

LE GRAND TASTING – NAISSANCE ET DEVELOPPEMENT D'UNE MARQUE



LE GRAND TASTING

LE FESTIVAL QUI CÉLÈBRE LA PASSION DU VIN

I
RETOUR SUR UNE *SUCCESS STORY*

II
DEPUIS DIX ANS, LE GRAND TASTING S'EXPORTE

III
ENTRE DÉGUSTATIONS ET ANIMATIONS, UNE PROMENADE DES SENS

IV
UNE MARQUE TOURNÉE VERS L'AVENIR

V
LE GRAND TASTING EN UN CLIN D'ŒIL – LES CHIFFRES ET LES GRANDES DATES

ANNEXES

Actualité/le Grand Tasting Paris 2018 :

30 novembre et 1^{er} décembre 2018 au Carrousel du Louvre

À propos de Bettane+Desseauve

LE GRAND TASTING METTRE EN SCÈNE LE MEILLEUR DU VIN

Chaque année à l'approche des fêtes, pendant deux jours, les tintements de verres se mêlent aux arômes des meilleurs crus dans le cadre historique du Carrousel du Louvre. Promesses d'une expérience vinicole hors du commun... Lancé en 2006 par Michel Bettane, Thierry Desseauve et leurs équipes de Bettane+Desseauve, Le Grand Tasting est devenu le rendez-vous attendu et incontournable de la planète vin.

« Il manquait au vin un festival comme il en existe dans le cinéma ou la musique. Cette envie de mettre en scène le meilleur du vin, ses grandes signatures, ses talents émergents, ses pépites confidentielles, autour de dégustations mais aussi d'animations, nous a poussés à créer le Grand Tasting. Nous voulions que les amateurs de vin et le grand public puissent rencontrer les meilleurs producteurs sélectionnés par nos experts, goûter leurs vins et découvrir leurs univers »,
explique Thierry Desseauve, président de Bettane+Desseauve.

En treize ans, ce festival des grands vins unique en son genre, à la fois pointu et populaire, a pris de l'ampleur. Il s'est développé pour devenir une marque référence dans le monde entier puisqu'il se décline aujourd'hui en Chine (Hong Kong et Shanghai) et au Japon (Tokyo).

CÉLÉBRER LE GÉNIE FRANÇAIS

A Paris, le porte-drapeau, et dans chacune de ces grandes métropoles, Le Grand Tasting invite les amoureux du vin à venir célébrer et partager leur passion autour d'un plateau d'exposants français et étrangers du plus haut niveau qualitatif agréés par les experts Bettane+Desseauve. Une variété de talents qui illustrent le « génie français » mais aussi « européen » et du nouveau monde. Les vins les plus mythiques, les futurs grands, les coups de cœur des experts, les références comme les originaux, sont à portée de verre et se dégustent dans des conditions idéales. Les « festivaliers », pour la plupart des connaisseurs, curieux de tout, ont aussi le privilège de pouvoir rencontrer les vigneronns, chefs de caves, maîtres de chais. Parce que *« chaque bouteille de vin raconte une histoire, reflète une personnalité, une sensibilité, une philosophie. »*

Dans cet esprit de découvertes et de rencontres, de transmission et de partage, ces jours de festival sont aussi rythmés par un programme exceptionnel d'**animations, ateliers gourmets** et **master class** de haut vol.

L'appli Le Grand Tasting fait vivre l'esprit de l'événement 365 jours par an

Le vin, c'est une expérience qui se vit, mais aussi des émotions et des souvenirs qui se prolongent. Pour retrouver ses coups de cœur, faire de nouvelles découvertes, entrer en contact avec les vigneronns sélectionnés, l'Appli Grand Tasting recense plus de **120 000 vins**, dégustés, notés et commentés par les experts Bettane+Desseauve. Une belle manière de faire vivre l'esprit du Grand Tasting 365 jours par an.



RETOUR SUR UNE SUCCESS-STORY

En novembre 2006, le Carrousel du Louvre à Paris accueillait le premier Grand Tasting. Offrir au grand public la possibilité de rencontrer les meilleurs vignerons, de goûter leurs vins et de participer à toutes sortes d'expériences inédites verre à la main, telle était l'idée de départ de cet exceptionnel festival des grands vins. Un événement novateur et unique en son genre, créé par les journalistes et experts en vin Michel Bettane et Thierry Desseauve. Ce dernier revient sur ce qui les a motivés à créer le Grand Tasting et le développement de la marque.

