



LE SEUL CONCOURS OÙ LES CAVISTES VOTENT !

Le secteur des cavistes et épiceries fines était déjà en plein développement avant la pandémie. Celle-ci a accéléré encore la transition vers les commerces de proximité qui présentent une vraie expertise dans les produits qu'ils proposent, plus particulièrement pour des achats « plaisir » ou cadeau.

Le magazine *Cavistes & e-commerce* a créé l'année dernière un prix permettant à ces professionnels - prescripteurs de découvrir les lancements de l'année, puis de noter ces nouveautés. Les trophées décernés le 13 février prochain sur le salon Wine Paris – Vinexpo Paris refléteront donc leurs connaissances des attentes des consommateurs.

Les marques de spiritueux et d'apéritifs peuvent concourir et décrocher un prix dans les catégories suivantes :

- Whisky
- Rhum
- Gin
- Autres spiritueux blancs (tequila, pisco, grappa, vodka...)
- Autres spiritueux bruns (armagnac, brandy, calvados, cognac...)
- Liqueur, crème & spiritueux arrangés
- Apéritifs (pastis, vermouth, amer, cocktail prêt-à-boire...)
- Sans alcool

Deuxième chance !

2 prix spéciaux vont permettre aux marques de se distinguer

- Trophée Amorim Top Series du spiritueux ou apéritif français
- Trophée Adelphe du packaging éco-responsable

PRÉSENTATION DU CONCOURS

Le concours Les Spiritueux de l'Année est organisé par le magazine *Cavistes & e-commerce* avec le soutien d'Adelphé et Amorim Top Series.

OBJET

Le concours récompense les lancements de spiritueux et apéritifs de l'année 2022 sur des critères d'innovation, mais également d'adéquation de l'offre au circuit des revendeurs spécialisés en termes de mix communication/positionnement tarifaire/qualités du produit.

MAXIMALISATION DE LA PARTICIPATION

Cavistes et e-commerce va inviter dans son magazine, sur ses réseaux sociaux et via son fichier de près de 8000 adresses qualifiées tous les cavistes, épicerie fines, véricistes et e-commerçants spécialisés en spiritueux à participer.

La participation ouvre la possibilité de remporter 1 bouteille de chaque spiritueux primés (10 flacons pour le gagnant tiré au sort).

MODALITÉS DU VOTE

Un site spécialement créé (www.spiritueuxdelannee.fr) permet à toutes les marques de présenter leurs nouveautés et aux revendeurs spécialisés de les découvrir ou redécouvrir. Le vote se déroule au mois de janvier, période plus creuse de leur activité.

CALENDRIER

- **Date limite des dépôts de candidature le 31 décembre 2022**
Seuls les lancements de l'année 2022 chez les cavistes, épicerie fines et autres revendeurs spécialisés sont autorisés à concourir.
- **Pré-sélection du 2 au 31 janvier 2023**
Un site internet permet de découvrir les lancements 2022, en textes et en images, et aux revendeurs spécialisés de voter pour ceux qu'ils jugent les plus pertinents.
www.spiritueuxdelannee.fr
- **Délibération du jury le 1^{er} février 2023**
La pré-sélection en ligne est suivie d'une délibération par un jury final composé de journalistes spécialisés et de professionnels compétents.
- **Remise des prix et cocktail le 13 février 2023**
L'annonce des résultats se fera le 13/02/2023 à 17 h 30 sur Be Spirits, l'espace spiritueux du salon Wine Paris - Vinexpo Paris. Elle sera suivie d'un cocktail mettant en situation les lauréats et auquel sont conviés tous les revendeurs spécialisés et les journalistes du secteur.

LE JURY



● **MEHDI BESBES**

Responsable marché vins & spiritueux d'Adelpho (filiale de Citeo), Mehdi Besbes accompagne le secteur viti-vinicole dans la réduction de l'impact environnemental de ses emballages ménagers. Il conseille et guide les acteurs sur l'ensemble du cycle de vie de leurs emballages, de la conception à la communication responsable auprès des consommateurs. Ingénieur agronome et œnologue de formation, il a travaillé pendant plus de 6 ans à la maison des Vins et Spiritueux en tant que responsable technique & environnement.



