

DOSSIER DE PRESSE



« Service de stockage et de gestion des vins »

- PARIS -
DECEMBRE 2004

Au bonheur du vin vous donne rendez-vous pour toute information presse:

- Martine SAVARY
- Téléphone : 01 42 00 15 62
- GSM : 06 64 25 66 59
- E-mail à martinesavary@neuf.fr
- Au 55 rue des Francs-Bourgeois – 75004 Paris
- Le site www.aubonheurduvin.fr

Sommaire

La Philosophie Au bonheur du vin	3
« Le vin sans complexe »	
Un site d'exception	4
Du néophyte au collectionneur	6
Des services pour faire vivre votre cave	
Paroles de Clients	8
Paroles d'Experts	9
Les fondateurs	10

La Philosophie Au bonheur du vin « Le vin sans complexe »

L'amateur débutant qui désire se constituer une cave, l'amateur averti qui souhaite faire évoluer sa cave ou le collectionneur en quête d'un endroit idéal pour suivre l'évolution de ses vins au fil des ans, cherchent aussi des conseils avisés qui leur permettent d'acheter, conserver et valoriser leurs flacons. Souvent confrontés à des problèmes de place, de stockage en milieu urbain, mais aussi de temps l'amateur débutant hésite et n'ose pas franchir le cap. L'amateur éclairé se restreint dans ses choix et le collectionneur ne trouve pas l'écrin idéal pour ses crus. Pourtant les occasions de se faire plaisir et de donner libre cours à sa passion ne manquent pas. Entre les cours de dégustation, les initiatives des cavistes, les primeurs, foire aux vins, salons, accueil chez les producteurs, routes des vins, ventes aux enchères, l'esprit du vin n'a jamais été aussi présent.

Fort de ce constat, Au bonheur du vin vous fait partager sa passion du vin et renoue avec un métier original et exigeant. Un métier qui était pratiqué autrefois par les négociants : le stockage et la conservation du vin. Au-delà de la conservation et du stockage, Au bonheur du vin accompagne ses clients et prend « la gouvernance » de leurs vins, les aide, les conseille dans leurs choix et préférences, valorise leur patrimoine et partage leurs connaissances œnologiques.

Au bonheur du vin répond ainsi à une véritable attente, le plaisir de se constituer une cave, une bibliothèque des sens, du plaisir et de l'émotion, avec l'aide de partenaires et d'experts reconnus, à des prix abordables dans un cadre exceptionnel au cœur de Paris.

Un site d'exception

Une cave accessible en plein cœur de Paris

La cave est située dans l'enceinte d'un hôtel du XVIII^{ème} siècle, dans l'enceinte du Crédit Municipal, à deux pas de l'Hôtel de Ville. Une cour privative, située au-dessus de la cave, est réservée à la dépose et reprise des bouteilles, évitant tout problème de stationnement ou de manutention sur la voie publique.

La sécurité d'un coffre-fort

Au bonheur du vin a mis tout en œuvre pour que sa cave soit un lieu hautement sécurisé. A l'abri des regards, les bouteilles sont conservées dans une cave souterraine à laquelle, seuls les Maîtres de cave ont accès. Le vin y est parfaitement gardé.

Aucune limite d'espace

Pas de limite : qu'il s'agisse de quelques flacons ou de la cave de collectionneur le vin est placé dans des casiers de 48 ou 96 bouteilles. Avec une capacité de plus de 300.000 bouteilles, Au bonheur du vin donne libre cours à vos envies.

Des conditions de garde idéales

La cave de Au bonheur du Vin, souterraine, permet d'offrir des conditions naturelles au cœur de Paris. Protégée des conditions climatiques, nous nous engageons, au travers de notre Charte Qualité, à offrir les conditions idéales de garde.

Le vin disponible à tout moment

Vous pouvez retirer quelques bouteilles à tout moment. Nos Maîtres de cave sont à votre disposition pour préparer vos commandes. Vous ne pouvez pas venir sur place ? Un service de livraison est également à votre disposition. Nous vous livrons dans les meilleurs délais et dans des conditions respectueuses du vin.

Un choix rapidement gagnant

Au bonheur du vin, propose d'acquérir les grands millésimes de demain ou les domaines qui montent et de les conserver dans des conditions idéales alors qu'ils seront, pour la plupart, devenus inabordables ou introuvables.

Les bouteilles assurées

La plupart des assureurs remboursent au mieux les bouteilles à leur prix d'achat. Au Bonheur du vin se fonde sur la valeur réelle et a choisi une compagnie d'assurance spécialisée en objets d'art, collection et patrimoine mobilier de grande valeur. Le prix de l'assurance est compris dans le tarif de garde.

Charte **Q**ualité

Les Maîtres de cave respectent les règles fondamentales qui permettent aux vins d'être conservés dans les meilleures conditions.

HUMIDITE

Nous surveillons constamment le taux d'humidité qui garantit la bonne étanchéité du bouchon et la préservation des étiquettes. L'humidité est comprise entre 70 et 80%.