COMMENT EST NÉ LE GRAND TASTING ?

Avant de fonder notre société, nous faisons partie, Michel et moi, du comité stratégique du Salon des Grands Vins, lancé par Sylvie Douce et François Jeantet, cofondateurs de l'agence Event International et du Salon du Chocolat.

Depuis longtemps, j'estimais que l'événementiel était un aspect fondamental dans le vin et au-delà, la rencontre entre un public de grands amateurs et les meilleurs producteurs. Dès que nous avons créé Bettane+Desseauve, nous avons réfléchi à ce que pourrait être un nouvel événement dédié au vin car le Salon des Grands vins ne parvenait pas, après sept ans d'existence, à trouver son rythme de croisière. Premier constat qui a orienté notre réflexion : **le vin n'est pas un produit comme les autres. Pour paraphraser Malraux parlant du cinéma, je dirais que le vin est un artisanat d'art et par ailleurs une industrie. Il manquait d'un festival de Cannes des grands vins.** Nous devons imaginer un événement qui réunirait des vins de qualité et d'esprit divers, mais tous sélectionnés par des experts, en l'occurrence Michel, moi et notre équipe. Ces vins devraient représenter chacun une vraie idée, parfois très différente, de style, de goût, de région.

Alain Senderens, l'inspirateur des ateliers gourmets

Deuxième aspect important, un festival fait la part belle aux animations, rétrospectives, **master class**, hommages. Or, l'univers du vin, avec ses producteurs stars, ses vins qui font rêver, ses jeunes talents qui montent, réserve des découvertes extraordinaires. Je me disais qu'il serait intéressant de les mettre en scène par des expériences inédites, des moments privilégiés où se raconteraient nos invités. Le grand vin appelle aussi la **gastronomie**. Nous avons longuement travaillé Michel et moi sur les accords mets et vins avec un chef que l'on admirait, **Alain Senderens**. Ce serait formidable, se disait-on, de proposer des ateliers où des accords gourmands seraient créés en direct pour le public. Ces animations et ces expériences nous paraissaient essentielles à développer à côté de la logique de stand et d'exposition classique.

Enfin, nous voulions que ce salon touche un large public et en particulier **la nouvelle génération désireuse de découvrir le vin**. C'était très nouveau car les salons de vin qui existaient jusqu'alors étaient essentiellement professionnels.

C'est sur ces bases-là et en partenariat avec Event International que nous avons créé le Grand Tasting en 2006.

COMMENT S'EST DÉROULÉE LA PREMIÈRE ÉDITION ?

Dès la première année, nous avons réussi à rassembler plus de 100 exposants de très haut niveau. Des vigneron illustres et d'autres plus confidentiels. Quand nous leur avons expliqué l'esprit de l'événement que nous voulions créer, ils ont trouvé l'idée formidable et ont souhaité participer. **Ce 1^{er} Grand Tasting était le premier salon de ma vie ouvert au grand public où je voyais un stand Dom Pérignon par exemple. L'œnologue de la maison a servi cette cuvée mythique à tous les visiteurs pendant deux jours ! C'était assez exceptionnel et ça résumait un peu l'esprit de l'événement.** Autre stand prestigieux, celui du **Clos de Tart**, joyau bourguignon qui appartenait encore à l'époque (ndlr : acquis par la famille Pinault en 2017) à la famille Mommessin qui nous a accompagnés formidablement.

Si le plateau était extraordinaire, ce n'était pas le cas du côté de l'affluence. Les partenariats avec les grands journaux, la publicité sur les bus, n'avaient pas suffi à remplir les travées. Il faut dire aussi que nous avons dû faire face à la concurrence du Salon des vigneron indépendants qui se tenait le même week-end. Le deuxième jour, le public était davantage au rendez-vous. Le bouche à oreille avait fonctionné, tout comme les excellents comptes rendus publiés en ligne sur les forums œnophiles. Première leçon à tirer de cette première édition : il fallait trouver d'autres moyens de recrutement que ceux utilisés pour le Salon du Chocolat au public très différent que celui du vin.

COMMENT LE GRAND TASTING S'EST DÉVELOPPÉ ENSUITE ?

