosquets, cultures et pâturages mais défend, avec obstination l'héritage historique légué par les fondateurs Romains et par les moines bâtisseurs des abbayes et hospices des chemins de St Jacques.

Alain FAGET représente la 3ème génération d'une famille de vigneron du Gers. Son domaine se situe à St Martin d'Armagnac, au sud de Nogaro, citée réputée par son circuit automobile.

Le vignoble, Domaine de Sancet et Domaine de Guillon, couvre 48 hectares, d'où est issue entre autre une gamme complète de vins des Côtes de Gascogne (blanc, rouge et rosé et doux)

Ces vins sont élaborés à partir de cépages traditionnels et réputés comme:

- Le Colombard, le Sauvignon, l'Ugni blanc, le Gros Manseng et le Pinot Gris pour les blancs,
- Le Tannat, le Merlot et le Cabernet Sauvignon pour les rouges et rosés.

Par son terroir prédisposé, la force d'un savoir-faire ancestral et la maîtrise des technologies modernes, Alain FAGET offre des vins de plaisir, authentiques et équilibrés, gage du bien vivre et de la convivialité.