● **SÉBASTIEN DATHANÉ**

Consultant, maître de conférence à l'Université de Poitiers, secrétaire général du Syndicat des Élaborateurs et Négociants en Spiritueux, Sébastien Dathané développe depuis 25 ans une approche globale du secteur des spiritueux à travers les enjeux de production, réglementations, stratégies, marques et marchés, tendances et innovations, et analyse des catégories.



● **FRANÇOIS DROUNAU**

François Drouneau a fait toute sa carrière dans le monde des vins et spiritueux d'abord pour Inter-Rhône, puis Pernod-Ricard et Belvédère (actuellement Marie Brizard Wine & Spirit). Il est aujourd'hui le correspondant de *V&S news* et de *Cavistes & e-commerce* en Charentes ainsi que le dirigeant - fondateur de l'agence conseil en vins et spiritueux L'Assemblage.



● **CÉDRIC FERREIRA**

Président-fondateur de SO Whisky Bordeaux depuis 4 ans, association qui a pour but de faire découvrir le whisky au travers d'événements et dégustations, Cédric Ferreira est également le co-fondateur de la Journée des Spiritueux Français qui met en avant pendant une journée les spiritueux français.



● **CÉCILE FORTIS**

Rédactrice en chef de *Cavistes & e-commerce*, Cécile Fortis s'est depuis longtemps spécialisée dans l'univers très prolifique des spiritueux et de la mixologie. D'abord pendant près de dix ans en tant que rédactrice en chef de *Cigares Spirits & Co*, puis en collaborant pour plusieurs titres de la presse spécialisée comme *Whisky Magazine & Fine Spirits*.



● **THOMAS GUELLER**

Journaliste multi-supports pendant de nombreuses années, toujours dans le domaine des vins et spiritueux, Thomas Gueller a fondé en 2010 la lettre économique hebdomadaire *V&S news*, puis en 2011 le magazine *Cavistes & e-commerce*. Un sondage réalisé en 2021 a consacré ce magazine comme étant la première source d'informations professionnelles des cavistes.



● **JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE**

Avec 24 ans d'expérience dans les spiritueux comme journaliste pour le magazine *Rayon Boissons*, puis consultant, chargé de mission sur le spiritourisme à la Fédération Française des Spiritueux (FFS), Jean-Louis Laboissière a rejoint fin 2020 le Centre International des Spiritueux (CIDS) en tant que chargé des relations extérieures.



● **CHRISTOPHE SAUVAUD**

Christophe Sauvaud a rejoint l'univers des vins et spiritueux en intégrant en 1993 le groupe Moët-Hennessy où il reste 8 ans avant de rejoindre Marie Brizard Wine & Spirits, puis Amorim, leader mondial du liège, et un groupe tonnelier. Il est aujourd'hui directeur général d'Amorim Top Series France, filiale française de bouchage pour spiritueux du Groupe Amorim.

TÉMOIGNAGES DE LAURÉATS

Près d'une centaine de marques ont déposé des dossiers de candidatures au Spiritueux de l'Année 2021 pour seulement huit trophées décernés par le magazine *Cavistes & e-commerce*.