L'année suivante, en 2007, nous avons repris le flambeau en devenant opérateurs de l'événement de A à Z. Notre réflexion s'est concentrée sur le public du Grand Tasting. L'amateur de vin avait changé. Pour résumer à grands traits, disons qu'avant les années 2000, c'était un homme de plus de 50 ans aux goûts bien arrêtés (résolument bordeaux ou bourgogne par exemple), considéré comme un connaisseur par son entourage. **A partir des années 2000, un nouveau profil d'œnophile a émergé, plus jeune, plus curieux, s'intéressant au vin pour le côté culturel et pour les histoires que chaque bouteille raconte, pour les expériences différentes et les rencontres qu'elle peut générer. C'est ce public-là que nous voulions toucher.**

Nous nous sommes alors rapprochés des clubs d'œnologie des grandes écoles commerciales et d'ingénieurs et des grandes entreprises également. Et dès la seconde édition, **un public, plus jeune, plus mixte, international aussi (Américains, Anglais, Belges amateurs de vin et présents à Paris) est arrivé en masse.** Depuis, le succès ne s'est pas tari puisque la fréquentation du salon à Paris a été multipliée par 10. Aujourd'hui, en fermant les guichets en milieu d'après-midi pour limiter l'affluence, 10 à 12 000 visiteurs se pressent chaque année au Carrousel du Louvre pendant deux jours. Ceci avec une communication limitée au digital et aux relations publiques. Nul besoin en effet de publicité massive pour mobiliser ce public qui nous connaît et attend chaque édition du Grand Tasting avec un intérêt soutenu.

Du côté des exposants, leur nombre s'est aussi étoffé. Le Grand Tasting qui occupait au départ la moitié de la surface du Carrousel a dû être déployé assez rapidement sur la totalité de l'espace, avec ses trois grandes salles et son vaste hall d'entrée.

UN NOM AUX ACCENTS INTERNATIONAUX

« Notre événement a été inspiré par le Salon des Grands Vins. Aucun de ces deux termes ne collait à ce que nous souhaitions développer. Nous avons choisi un nom qui évoquait ce que nous voulions offrir à l'amateur : une très grande et très belle dégustation. En nous tournant vers l'anglicisme « tasting », un mot facile à comprendre en France comme à l'étranger. »



||

LA CONQUÊTE DE L'ASIE

Le succès du Grand Tasting a poussé ses fondateurs à réfléchir à son développement en dehors de nos frontières. *« Cette idée de festival des grands vins nous paraissait pouvoir parfaitement fonctionner dans d'autres pays, en particulier dans de grandes métropoles internationales ».*

En décembre 2008, les représentants de la Chambre de commerce de Hong Kong (le « *Hong Kong Trade Development Council* ») entrent en contact avec Bettane+Desseauve. Cette année-là, Hong Kong vient de supprimer les taxes douanières sur les vins et les alcools, et devient la capitale asiatique du vin. Un salon international des vins et spiritueux, le « *Hong Kong wine and spirit fair* », vient d'être lancé. Le Grand Tasting ne pourrait-il pas hisser pavillon au sein de leur prochaine édition ?

HISSER PAVILLON EN CHINE

« Nous avons tout de suite été partants. L'Asie, et la Chine en particulier, nous paraissait être l'une des pistes les plus évidentes de développement pour notre entreprise et pour le Grand Tasting. On aurait pu penser plutôt aux Etats Unis. Mais il existait déjà outre-Atlantique de nombreux événements et de grands médias très présents sur le vin. Alors que l'intérêt de la Chine pour le vin était en train de décoller. »

Quelques années plus tard, en 2013, le premier salon 100 % Grand Tasting s'installe à Shanghai. Bettane+Desseauve peut aujourd'hui s'appuyer sur sa filiale en Chine pour l'organisation de ces événements très haut de gamme.