TEMPERATURE

La stabilité de la température est fondamentale pour une évolution harmonieuse du vin. Elle est comprise entre 12 et 14°C. Variations brusques et chocs thermiques (canicule de l'été 2003), provoquent un vieillissement prématuré. Nous garantissons une température constante.

LUMIERE

Le vin n'apprécie pas la lumière, notamment les émissions d'UV, qui peut lui faire changer de couleur et de goût. Notre cave respecte l'intimité du vin grâce à une obscurité totale.

CALME

L'accès à la cave est réservé aux Maîtres de cave. Manipulations minimales et position couchée : Nous garantissons un calme total pour que les vins puissent patiemment révéler leur âme, sans subir de stress.

ODEURS

Les odeurs parasites traversent les bouchons et imprègnent les vins. Nous garantissons la neutralité olfactive et l'aération naturelle de la cave.

VIBRATIONS

Le vin est sensible aux vibrations. Notre cave est à l'abri des vibrations du métro. Nous garantissons le repos complet du vin.

CAVE ENTERREE

Notre cave, enterrée, est protégée des conditions climatiques aléatoires « de la surface ». Nous garantissons les conditions de conservation idéales aux petits comme aux plus grands vins.

Du néophyte au collectionneur

Des services pour faire vivre votre cave

Au bonheur du vin apporte à tous, des néophytes aux collectionneurs un ensemble de services qui permet de vivre sa passion du vin à son rythme et propose à chacun une solution adaptée.

Gestion de cave à distance,

Consultation du compte personnel par Internet www.aubonheurduvin.fr ou au 01 42 72 10 02 ce qui permet la gestion à distance de sa cave.

Relevé de cave mensuel,

Un relevé de cave est envoyé tous les mois. Il synthétise toutes les opérations effectuées : entrées, sorties, réception, commande des vins.

Service d'expertise,

Sous la responsabilité d'un collège d'experts dont Jacques Vivet, Expert près la Cour d'Appel de Paris, Au bonheur du vin vous propose de faire expertiser et estimer la valeur patrimoniale des vins gardés dans notre cave.

Conseil à l'achat

Constitution ou reconstitution d'une cave. Avec les conseils de Au bonheur du vin, il est possible de rééquilibrer les volumes sur quelques appellations et d'anticiper avant que certains vins n'atteignent des prix excessifs. A coté des circuits traditionnels, la Bourse aux crus de Au bonheur du vin élargit les possibilités d'acquérir des vins dans des conditions privilégiées. Les conseils, les commentaires et notes de dégustation de nos sommeliers sont de véritables atouts pour de nouvelles découvertes ou valeurs sûres qui tenteraient les amateurs avertis ou non. Au bonheur du vin recherche également les vins désirés et vous fait régulièrement partager les découvertes de ses sommeliers.

Conseil à la vente

Au bonheur du vin, par le biais d'experts d'Etudes de renom comme Artus ou Artcurial, vend certains flacons dans les meilleures conditions. Une manière de rééquilibrer sa cave et de la faire vivre.

Adresse de livraison

Utilisation de Au bonheur du vin comme adresse de livraison y compris pour les vins qui seront gardés ailleurs.

Dégustation

Au bonheur du vin organise chaque mois pour le compte de ses clients des dégustations thématiques ou chez eux avec un sommelier, pour partager avec leurs proches des instants de convivialité.

Caves clés en main

3 noms du vin : ChâteauOnline, La Compagnie Patrimoniale Des Vins et Au bonheur du vin s'allient pour vous constituer une cave, 11 caves panachées avec une sélection de près de 50 vins triés sur le volet. Un festival avec comme thèmes, un voyage autour du Monde, un tour d'Europe et une escale en Bordelais. Le Festival, c'est aussi la remise des clés d'une cave de garde pour conserver et magnifier ces compositions de 12, 48 et 96 bouteilles. Une possibilité de se faire plaisir à partir de 500 €.

Des prix abordables

Pour offrir des vacances au frais aux grands crus pendant les mois d'été ou stocker sa cave toute l'année et bénéficier des services de Au bonheur du vin.

Réserver des casiers pour les primeurs 2002 qui vont être livrés au premier trimestre 2005 et leur faire profiter des conditions exceptionnelles de la cave de Au bonheur du vin.

Ou tout simplement commencer à constituer une cave tout en douceur.

Tarifs TTC par mois et pour un casier de 48 bouteilles ou 96.

Jusqu'à 192 btles :	10,56 € /48	21,12 € /96	soit 0,22 €/btle
De 192 à 480 btles :	9,60 € /48	19,20 € /96	soit 0,20 €/btle
Plus de 480 btles :	8,64 € /48	17,28 € /96	soit 0,18 €/blte
Exemple pour 240 bouteilles : → 2 casiers de 96 à 19,20 € et 1 casier de 48 à 9,60 €, soit 48 €/mois.			

