

Dubos rachète la Vinothèque



La Vinothèque accueille depuis 1975 les amateurs de vin, clientèle locale mais aussi de nombreux étrangers PHOTO LAURENT THIELLET

Vin en centre-ville
Le négociant Dubos Frères & Cie acquiert la Vinothèque, caviste emblématique du centre de Bordeaux

La place de Bordeaux compte de nombreux négociants, parfois discrets. Ce qui ne les empêche pas de développer des stratégies conquérantes. C'est le cas de Dubos Frères & Cie, situé cours Xavier Arnoz, en

centre-ville de la capitale régionale. Ce spécialiste des grands crus, qui réalise plus de 80 % de son chiffre d'affaire à l'export, vient d'acquiescer un caviste emblématique.

Située aux abords du Grand-Théâtre, du CIVB, du Grand Hôtel et de l'Office de tourisme, la Vinothèque accueille depuis 1975 les amateurs de vin, clientèle locale mais aussi de nombreux étrangers. « Depuis des mois, nous étions en contact avec Franck Lagrue, malheureusement décédé il y a quelques semaines. Arrivant à la retraite et voulant céder son

« Avec son classement à l'Unesco, Bordeaux doit devenir la capitale mondiale de la vente de vin en centre-ville »

affaire, il cherchait un avenir à la Vinothèque. La maison Dubos était intéressée. Certes, la vente à la clientèle particulière est un nouveau métier pour nous mais elle incarne un prolongement de notre engagement sur le marché des grands crus. Et ce, sur deux points : beaucoup de clients sur de petites quantités et l'offre de nombreux millésimes. Notre métier va au-delà du "concept foire aux vins" et de la proposition des seuls derniers millésimes », analyse le président Robert Cottin dont la société dispose pour cela de grands lo-

À SAVOIR
Dubos Frères & Cie : négociant à Bordeaux depuis 1785. Appartient à la famille Cottin depuis 1997. 35 millions d'euros de CA, 17 employés.

La Vinothèque : caviste haut de gamme du centre-ville de Bordeaux fondé en 1975 par la famille Lagrue. 2 millions d'euros de CA, 6 permanents.

L'enjeu : la vente de vins haut de gamme dans l'hyper-centre, en concurrence avec Badie et L'Intendant (Groupe Duclos) et Bordeaux Magnum.

caux de stockage qui de Braxa, dans le quartier de la Bastide.

La fratrie Cottin. Les Cottin descendent d'une famille de soyeux lyonnais. Le père de Robert a eu pendant des décennies des responsabilités chez Mouton Rothschild. Les Cottin travaillent aujourd'hui en famille chez Dubos. Une vraie fratrie. Robert, impliqué dans les achats, notamment en primeur, ce qui demande des relations suivies avec les grands châteaux; un frère s'occupe de l'Asie, une sœur du marché américain et Guillaume s'impliquera plus particulièrement sur la Vinothèque.

Via cet achat signé en décembre, Robert Cottin affirme ses ambitions pour la vente de vin en centre-ville. « Celui qui veut acheter de beaux bijoux sait qu'il doit se rendre Place Vendôme à Paris. Pour le vin, regardez combien de magasins ornent les rues de Saint-Émilion ? Combien en compte Beaune (Côte-d'Or), capitale des vins de Bourgogne ? Bien plus qu'ici ! Bordeaux, avec le classement au patrimoine de l'Unesco, a une carte extraordinaire à jouer sur ce créneau. »

Avec déjà 30 % du chiffre d'affaires de la Vinothèque réalisé par des clients étrangers de passage, ce chiffre pourrait donc croître à l'avenir, en parallèle de la fréquentation de la ville. Espagnols, Asiatiques ou Sud-Américains sont visés. « Nous avions étudié des implantations dans d'autres lieux, type cash & carry, mais notre métier est la distribution traditionnelle », rappelle Robert Cottin, dont l'entreprise a créé au début du millénaire une société de distribution spécialisée dans les grands vins pour la restauration.