CATÉGORIE WHISKY **LES WHISKIES FRANÇAIS PARCELLAIRES ROZELIEURES**

« Ce qui est déterminant avec le trophée des Spiritueux de l'Année, c'est que ce sont les cavistes qui votent et, les cavistes, ce sont eux qui parlent de nos whiskies toute l'année et qui les vendent, rappelle Jonas Vallat, global marketing & communication manager de Rozelieures, la ferme-distillerie-malterie lorraine qui a dévoilé l'an passé les deux premiers whiskies parcellaires d'une nouvelle collection divisée en quatre grands terroirs (argilo-calcaire, limoneux, volcanique, argileux) et comptera à terme 18 références issues de 18 parcelles distinctes. C'est toujours compliqué de mesurer l'impact d'un prix, comme il est difficile d'évaluer les retombées de la participation à un salon, mais cette récompense nous a permis d'occuper le terrain de façon très positive. Il nous a apporté de la reconnaissance et pas seulement dans le monde du whisky, également dans l'industrie des spiritueux. Nos clients nous en ont parlé alors que les cavistes ne sont généralement pas sensibles aux médailles. Dans la mesure où ce sont eux qui votent, ce prix a une vraie légitimité à leurs yeux. Nous avons d'ailleurs communiqué sur ce prix, notamment sur les réseaux sociaux. Nous avons aussi bénéficié d'une belle visibilité dans la presse. »



CATÉGORIE RHUM **LES RHUMS « SINGLE FARM ORIGIN » RENEGADE**

« Les cavistes connaissent les produits, ils sont au plus proche des amateurs de spiritueux, souligne Manon Fays, de La Maison du Whisky, qui a dévoilé l'an passé les premiers embouteillages de Renegade, distillerie fondée à la Grenade par Mark Reyner, qui remet le terroir au cœur du sujet et offre une transparence totale. Le concours permet donc de donner une tendance. Le trophée des Spiritueux de l'Année est un incontournable. Lors du lancement d'une marque, gagner ce concours apporte de la visibilité, une reconnaissance avec une validation qualitative par une cible connaisseuse et prescriptive. »

CATÉGORIE GIN **LE GIN FRANÇAIS ET BIO ANAË**

« Avec le trophée des Spiritueux de l'Année, ce sont les cavistes qui votent et j'ai adoré cette idée, affirme Pauline Raffaitin, responsable marketing de Bollinger Diffusion, qui a dévoilé l'an passé Anaë, un gin français, artisanal et bio distillé et embouteillé à Cognac. Je ne connais pas d'autres concours qui fonctionnent sur ce principe. Nous sommes hyper fiers de ce prix, parce que c'est notre toute première récompense, mais aussi parce qu'il nous a apporté une crédibilité additionnelle. J'ai beaucoup aimé également le fait que la remise des prix ait lieu sur Wine Paris - Vinexpo Paris où beaucoup de nos clients étaient présents. Cela assoit la crédibilité du concours. »



CATÉGORIE AUTRES SPIRITUEUX **THOREAU, LE « SPIRITUEUX LIBRE »**

« Les cavistes sont des prescripteurs et, sans eux, Les Bienheureux ne se seraient pas développés de la même façon, explique Guillaume Mastellotto, directeur commercial des Bienheureux (whisky Bellevoye, rhum El Pasador de Oro...), qui a lancé Thoreau l'an passé, un assemblage inédit de 70% de rhum du Guatemala et 30% de cognac VSOP. Ce prix est d'autant plus important que Thoreau est un ovni dans le monde des spiritueux avec, qui plus est, un packaging segmentant. C'est un "proof of concept" comme disent les anglo-saxons. C'est un outil interne qui nous permet de motiver nos commerciaux. Je les encourage à s'appuyer sur cette récompense : Thoreau a été validé par les cavistes, cela justifie qu'il a sa place en cave. »



CATÉGORIE APÉRITIF **L'APÉRITIF SANS ALCOOL OSCO**



« Participer au trophée des Spiritueux de l'Année était très important pour nous car la catégorie des spiritueux sans alcool est encore récente et nous avons la volonté de nous inscrire dans l'univers des spiritueux, souligne Laura Falque, la co-créatrice d'Osco, le premier apéritif français sans alcool et bio. C'est un prix très fort car les résultats ont été dévoilés sur Wine Paris - Vinexpo Paris, où tous les professionnels sont présents. D'ailleurs, ce concours a beaucoup fait parler de lui, il a eu une véritable résonance chez les cavistes. C'est d'autant plus important que certains d'entre eux sont encore méfiants vis-à-vis des spiritueux sans alcool et Osco est souvent le premier produit "spirit free" qu'ils réfèrent. Nous avons beaucoup communiqué sur ce prix : notre trophée nous accompagne sur les salons et lors des animations en cave. »