MASTER CLASS PLÉBISCITÉES AU GRAND TASTING TOKYO

En 2016, l'opportunité se présente de développer avec le concours de la société de distribution Pieroth Japan un Grand Tasting Tokyo. L'écrin est choisi, les salons du luxueux hôtel Gajoen. « C'est devenu un rendez-vous couru avec plus de 6 000 visiteurs l'année dernière, plus de 8 000 cette année, des amoureux du vin tokyoïtes, mais aussi des professionnels qui composent près de 15 % des visiteurs. Lors de la 3^e édition qui s'est tenue trois jours durant, du 2 au 4 novembre 2018, les huit sessions de master class, de très haut niveau (Pontet Canet, Ornellaia, Taittinger, Gérard Bertrand, Almaviva, pour ne citer qu'eux), affichaient complet dès l'ouverture des réservations. »

DE 2012 À 2014, UNE PASSIONNANTE « LONDON EXPERIENCE »

Même dans les pays où Le Grand Tasting a dû se retirer, le concept fonctionnait. Comme en témoigne l'expérience interrompue à Londres. A partir de 2012 et pendant trois ans, trois éditions « formidables » se sont tenues dans le cadre prestigieux de la Saatchi Gallery, située sur King's Road, dans le quartier huppé de Chelsea. Les amateurs de vin britanniques étaient au rendez-vous de cette *London Experience* autour du gratin des vins mondiaux. Le célèbre Institute of Masters of Wine s'était associé à l'aventure avec beaucoup d'enthousiasme.

« Lors de la dernière édition, en 2014, la grande pelouse d'accès au bâtiment était noire de monde qui faisait la queue pour entrer », se souvient Thierry Desseauve. « Malgré tout, nous avons dû arrêter par manque d'adhésion des importateurs locaux. Cela reste malgré tout un très bon souvenir, passionnant et riche d'enseignement. »





ENTRE DEGUSTATION ET ANIMATIONS, UNE PROMENADE DES SENS

UNE SÉLECTION DRASTIQUE, LE LABEL BETTANE+DESSEAUVE

Avant d'être acceptés au Grand Tasting, les vins sont minutieusement sélectionnés par l'équipe Bettane+Desseauve. Avec un préalable : pour être sélectionnés, il faut que les vigneron français soient présents dans *Le Guide des Vins Bettane+Desseauve* qui paraît chaque année chez Flammarion. Quant aux vins étrangers, ils doivent être validés par la dégustation.

C'est grâce à ce système unique que les vins les plus mythiques côtoient les productions de jeunes vigneron talentueux, mais inconnus.

La plupart des régions viticoles françaises sont représentées, mais sont aussi présents les grands producteurs du monde entier, notamment d'Italie, *guest star* permanente du Grand Tasting Paris.

« Les vins transalpins occupent une place spéciale dans nos cœurs et au sein du Grand Tasting. A Paris, le pavillon qui leur est dédié remporte toujours un franc succès. Et grâce à l'aide de notre ami Enzo Vizzari, journaliste italien et directeur du guide de L'Espresso, tous ces grands vins sont mis à l'honneur dans la masterclass de prestige programmée chaque matin ».

DES MASTERCLASS DE HAUT VOL ET DES ATELIERS GOURMETS

Le Grand Tasting, c'est aussi un programme passionnant de master class et d'ateliers gourmets originaux, surprenants, toujours riches d'enseignement, d'échanges et de rencontres.

« *Le Grand Tasting symbolise ce lien formidable que nous pouvons créer entre les amateurs et les producteurs par le biais de ces passeurs de messages et d'explications que nous sommes. C'est une marque que j'appelle d'intermédiation. Les animations représentent ainsi un aspect très important du Grand Tasting car elles rendent hommage justement au travail de ces vigneronns que l'on admire et offrent au public une manière spécifique de découvrir leur travail.* »

LES CLASSES DE MAÎTRE, UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET D'APPRENTISSAGE EXCEPTIONNEL

Les Master Class sont l'occasion de découvrir, dans des conditions privilégiées de dégustation et sous la conduite d'experts, les meilleurs vins d'un ou de plusieurs producteurs. Les master class dites « de prestige » **mettent au programme** les grandes cuvées d'un ou plusieurs crus exceptionnels.

COMMENT SE DÉROULE UNE SESSION ?

Un ou plusieurs producteurs présentent un choix raisonné de 4 à 6 vins devant une classe de 50 à 100 personnes, et expliquent, avec le concours d'un expert, le vin, leur travail, leur philosophie de vinification et de travail de la vigne.

