



Un nouveau style construit sur l'élégance et la vérité du terroir !

Pressentant l'évolution du marché, Couly Dutheil avait décidé en 2001 de se remettre en question sur le plan qualitatif. Le challenge était double : s'adapter à l'évolution du goût, sans perdre son âme et se développer en France et à l'export dans un contexte difficile pour le vin français.

Sous la responsabilité toute nouvelle d'Arnaud Couly Dutheil, la jeune équipe, pleine de passion et d'enthousiasme, mais aussi dotée d'excellents palais, s'est entourée des meilleurs conseils et a tout mis en place pour réussir cette évolution. Toutes les étapes ont fait l'objet d'une étude critique et un consensus s'est dessiné pour un nouveau processus. Vendanges plus mûres et mieux maîtrisées grâce à la dégustation des baies, vinifications plus sur le fruit, remise en cause de la sacro sainte religion du bois.

En un mot, la recherche d'une expression de pureté et d'authenticité au service du terroir.

Les résultats ne se sont pas faits attendre et la clientèle a manifesté sa totale adhésion pour ce nouveau style plus en élégance, en fruit et en saveur.

Une pluie de récompenses !

Plus de 16 récompenses, distinctions ou citations sont venues, cette année, récompenser le travail entrepris. La satisfaction est d'autant plus grande que ces reconnaissances se sont portées sur plusieurs

vins, confirmant ainsi le bien fondé de notre nouvelle approche des vins Couly Dutheil. Rien n'est jamais acquis et ces beaux résultats ne peuvent que nous inciter à poursuivre sur cette voie sans jamais oublier de rester modestes face à la toute puissance de nos terroirs.

Le Chinon rosé plébiscité !

Après la percée du Chinon blanc les Chanteaux, reconnu aujourd'hui comme l'un des grands chemins modernes, le Chinon rosé René Couly connaît aujourd'hui un très grand succès.

Le millésime 2005 avait pourtant commencé sa carrière par quelques reproches : habitués à une couleur pétale de rose, certains regrettaient sa teinte trop foncée. L'avenir leur a donné tort puisque nous avons été dévalisés. Cité « Vin de l'été » par Cuisine et Vins de France, il a été sélectionné par la SAQ parmi 250 rosés du monde.

28 Octobre 2006 : la grande fête du Vin

Couly Dutheil, partenaire de la gastronomie et des cavistes.

Constatant que 60% des Français disent ne rien comprendre au vin, les Interprofessions viticoles françaises ont décidé de réagir.

Elles organisent le 28 Octobre prochain, un grand événement national baptisé « les 1ères Journées Vinplissime ». Toute la filière s'engage pour bousculer les idées reçues et démontrer que la connaissance du vin est bien plus facile qu'il n'y paraît.

Connaître le vin, c'est simple, c'est même Vinplissime... tel est le mot d'ordre de cette journée qui veut faire porter un nouveau re-

gard sur le Vin !

De nombreuses actions seront menées sur l'ensemble du territoire :

- 170 Centres commerciaux accueillent des espaces d'informations dans lesquels 800 hôtesses, formées à la connaissance du vin, conseillent et orientent la clientèle.
- 5000 restaurants indépendants mettent en scène une opération découverte, par un jeu sensoriel.
- 1000 cavistes indépendants
- 5000 caveaux

Une nombreuse documentation sera distribuée : jeu quiz, petit guide ludique, ...

Couly Dutheil s'associe pleinement à cette initiative, qui doit nous permettre de replacer le vin dans un contexte de plaisir, d'é-

FRENCH PARADOX

LES FRANÇAIS AIMENT LE VIN

- 87% des ménages achètent du vin
- 40% des consommateurs dégustent du vin 1 à 2 fois par mois seulement et 27% de 1 à 2 fois par semaine
- 1/4 des consommateurs aiment le vin et sont impliqués dans l'acte d'achat

MAIS S'Y INTERESSENT PEU !

- Près de la moitié des femmes ne consomment pas de vin (47%)
- Près d'un tiers des hommes sont des non consommateurs (29%)
- 44% des consommateurs ne s'intéressent pas au vin
- Les quantités achetées par les ménages ont baissé de 12% de 2001 à 2004