

## CELLIER DES DAUPHINS

1117, RUE SAINTE-CATHERINE STREET OUEST, SUITE 802  
MONTRÉAL (QUÉBEC) H3B 1H9

---

Communiqué  
Diffusion immédiate

### UNE PREMIERE EN ONTARIO

#### le Cellier des Dauphins lance sa Cuvée Prestige dans un tout nouveau format de 250 ml

*Toronto*– La maison **Cellier des Dauphins** lance une toute nouvelle bouteille **250 ml de vin rouge Cuvée Prestige d'appellation d'origine contrôlée (AOC)**. C'est la première fois que la LCBO offre ce format dans ses succursales à travers la province. Distribuée par Churchill Cellars Ltd. de Toronto, la bouteille de 250 ml du **Cellier des Dauphins Cuvée Prestige** offre le double avantage de pouvoir déguster un vin de qualité AOC Côtes du Rhône, tout en assurant au consommateur un meilleur contrôle de sa consommation puisqu'elle contient exactement deux verres.

Le format de 250 ml Cuvée Prestige est unique. Marque prestigieuse réputée à travers le monde, le **Cellier des Dauphins** innove en créant une nouvelle niche de petits formats de qualité. « Les habitudes de consommation des Ontariens ont beaucoup évolué au cours des dernières années » explique Samy Rabbat, directeur des ventes au Canada pour le Cellier des Dauphins « La tendance étant davantage à la modération, tout en recherchant la qualité, notre nouveau format de 250 ml permet de répondre aux besoins des amateurs de vin et est **adapté à une consommation modérée** pour une personne seule, en couple ou pour les personnes âgées. De plus, il est facile à transporter et à ouvrir : son bouchon dévissable assure un maximum de fraîcheur à chaque bouteille.»

Selon une étude française publiée dans la revue *La Vigne*, les bouchons à vis posséderaient en effet plusieurs avantages comparatifs. « Contrairement aux bouchons de liège, ils rendent possible le stockage vertical de la bouteille, sans nuire à la qualité du contenu et ne peuvent ramener aucun goût étranger dans le vin », explique M. Patrick Gallant, directeur de l'Université du vin de Suze-la-Rousse dans le Sud de la France et auteur de l'étude. Ce système est particulièrement apprécié des personnes âgées et des personnes seules.

Désormais reconnu pour ses **vertus santé**, le vin s'inscrit plus que jamais dans l'art de vivre. Plusieurs études ont en effet démontré que deux verres de vin par jour permettraient de réduire sensiblement les risques de maladies cardiovasculaires; certaines parlent même d'une diminution de 50% des risques d'infarctus. De plus, la consommation modérée de vin augmente les lipoprotéines de haute densité (HDL), le bon cholestérol, qui lui, chasse le mauvais cholestérol, responsable notamment du durcissement des artères augmentant le risque de maladie dégénérative du cerveau.

Selon une étude réalisée en France, les personnes âgées qui en consomment de façon modérée seraient même moins susceptibles d'être affligées de sénilité et de la maladie d'Alzheimer que celles qui n'en boivent pas du tout.

Principal vendeur en France, Carte Noire du Cellier des Dauphins est le **meilleur vendeur dans la catégorie des vins des Côtes du Rhône en Ontario**. Le Cellier des Dauphins a vendu plus de **12 millions de bouteilles 250 ml** et **60 millions de format 750 ml** à travers le monde. C'est le fruit d'une politique de prix et de produit en harmonie avec les nouvelles tendances et les besoins des consommateurs.

La **Cuvée Prestige 250 ml** est un vin léger avec un arôme fruité et floral, bien que légèrement épicé et poivré. Il accompagne très bien les viandes rouges, le gibier et les fromages. Il provient des cépages suivants : 85% grenache et 15% syrah. La **Cuvée Prestige Cellier des Dauphins format 250 ml est disponible dans les succursales de la LCBO au prix de 3,20\$ l'unité ou en paquet de six bouteilles au coût de 19,20\$.**

*Le Cellier des Dauphins est le chef de file des producteurs de la vallée du Rhône avec 3600 éleveurs, 11 coopératives et la plus grosse usine d'embouteillage en France. Celle-ci produit annuellement 30 millions de bouteilles de vin de qualité.*

Le Cellier des Dauphins offre également la gamme de produits suivants distribués en Ontario par Churchill Cellars:

<b>Cuvée Prestige</b>	+464669	250 ml	3,20\$
		250 ml x 6	19,20\$
<b>Cuvée Privée</b>	+384875	750 ml	11,65\$
<b>Carte Noire</b>	+110197	750 ml	9,20\$

Médaille d'or, Ottawa Wine & Cheese Show

Gordon Stimmell, Toronto Sun «...goût subtil de cerise, vanille et d'anis dans un bouquet estival...meilleur achat.»