« *L'exercice a donné lieu à de grands moments et des rencontres inoubliables. Je me souviens par exemple d'une master class à Hong Kong consacrée à Mouton Rothschild. C'était la première fois que je rencontrais Philippe Sereys de Rothschild qui n'avait pas encore succédé à sa mère. Il avait spécialement fait l'aller-retour Etats-Unis-Hong Kong pour présenter avec nous cette master class. Mais il y a eu tellement d'autres moments mémorables, la master class d'Emmanuel Reynaud de Château Rayas, celle d'Alain Vauthier d'Ausone qui n'était pas venu à Paris depuis plus de dix ans. On a parfois déplacé de très grands vigneronns un peu casaniers.* »

LES ATELIERS GOURMETS, OU COMMENT LA GASTRONOMIE ÉLÈVE LE VIN (ET INVERSEMENT)

Il s'agit d'une autre sorte de Master Class. En place depuis 2007 à Paris, elles prendront une nouvelle ampleur très bientôt en partenariat avec les **Guides Lebey**.

« *L'idée de ces ateliers est directement issue du travail que nous avons effectué Michel et moi pendant longtemps avec Alain Senderens. Lors de ces ateliers, un grand chef, sélectionné par notre partenaire, et un vigneron se rencontrent pour créer un grand accord gastronomique en direct devant le public qui peut le découvrir et le savourer en petite portion.* »

LA CAVE DU GRAND TASTING BY IDEALWINE, GRANDE NOUVEAUTÉ 2018

Grande nouveauté du Grand Tasting 2018, Bettane+Desseauve développe son partenariat historique avec **iDealwine** – celui-ci remonte à la création de l'évènement – en mettant en place la Cave du Grand Tasting by **iDealwine**. Il s'agit d'un système d'achat direct (sans enchères), qui permet à tous les visiteurs, via l'appli du Grand Tasting, de commander pendant la durée de l'évènement et les quelques jours qui suivent leurs vins coups de cœur et d'être livrés en quelques jours.

Les domaines qui participent à l'opération (**une centaine**) sont identifiés via une signalétique spécifique sur le stand.

200 cuvées seront ainsi disponibles à la vente via l'appli Le Grand Tasting puis **iDealwine**.

IV

UNE MARQUE TOURNEE VERS L'AVENIR

UNE APPLI EXPERTE

Le Grand Tasting est aussi une appli experte qui guide le visiteur pendant chaque événement et toute l'année pour choisir les meilleurs vins. Gratuite, hyper complète et fonctionnelle, ce guide mobile du vin recense plus de 120 000 vins, dégustés, notés et commentés par les experts Bettane+Desseuve ces treize dernières années.

Disponible partout, elle permet de faire une sélection par couleur, budget, région, millésime, enseignes pendant les Foires aux vins et de connaître le prix, la date d'apogée, les meilleurs accords mets vins. Pendant chaque événement, elle est l'outil indispensable pour s'orienter en suivant les parcours thématiques, en savoir plus sur les vigneronns présents et acheter leurs vins.

« En 2017, nous avons décidé de donner accès à la totalité de notre base de données de dégustation, nos conseils et notre expertise, gratuitement, dans une application. »

Bientôt, cette application devrait également permettre d'entrer directement en contact avec les producteurs et d'acheter leurs vins. *« Et demain, c'est mon rêve, elle est amenée à évoluer en partenariat avec d'autres experts dans leur domaine. Le Guide Lebey apportera exemple sa sélection de bonnes tables. Nous avons également passé un accord avec le Gambero Rosso, guide oeno-gastronomique transalpin de référence, pour enrichir cette application de conseils pointus sur les vins italiens. »*

DEMAIN AU CÔTÉ DES GRANDS VINS, LES GRANDS ALCOOLS ET DES PRODUITS GASTRONOMIQUES

« Symbolisé par l'événement parisien, son porte-drapeau, Le Grand Tasting est une marque au potentiel formidable, promise à un grand avenir. C'est aujourd'hui un pont entre les amateurs et les producteurs de grands vins et peut-être demain de grands alcools et de grands produits gastronomiques. C'est en tout cas notre volonté et c'est ainsi que nous imaginons le développement de notre marque Le Grand Tasting. »



LE GRAND TASTING EN UN CLIN D'ŒIL

LES GRANDES DATES

2006 : lancement de la première édition à Paris, au Carrousel du Louvre

2008 : première édition en Asie, le Grand Tasting est présent à la *Hong Kong Wine and Spirit Fair*

2013 : premier salon 100 % Grand Tasting à Shanghai

2016 : lancement du Grand Tasting Tokyo

2012 : lancement d'une édition à Londres, qui se tiendra trois années consécutives.