CÉSAR COMPADRE

NOUVEAU MONDE

Quand le prix détermine le plaisir

Une étude menée aux États-Unis démontre que le seul fait d'attribuer un prix élevé à un vin améliore le plaisir ressenti par le consommateur

La dégustation et la perception des qualités d'un vin sont vraiment des éléments très subjectifs. Une étude menée par l'Institut d'économie de Californie, parue dans la revue « Proceedings of the National Academy of Sciences », indique que plus un vin est cher, plus il est apprécié et ce, sans égard pour son goût.

Les chercheurs ont demandé à 21 volontaires de goûter à l'aveugle cinq bouteilles de cabernet sauvignon et de les classer suivant leur différence. Le test a été effectué 15 fois, les vins étant proposés dans un ordre aléatoire. Une seule information était fournie : le prix de la bouteille. Mais les cobayes ignoraient que le même

vin était présenté deux fois : une fois avec son prix réel (10 dollars), une fois avec un prix boosté (90 dollars).

Pendant la dégustation, les scientifiques ont scanné le cerveau des volontaires pour enregistrer l'activité du cortex orbito-frontal médian, siège du goût, du plaisir et des odeurs. Résultat : quand le dégustateur connaît le prix élevé d'un vin, gage pour lui d'une haute qualité, le breuvage est ressenti comme meilleur par le cerveau !

Le même vin n'est pas ressenti de la même manière uniquement parce que le prix est différent. Le client s'autopersuade donc qu'un vin cher procure plus de plaisir qu'une bouteille meilleur marché. Le cerveau lui-même s'adapte au prix. Comme on sait par ailleurs que le cerveau utilisera une expérience agréable



Plus un vin est cher, meilleur il est ? PHOTO AP

pour guider ses futurs choix, le goût ressenti de ce vin servira d'aiguillon plus tard.

C.C. (avec AFP)

ÉCHOS

Directeur à Quali-Bordeaux

Régis de Lescar, actuellement chez le négociant Jacques et François Lurton (récemment rebaptisé Pardaix Wines) sera le prochain directeur de Quali-Bordeaux. La création de cette structure est la conséquence de la réforme de l'agrément rentrant en application en juillet. Cet organisme d'inspection contrôlera par sondage la qualité des vins mis sur le marché par les producteurs et les négociants. Ses statuts sont en voie de finalisation. Quali-Bord devrait s'installer près de la rocade.

Opération Bordeaux neige

Pour la troisième année, les AOC bordelaises et bordelaises supérieures organiseront des programmes de dégustation dans plusieurs stations de ski des Alpes. Des 2 Alpes aux Ménuires, le programme est copieux et ce, du 16 janvier au 19 mars. Les dégustations auront lieu de 16 à 20 heures. Des soirées dédiées aux étudiants sont

aussi prévues. Renseignements sur www.planete-bordeaux.net

Jardin d'Excellor

Le groupe coopératif Prodiffu décline sa marque Excellor historiquement distribuée en GMS (AOC bordelaises rouge, blanc ou rosé à moins de 4 euros la bouteille). Ainsi est né « Le Jardin d'Excellor », une gamme dédiée au circuit traditionnel (caviste et café-hôtel-restaurant). Également sur les trois couleurs (5 euros prix caviste).

Portraits du Bordelais

« Bordeaux en mouvement », ouvrage rapide à lire, dresse le portrait de 25 personnalités du vignoble bordelais. D'André Lurton à Jean-Bernard Delmas, de Jean-Paul Jaufré à Éric de Rothschild, de Bruno Prats à Jean Gaultreau. Certains sont en activité, d'autres non. L'objectif est de transmettre une « mémoire » aux jeunes générations. Intéressant. « Bordeaux en mouvement » par Sophie Guermès. Dessins d'Arnaud Faujas. Coédition Académie du vin de Bordeaux et Mollat. 160 pages, 25 euros.