

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



CONTACT PRESSE :

FREDERIQUE ROUX – 06 22 62 83 47 (AGENCE CONVERGENCE)

frederique.roux@agence-convergence.com

Dossier de presse sur demande

25 novembre 2015.

Trois médailles d'Or à l'*International Bulk Wine Competition* : CVG confirme l'excellence de son travail !

En remportant trois médailles d'or – Sauvignon blanc 2015, Essentiel Colombard 2015 et Premium 1 Gros Manseng 2015 – CVG marque de son empreinte l'histoire de la World Bulk Wine Exhibition (WBWE) en étant le premier lauréat à remporter trois récompenses lors la même édition.

Ce concours, qui a pour objectif de promouvoir, récompenser et faire connaître la qualité des vins en vrac du monde entier, a consacré le savoir-faire de l'entreprise coopérative. Après le succès rencontré lors de la précédente édition (Médaille d'Or Sauvignon – 2014), les trois médailles positionnent CVG comme un acteur majeur sur le plan international : cette reconnaissance valorise tant la technicité parfaitement maîtrisée de CVG que la démarche qualitative de ses vins.

Véritable gage de qualité tant pour les acheteurs que pour le consommateur qui reste l'arbitre de l'évolution du marché mondial, cette triple distinction valide un concept novateur, performant et en phase avec les tendances de consommation.

La signature Gascogne reconnue à l'international : trois cépages emblématiques du terroir à l'honneur

Les trois médailles obtenues lors du WBWE 2015 marquent la récompense du travail d'hommes passionnés qui ont su faire preuve de patience et d'humilité avant de prétendre à l'excellence.

"Si la compétition a consacré la qualité des vins de CVG, l'enjeu est maintenant d'accomplir la même mutation en matière de valorisation commerciale que celle réussie sur le plan de la qualité" Eric Lanxade, directeur commercial. Avec 30 % de contacts en plus sur le stand après la remise des médailles, l'équipe est confiante en l'avenir...



De gauche à droite :
Xavier Lopez, Directeur marketing CVG
Otilia Romero, Directrice générale WBWE
Eric Lanxade, Directeur commercial CVG

Sauvignon blanc 2015

La richesse et le particularisme des terroirs gascons offrent des conditions particulièrement adaptées à la production de Sauvignon. Ce cépage mondial trouve en Gascogne une typicité et un spectre de profils aromatiques permettant de challenger contre des vins issus de l'hémisphère sud (Nouvelle-Zélande, Australie, Afrique du Sud).

Essentiel Colombard 2015

Appartenant aux vieux plans de la Gascogne, le Colombard est remis au goût du jour pour sa fraîcheur son intensité aromatique. Cépage fidèle chaque année, sa production et sa vinification se prête bien aux process industriels garant de la reproductibilité des plus grandes marques.

Premium 1 Gros Manseng 2015

Cette récompense a une saveur particulière puisqu'elle plébiscite un cépage autochtone de la Gascogne, pourtant peu connu. Présenté pour la première fois à ce concours, le Gros Manseng, qui reflète parfaitement les caractéristiques du terroir gascon, a tous les atouts pour séduire les consommateurs du monde.

CVG bouscule le monde du vin en vrac

Alors que le marché du vrac marque encore une nouvelle étape de sa mondialisation par une mutation des tendances du marché, CVG a pris les devants pour s'adapter et s'engager sur le long terme.

Outil de commercialisation des vins de bouche du groupe coopératif Vivadour et des vigneron de Gerland, CVG réunit 500 viticulteurs adhérents 4 000 hectares de vignes. L'entreprise commercialise chaque année 450 000 hectolitres de vins.

LE MARCHÉ MONDIAL DU VIN EN VRAC

38 % c'est la part du volume de vin en vrac commercialisé sur le marché mondial

85 % d'augmentation en 15 ans : en 2014, les exportations ont atteint 37.83 hectolitres

CVG À L'INTERNATIONAL

20 millions CA à l'export

12 pays

54 clients réguliers Europe du Nord essentiellement

Son chiffre d'affaires annuel s'élève à 30 millions d'euros dont 70 % est à l'export. Le credo de CVG est d'assurer le revenu des adhérents et de proposer à l'aval une sécurisation des approvisionnements. CVG, par sa capacité à innover et ses outils modernes de pilotage, relève en permanence le défi d'une qualité optimale.

L'obtention de médailles d'or est capitale pour la reconnaissance et la visibilité de l'entreprise CVG dans ce marché mondialisé. Celle de l'année dernière (CVG a remporté, lors de l'édition 2014, la médaille d'Or pour le Sauvignon blanc) avait validé aux yeux des professionnels qu'il fallait désormais compter avec les Sauvignons de la Gascogne en général et de CVG en particulier. Commercialement, des portes de marques Premium et Icone se sont ouvertes aux USA et sur des compagnies aériennes prestigieuses.

Le process CVG : une approche scientifique et objective pour un potentiel aromatique anticipé

La démarche CVG privilégie la maturité aromatique à celle industrielle. Ce process valorise ainsi les résultats de la maturation et exprime au mieux le potentiel aromatique des cépages.

En plaçant l'innovation comme dynamique de développement, le projet engagé depuis 2011 s'inscrit dans la marche en avant voulue par CVG vers une production mieux maîtrisée et progressivement stabilisée. L'organisation des méthodes, la maîtrise des procédés et l'adaptation technique et logistique aux besoins du marché s'inscrivent dans une logique de performance agronomique. La connaissance technique et agronomique de CVG permet la mise en place d'une stratégie équitable et durable, offrant ainsi une parfaite lisibilité à ses clients partenaires avec une offre tarifée des vins anticipée.

Contact Presse :

Frédérique ROUX

Attachée de presse CVG

frederique.roux@agence-convergence.com

06 22 62 83 47



CVG – Caves & Vignobles du Gers

60 Avenue des Pyrénées

32800 EAUZE

Tél : 05 62 09 87 99

www.cvg.fr