

Vin : Ce que les Lyonnais ont toujours caché aux Bordelais



13h23, dans un beau restaurant Lyonnais... Un salarié déjeune entre deux réunions. Après tout il n'y a pas d'heure pour un petit plaisir (coupable) ? Et hop, un verre de St Emilion Grand Cru ! C'est déjà le 12ème St Emilion de la journée servi en salle... Presque une scène de crime en plein milieu des vignobles du Rhône !

Et c'est ainsi que grâce à la D-Vine Connect, l'équipe de 10-Vins est capable de constater l'impensable : oui, à Lyon, le vin le plus dégusté par les établissements clients est un Bordeaux ! Des données en temps réel, totalement anonymisées, sur la consommation du vin en France : une nouvelle révolution.

La D-Vine est un système professionnel de service de Grands Vins au verre sans perte ni investissement. Elle équipe déjà 400 établissements hôtels et restaurants en France, dont 20% des 4 et 5 étoiles parisiens.

Grâce à un concept de flacons de 10cl de vin équipés d'une puce RFID, la D-Vine sert chaque verre de vin dans les conditions parfaites de température et d'aération en une minute.

Très simple d'utilisation et sans engagement, elle permet aux établissements équipés de développer leur chiffre d'affaire et leur image de marque grâce à un large choix de Grands Vins au verre et une qualité de service irréprochable.

Un véritable bras droit du sommelier !



Nous y sommes : après deux années de développement, les clients de la start-up nantaise 10-Vins s'équipent depuis début décembre avec la toute nouvelle version de la D-Vine. Elle s'appelle Connect et elle va prolonger la mission lancée par son aînée en transformant la façon de déguster du vin au verre.

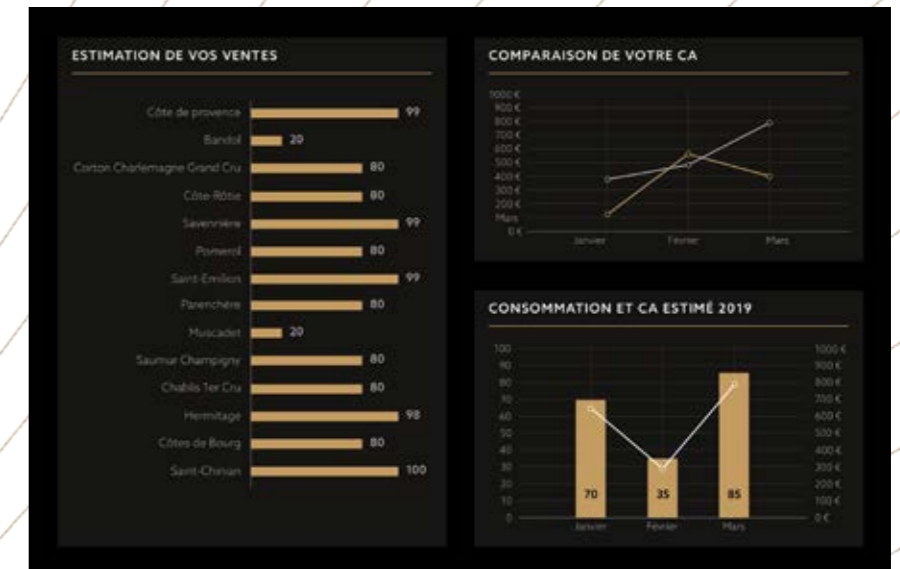
Un mois après son lancement, c'est déjà plus d'une centaine de Connect qui ont été installées en France. Une révolution dans la gestion du vin, des stocks, et de la gestion client, en toute confidentialité bien sûr. Parmi les établissements qui utilisaient déjà la D-Vine, les équipes constatent déjà une nouvelle augmentation de 20 % de consommation de vins au verre grâce à une expérience client enrichie : avec son écran intégré, la D-Vine Connect favorise l'interaction avec le client en lui donnant accès à un contenu plus complet sur les vins et les vigneron. Elle offre également une animation en salle, attire la curiosité et crée l'émulation auprès des amateurs de vin.

L'évolution dans le monde du vin c'est aussi la génération de datas extrêmement précises en temps réel : un retour direct à des informations auxquelles aucun des acteurs du vin, producteurs, distributeurs ou consommateur final, n'avait accès jusqu'à aujourd'hui.

Quelques données incroyables obtenues en quelques clics pour briller un peu en société ?

- Le verre de vin le plus matinal à été bu à 7h52...en Loire-Atlantique (et même pas par les équipes de 10-Vins !). Bon, pour se rassurer, c'est seulement 3 % de la consommation globale qui a lieu en matinée, et 97 % après 12h00.
- Le vin préféré des Lyonnais est le...Saint-Émilion !
- 53 % de vins blancs, 44 % de vins rouges et 3 % de vins rosés : c'est la répartition de la consommation en France en décembre.
- Le samedi soir, les français préfèrent boire du Petit Chablis

Les applications possibles pour optimiser la gestion des établissements sont considérables : choix des vins, répartition des équipes, création d'accords mets-vins, gestion des stocks, recommandes automatiques, optimisation de la trésorerie...



Les vigneron bénéficieront également de ces données de consommation totalement anonymes, fournies gratuitement par la start-up à l'ensemble de leurs partenaires producteurs. Un moyen unique pour eux d'obtenir des informations clés pour le ciblage de leur clientèle : où est consommé leur vin ? Quand ? Par quel type de clientèle ? Impossible jusqu'à aujourd'hui pour ces acteurs du terroir d'avoir une visibilité large sur l'ouverture de leurs bouteilles, une fois vendues.

Fort de ce lancement réussi, et de retours toujours plus favorables des établissements équipés, la société est en pleine phase de levée de fonds en ce début d'année afin de continuer à financer un fort développement aussi bien à l'international qu'en France pour poursuivre les évolutions de produits.

La D-Vine Connect sera présente sur le salon Sirha du 26 au 30 janvier 2019 : Hall 6 - Stand 6J34. Une visite s'impose pour l'essayer et en apprendre toujours plus sur la magie du produit phare du patrimoine gastronomique français : le vin.

CONTACTS PRESSE

Julia Jonchère

julia.jonchere@10-vins.com
02 51 86 10 58

Alice Jamet

alice.jamet@10-vins.com
02 51 86 10 58