CATÉGORIE SPIRITUEUX FRANÇAIS **LE BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE DOUBLE OAK**

« C'est l'approche innovation et même éco-responsable, ce qui est assez inédit et qui a vraiment du sens dans le monde des spiritueux, qui m'a beaucoup plus avec le trophée des Spiritueux de l'Année, explique Benoît Hillion, à la tête de la maison Dartigalongue, qui élabore des bas-armagnacs à Nogaro, dans le Gers, depuis 1838, et qui a dévoilé l'an passé Double-Oak, un armagnac ayant la particularité d'avoir bénéficié d'un double-vieillessement. J'ai beaucoup aimé que ce concours donne autant de chance à une catégorie comme l'armagnac qui ne réalise pas les mêmes volumes de ventes que le whisky ou le rhum. Cela nous a permis de montrer que, dans l'armagnac aussi, ça bouge ! Nous avons encore beaucoup de travail à faire pour que la belle dynamique que connaissent les spiritueux traditionnels français aujourd'hui se confirme. Nous allons concourir cette année avec notre nouvelle création, Organic. »



LE COUP DE CŒUR DES CAVISTES **LE LIMONCELLO MAMMA MIA!**



« Le démarrage de Mamma Mia! en France a été exceptionnel et c'est aux cavistes qu'on le doit, expliquent Jean-Robert Bellanger et Thomas Benoît, les créateurs de Mamma Mia!, un limoncello 100% naturel, peu sucré, fait à partir de citrons IGP Il Femminello Del Gargano récoltés à la main à Rudi, dans le Parc du Gargano, par la famille Ricucci. Cette récompense nous a apporté une très belle visibilité d'autant que notre limoncello Mamma Mia! avait sept mois d'ancienneté seulement. Nous avons beaucoup communiqué sur ce prix que ce soit à travers un communiqué de presse, sur notre site ou encore sur les réseaux sociaux. »

LES PARTENAIRES

• ADELPHÉ

Agréée par l'État avec une mission d'intérêt général, Adelphe est une société à but non lucratif qui a pour ambition de développer le recyclage des emballages ménagers des entreprises en France. Particulièrement active dans le secteur des vins et spiritueux depuis plus de 25 ans, Adelphe s'adresse aussi à la boulangerie, aux métiers de bouche et aux entreprises du médicament. Adelphe permet à ses clients de remplir leur responsabilité environnementale liée à la Responsabilité Élargie du Producteur (REP).

Site web : www.adelph.fr



• AMORIM TOP SERIES

Amorim Top Series propose une large gamme de bouchons à tête sur 4 segments de « marché » : Prestige, Élégance, Premium et Classic Value en utilisant tous types de matériaux.

Grâce à des conseils techniques personnalisés, la société développe des solutions créatives répondant aux besoins de ses clients. Elles permettent d'augmenter la valeur perçue des produits à travers le packaging. Par ailleurs, Amorim Top Series renforce ses propositions sur les solutions environnementales que ce soit avec du liège, du bois ou d'autres matériaux éco-conçus.

Site web : www.amorimtopseries.com/fr

AMORIM
TOP SERIES

• CAVISTES & E-COMMERCE

Créé en 2011, *Cavistes & e-commerce* a d'abord été un hors-série de la lettre hebdomadaire *V&S news* avant de devenir un trimestriel indépendant en 2018. Il paraît dorénavant 4 fois par an avec des reportages métiers, des dossiers assortiments et de nombreuses informations sur la profession. Un sondage en ligne mené en mars 2021 l'a consacré comme étant la première source d'informations professionnelles de ce circuit de distribution.

Site web : www.cavistes-et-commerce.fr

& CAVISTES
E-COMMERCE
CAVISTES, INTERNET, ÉPICERIES FINES, VENTE À DOMICILE...

Contact presse :

Carole Nicolas

cnicolas@ideesenforme.com

Port. : 06 74 08 92 57

Contact Cavistes & e-commerce :

contact@cavistes-et-commerce.fr

Tél. : 01 43 55 97 25