



Communiqué de presse  
Le 10 novembre 2011

## Castel conforte sa position de spécialiste en Beaujolais

Pour le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre, Castel affiche de belles perspectives de vente pour ses Beaujolais, Beaujolais Villages en primeur 2011 avec une gamme de choix et diversifiée à succès

### 2011 en Primeurs Castel : tous les atouts pour un bon millésime

Avec quelques 5,5 millions de Beaujolais nouveau commercialisé cette année, Castel confirme sa position de spécialiste en Beaujolais. Le site d'embouteillage de Castel à Saint Priest, près de Lyon, fait désormais référence en la matière. La majorité des sélections par son équipe d'œnologues Castel responsables pour cette région, les centaines d'hectares suivis avec des partenaires viticulteurs fidèles depuis de nombreuses années, les investissements techniques dernière génération, l'assortiment exceptionnel de références très diversifiées sont autant d'atouts qui confirment le succès de Castel en Beaujolais.

### Explosion de fruits, de saveurs et de styles avec les primeurs des différentes marques de Castel :

#### 3 gammes pour les primeurs Bichat Frères :

Les opérations Beaujolais Nouveau réalisées sur une période résolument trop courte affichent une baisse de volume de 7,6% \*, alors que les Primeurs Bichat Frères se démarquent sur ce marché frileux avec une croissance de +17%. Commercialisées par la Société des Vins de France (SVF, filiale de Castel), les 3 gammes de Bichat Frères rassemblent une diversité de valeurs sûres :

\* Source Symphony IRI CAM P06-2011 – Ventes total primeurs

#### ▪ Les Classiques :

**Beaujolais Bistrot** : Médaillé d'argent au Trophée de Lyon-Beaujolais Nouveau 2009, présenté dans l'esprit Bar à Vin, il est le garant de soirées conviviales et réussies.

**Beaujolais Bistrot Rosé** : Tendance et étonnant de fraîcheur, il se dessine comme la quintessence de l'intensité aromatique.

**Dégustation** : Beaujolais typique de l'appellation, gourmand et riche en saveurs (cassis et framboise), il a été médaillé d'argent à deux reprises au Trophée de Lyon en 2007 et 2010, et or en 2009.

#### ▪ Les Gravées :

**Beaujolais Vendanges** : vin fruité, tout en finesse présenté dans le plus pur esprit des Beaujolais Nouveaux.

**Beaujolais Graphik** : spécialement dédié à l'apéritif dans une présentation moderne et attractive.

#### ▪ Les Cuvées Spéciales :

**Beaujolais Villages** : Médaillé d'argent au Trophée de Lyon, ce Beaujolais Villages riche et concentré possède la distinction des grands terroirs, idéal pour accompagner les repas d'automne.

**Cuvée des 3 Domaines** : mariage de trois domaines pour une puissance aromatique à tendance florale et fruitée, à découvrir dans la bouteille typique de l'appellation : la Beaujolaise.



**Beaujolais Bistrot Rosé**

**Beaujolais Graphik**

**Beaujolais Villages**

**Gamme Primeurs RHF :**

Avec ses 3 produits récoltants, Castel Restauration joue la carte des mises de propriété en proposant :

**Eugène Brocard, Beaujolais Rouge et Rosé AOC Nouveau 75 Cl**  
**Domaine des Deux Frères, Beaujolais Villages Nouveau 75 Cl**

Les innovations apportées au packaging des produits permettent d'investir de nouveaux codes comme le Beaujolais Eugène Brocard qui s'habille d'une cartouche fixée à la bouteille par un ruban de satin. Ces produits récoltants sont en adéquation avec la valorisation de la gamme avec les viticulteurs partenaires.

**Eugène Brocard  
Beaujolais Rouge**

Pour répondre aux spécificités du circuit CHR, Castel Restauration propose également des déclinaisons formats avec notamment une déclinaison 25 Cl (capsule à vis) de son Beaujolais Nouveau Brocard.

Enfin, des animations impactantes viennent dynamiser les ventes avec entre autres, la mise à disposition de kits et de magnums de Beaujolais Nouveau.

**Des Beaujolais Primeurs 2011 avec de nouveaux atours**

Le réseau La Confrérie a lancé l'opération Primeurs 2011 pour fêter l'arrivée des vins nouveaux, avec pour l'occasion, Beaujolais Primeur rouge et Côtes du Rhône Primeur rouge Paul Gibelet qui se dotent d'un nouvel habillage.

**Beaujolais Primeur rouge Paul Gibelet**

**Côtes du Rhône Primeur rouge Paul Gibelet**

Puis avec Jean Lafitte, La Confrérie propose une riche palette de 5 Beaujolais avec les :

- **Beaujolais Nouveau « Sérigraphie »,**
- **Beaujolais Villages Nouveau « Pot Lyonnais »,**
- **Beaujolais Nouveau Prestige Rouge et Rosé,**
- **Beaujolais Nouveau.**

**Beaujolais Nouveau  
« Sérigraphié »**

**Beaujolais Nouveau Prestige  
Rouge**



Le réseau La Confrérie se dote d'une gamme de Beaujolais Nouveau Récoltants :

**Domaine des Volets Bleus**

**Beaujolais Nouveau Rouge et Rosé**

**Domaine de la Place Beaujolais Nouveau Rouge** – *visuels sur demande*

Une nouvelle PLV attractive déclinée aux couleurs de l'événement accompagne les Beaujolais pour une mise en avant valorisante, pour favoriser l'achat coup de cœur, avec aussi des plaquettes et affiches qui relaient l'événement.



### **Une richesse de marques et de savoir-faire acquise au fil des années :**

Plus connu pour ses compétences, ses marques et ses domaines dans le bordelais, en Languedoc-Roussillon, en région de Loire ou en Provence, Castel demeure également un acteur en Beaujolais au développement notoire.

Les derniers rachats successifs des maisons Selles et Patriarche, deux acteurs très présents sur le marché des Beaujolais avec des marques, des MDD, des cuvées réservées dont la marque N°1 du marché Pisse-Dru en développement, sont autant de compétences et de savoir-faire légitimant la position de spécialiste de Castel en Beaujolais.

### **À propos de la branche vin de Castel**

Créée en 1949 à Bordeaux par neuf frères et sœurs, Castel est une entreprise familiale qui, depuis plus d'un demi-siècle, consacre toute son expertise et son énergie au rayonnement du vin français à travers le monde.

Sous l'impulsion de Pierre Castel, son président fondateur, le groupe est progressivement devenu le premier producteur de vins en France et en Europe. En 60 ans, Castel a en effet su développer un savoir-faire unique dans tous les métiers du vin. De la propriété à l'embouteillage, en passant par la récolte, la vinification et l'élevage, il maîtrise la qualité de ses vins à chaque étape de leur élaboration, de la vigne au verre.

Fort de plusieurs Châteaux de renom, Castel est aujourd'hui un groupe international, présent dans plus de 130 pays.

Plus d'informations : <http://www.groupe-castel.com/>

Pour toute demande d'informations complémentaires ou de visuels, merci de bien vouloir contacter le service de presse :

Emmanuelle BARAN - Tel. : +33 1 44. 82 45 59

E-mail : [emmanuelle.baran@consultants.publicis.fr](mailto:emmanuelle.baran@consultants.publicis.fr)