Paroles de Clients

Paula T. Consultante : Une cave à Paris

Grande amatrice de vins, Paula possède déjà une cave aux Etats-Unis. A son arrivée en France, elle a recherché une solution pour se constituer une nouvelle cave. Habitée à la dynamique du service au particulier, couramment pratiqué dans les pays anglo-saxons, Au bonheur du vin a répondu à ses exigences. Depuis, elle achète régulièrement du vin, vient le déposer dans ses casiers et retire certaines de ses bouteilles pour ses dîners.

Daniel Retraité : Une solution de confort

Daniel ne veut plus manipuler ses caisses. Pour autant sa passion pour le vin est toujours entière. Il a recherché une solution de confort. Au bonheur du vin gère les réceptions de ses vins et toutes les opérations de manutentions et de gestion de sa cave. Il consacre plus de temps pour rendre visite aux vignerons bourguignons qui produisent ses vins préférés. Pour Daniel « Au bonheur du vin, c'est la simplicité et l'efficacité ».

Antoine B Contrôleur de gestion : Sa cave en sécurité

Antoine a choisi la tranquillité : quelques centimes par bouteille avec une garantie sur leur valeur réelle, (seulement proposé par Au bonheur du vin) et les conditions de sécurité exceptionnelles quant on sait que 8000 caves sont visitées chaque année... Le calcul a été rapide. De plus, il connaît exactement ce qu'il a en cave et quand il peut déguster ses flacons.

Loïc D Banquier : Grand collectionneur

Loïc, grand collectionneur dans l'âme, utilise les services de Au bonheur du vin pour de multiples raisons.

La première pour conserver ses vins achetés aux enchères et dans les vignobles,

La seconde pour bénéficier de nos conseils dans la découverte de nouveaux vins et pour lui organiser des visites dans des maisons de champagne et châteaux.

La troisième pour constituer une cave clé en main qu'il souhaite offrir en cadeau de mariage

Paroles d'Experts

Georges LEPRE

Ancien chef-sommelier du Ritz « auteur de "Le vin en son palais »

«Sombre, humide, fraîche, calme et sans vibration, la cave d'Au bonheur du vin offre toutes les qualités d'une grande et vraie cave de garde.

C'est une chance pour les amoureux du vin de pouvoir compter sur ce lieu pour y faire garder leurs bouteilles.

C'est une cave de vieillissement qui saura respecter le rythme, l'évolution et la valeur de votre vin et où vos bouteilles atteindront leur apogée qui s'y maintiendra dans des conditions parfaites. »

Jean-Michel DELUC

Président de l'Association des Sommeliers de Paris Ile-de-France

« L'ouverture, en plein cœur de Paris, de Au bonheur du vin est une grande première dans le monde du vin et je m'en réjouis au nom de tous mes confrères.

Au bonheur du vin va en effet, permettre aux Parisiens de faire garder leur vin dans des conditions idéales et de trouver une vraie solution à leur problème de stockage, en toute sécurité.

Disposer d'une cave de garde de cette qualité pour des particuliers, c'est aussi pouvoir, sans souci de leur conservation, acheter les grands millésimes de demain, avant qu'ils ne deviennent introuvables ou inabordables. C'est, à son rythme, se constituer une cave et la déguster sans arrière-pensée, en toute tranquillité.

Avec Au bonheur du vin, c'est un nouveau pas vers le vin-plaisir qui est franchi. »

Les fondateurs

Frédéric-Jean Hoguet et Thibaut Meslay sont partis d'un constat simple. Collectionneurs amateurs de vins, ils ne trouvaient pas sur la place de Paris un endroit idéal pour stocker et conserver leurs vins. Plus encore une offre de services appropriés pour les aider à constituer et faire vivre leurs caves. Fort de ce constat, ils ont décidé de renouer avec un métier quasi disparu, le stockage de vin avec un ensemble de services dédiés pour le proposer aux amoureux du vin comme eux. A noter que les deux fondateurs sont membres de l'Association des Sommeliers de Paris Ile-de-France.

FREDERIC-JEAN HOGUET (37 ANS). De formation juridique, il exerce tout d'abord la profession de journaliste puis celle de Responsable de la communication d'une grande institution. Il rejoint la société Mondus comme Responsable éditorial. A partir d'une idée novatrice, il a initié le projet en lançant une large recherche construite à partir de son expérience d'investigation. Au sein de la société, il apporte son expérience d'entrepreneur et de communicant. Il a la responsabilité du développement de la société.

THIBAUT MESLAY (29 ANS) : De formation en gestion financière, et après des passages au département financier d'un groupe pharmaceutique et d'une banque française à New York, il a réorienté son parcours en marketing pour l'aspect développement de projet. Il a, dans cette dynamique, rejoint avec L'Oréal Brésil en tant que Assistant-chef de produit puis la société Mondus à sa création en France en tant que Responsable de l'acquisition et de la fidélisation des clients. Au sein de la société, il a pour mission la mise de l'ensemble des outils marketing et de l'acquisition clients ainsi que la responsabilité de la gestion.