2016 : lancement de l'appli Grand Tasting pour les Foires aux vins 2016

LES CHIFFRES

13 ans d'existence

4 festivals des grands vins

Paris : 13^e édition au Carrousel du Louvre, les 30 novembre et 1^{er} décembre 2018

Tokyo : 3^e édition du 2 au 4 novembre 2018

Hong Kong : 10^e édition du 7 au 9 novembre 2018

Shanghai : 7^e édition, les 14 et 15 juin 2019

3 pays : France, Chine, Japon

12 000 visiteurs à Paris

30 000 visiteurs au total dans l'année, tous événements confondus

80 % d'amateurs, 20 % de professionnels

sauf pour le Grand Tasting Hong Kong : 80 % de professionnels 20 % d'amateurs

120 000 vins, dégustés, notés et commentés par les experts Bettane+Dessève sur l'appli gratuite « Le Grand Tasting »



ANNEXES, LE GRAND TASTING PARIS 2018

Quand ? 30 novembre et 1^{er} décembre 2018

Où : Carrousel du Louvre

Après Shanghai, Tokyo et Hong-Kong, Le Grand Tasting s'installe à Paris pour un événement unique basé sur une sélection rare de vins français et étrangers dégustés et agréés par les experts Bettane+Desseauve.

Ouvert à tous les amateurs et passionnés de vin, Le Grand Tasting propose **deux jours de dégustations exceptionnelles**. Une occasion privilégiée pour rencontrer les vigneron, les chefs de caves, les maîtres de chais, de déguster des vins iconiques dans des conditions optimales...

L'édition 2018, une édition encore + unique

+ de 3 500 vins sélectionnés

+ 24 Master Class

+ 11 Ateliers Gourmets avec les Guides gastronomiques Lebey

Cette édition réunira **350 vigneron français et étrangers** et près de **3 500 vins** : les plus **mythiques**, les futurs grands, les **bio**, les coups de cœur des experts, les références comme les **originaux**...

LE GRAND TASTING, BIEN PLUS QU'UN SIMPLE ESPACE DE DÉGUSTATION

- des **Master Class** (Veuve Clicquot, Bollinger, Cheval Blanc, etc.) pour découvrir dans des conditions privilégiées et sous la conduite d'experts, les meilleurs vins d'un ou de plusieurs producteurs.
- des **Master Class de Prestige** (Krug, Pichon Comtesse, etc.) pour accéder à de très grands vins d'un ou plusieurs crus exceptionnels, en présence des vigneron et d'experts.
- des **Ateliers Gourmets** conduits par de **grands chefs** sélectionnés par les **guides Lebey** autour d'accords mets et vin.

Et une **appli gratuite** pour profiter pleinement de l'événement.

TOUTES LES INFOS : [HTTPS://WWW.GRANDTASTING.COM](https://www.grandtasting.com)

À PROPOS DE BETTANE+DESSEAUVE

Bettane+Desseauve est une société d'experts dans la prescription de vin. En 2005, Thierry Desseauve et Michel Bettane ont lancé leur *Guide des vins de France* qui recense aujourd'hui 12 400 vins sur 50 000 dégustés. En parallèle, ils assurent la réalisation de suppléments vins pour de grands médias comme *Le Journal du Dimanche*, *Paris Match* et depuis 2015, ils ont lancé leur propre revue trimestrielle *En Magnum*.

Afin de permettre aux consommateurs une expérience plus complète, ils ont également créé des salons BtoB et BtoC en France et à l'étranger (Shanghai, Hong Kong, Tokyo).

Ils mettent leur expertise au service de grandes marques comme **Monoprix**, **Air France** et **Mercure** pour réaliser des sélections de vins pointues à destination des consommateurs. On retrouve ce savoir-faire dans le **Concours Prix-Plaisir Bettane+Desseauve** qui récompense des vins offrant un excellent rapport qualité-prix (les vins sont dégustés et notés par un jury de consommateurs, encadrés par les experts Bettane+Desseauve). Cette volonté de guider les **amateurs** comme les professionnels va désormais plus loin avec l'**application Le Grand Tasting** qui donne accès gratuitement à **120 000 vins** dégustés, commentés et notés par B+D depuis plus 13 ans.

CONTACTS PRESSE

Agence VLC

Valérie LESEIGNEUR - Tél. : 06 68 80 37 35 - valerie@agencevlc.com

Estelle HARDY - Tél. 07 77 31 91 23 - estelle@agencevlc.com