



LES BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEUR A L'EXPORT

Irlande : nous avons organisé une dégustation suivie d'un dîner le 28 fév dans un restaurant de Dublin (le Fallon & Byrne : restaurant/caviste/épicerie fine) où une quarantaine de professionnels irlandais ont pu déguster 51 vins qui ne sont pas encore présents sur ce marché. Etaient présentés également 10 vins qui avaient fait l'objet d'une sélection par le journaliste "vin" du Irish Tribune, John Wilson. Ces vins sont déjà présents sur ce marché. Ils ont fait l'objet d'une insertion dans le supplément dimanche du journal en février et d'une présentation sur le salon "Tours de France" (à peu près 1000 dégustations proposées sur ce salon "tourisme et gastronomie française")

Belgique : un "Banc d'Essai" dédié à l'AOC Bx Sup et sur le millésime 2005 fera l'objet d'un dossier spécial dans le magazine VINO du mois de mai. Cette sélection sera faite par le Comité Belge de Dégustation (composé de négociants, sommeliers...) sur près de 80 de nos vins (dégustation le 15 mars à Bruxelles). S'en suivra le 9 juin prochain à Bruxelles une journée de présentation des vins sélectionnés auprès des professionnels belges et des membres du célèbre "Solvay Business Club".

Allemagne : nous allons continuer à motiver les importateurs/cavistes/grossistes à acheter encore plus de nos AOC : des armoires à vin et des barriques estampillées "Bordeaux et Bordeaux Supérieur" viendront récompenser leur efforts d'achat de nos vins, ainsi que du matériel promotionnel (cartes, dépliants). Cette action s'étendra sur toute l'année.

Canada : Le Syndicat des Bx & Bx Sup sera partenaire de la mairie de Bordeaux en ce qui concerne le 400ème anniversaire de la fondation de la ville de Québec (Bordeaux est jumelée avec Québec). Au programme, nous serons les vins partenaires d'un évènement fort le 20 mai prochain : la remise de mascarons (symbole bordelais) spécialement réalisés pour orner la mairie de Québec. Nos vins seront également présentés lors d'un dîner où les officiels et les professionnels (restaurateurs, responsables succursales SAO) pourront se rendre compte du rapport qualité/prix/plaisir de notre gamme.