-30-

### **Relations publiques :**

**Caroline Sabbagh**  
**CRÉA COMMUNICATIONS**  
**Téléphone : 514-284-0402**  
[caroline.sabbagh@creacommunications.ca](mailto:caroline.sabbagh@creacommunications.ca)  
[www.creacommunications.ca](http://www.creacommunications.ca)

## CELLIER DES DAUPHINS

1117, rue Sainte-Catherine Ouest, bureau 802  
Montréal (Québec) H3B 1H9

---

### COMMUNIQUÉ

Diffusion immédiate

### 1 MILLION DE PETITES BOUTEILLES VENDUES AU QUÉBEC : UN COUP DE CŒUR POUR LES FORMATS EXCLUSIFS 250 ML DU CELLIER DES DAUPHINS

**MONTRÉAL---** La maison **Cellier des Dauphins**, réputée pour ses vins des Côtes du Rhône d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.), est fière du succès remporté par son format 250 millilitres au cours des deux dernières années, fruit d'une politique *produit* en harmonie avec les nouvelles tendances et les besoins des consommateurs. Lancé sur le marché québécois en septembre, le format de ¼ litre a en effet rapidement gagné la faveur populaire avec **1 040 184 bouteilles** vendues à la fin du mois de janvier dernier. Introduits en vagues successives de septembre à avril, les formats 250 ml du rouge **Prestige**, du **Blanc de Blancs** et du **Rosé A.O.C.**, répliques exactes des bouteilles de 750 ml (à l'exception du **Rosé**, vendu exclusivement en petit format), sont tous désormais disponibles dans la plupart des succursales de la S.A.Q. et des restaurants à travers le Québec.

« **Le succès des 250 millilitres reflète l'évolution du marché et une nouvelle réalité sociale** », souligne Monsieur François Boschi, directeur général du Cellier des Dauphins (France). « **Les habitudes de consommation ont beaucoup évolué au cours des dernières années. Ce format répond aux besoins des amateurs de vin qui recherchent la qualité, tout en étant adapté à une consommation modérée pour une personne seule ou un couple** », explique-t-il. « **Nous sommes particulièrement fiers de ce succès, d'autant plus que peu de spécialistes, au début de cette aventure, croyaient à la création d'une nouvelle niche de petits formats de qualité** ».

Lancé en septembre, le format 250 ml du vin rouge **Prestige** a remporté un succès immédiat. Plus de 17 000 bouteilles ont été vendues mensuellement en moyenne au cours de la première année, pour atteindre près de **27 000 bouteilles par mois en 1999**; les ventes à ce jour totalisent **616 464 bouteilles**. De son côté, le **Blanc de Blancs** a également gagné la faveur des consommateurs puisque **16 235 petites bouteilles** ont été écoulées sur le marché en moyenne chaque mois depuis son lancement en avril 1998, pour un total de **357 168 bouteilles** vendues. Dernier-né des petits formats, le **Rosé A.O.C.** a pour sa part totalisé **66 552 bouteilles** vendues depuis avril. À ce jour, **1 040 184 de bouteilles** ont été vendues sur le marché québécois qui connaît une progression constante.

Maison réputée en voie de devenir la première marque mondiale de vin A.O.C. et **numéro un au Québec** depuis 1995 dans la catégorie des vins des Côtes du Rhône, le **Cellier des Dauphins** s'est en effet imposé comme un pionnier en offrant une gamme de produits de qualité en petit format et à bouchon dévissable.

« **Dans le domaine de la restauration, le format 250 ml s'est avéré beaucoup plus attrayant que le carafon de ¼ de litre** », explique Samy Rabbat, directeur des ventes au Canada du Cellier des Dauphins. « **De manutention facile, sécuritaire et hygiénique, la capsule à vis a également constitué un avantage fort apprécié tant dans le domaine de la restauration que par les particuliers** », ajoute-t-il.

Contrairement au bouchon de liège, la capsule à vis rend en effet possible le **stockage vertical** de la bouteille, sans nuire à la qualité du contenu, et ne peut amener aucun goût étranger dans le vin. Ce système d'obturation offre également la possibilité d'une **consommation fractionnée** et permet **un débouchage et un rebouchage aisés, fort appréciés par les personnes âgées**. Vendu à la S.A.Q. au prix de **3,75 \$ l'unité** ou en paquet de six bouteilles, le format de 250 ml s'avère également **pratique et économique** tant à la maison qu'au restaurant ; au cours d'un même repas, chacun peut boire le vin qu'il préfère, blanc, rouge ou rosé, sans faire de concession ou risquer de perdre une bouteille à demi entamée. Plus **léger à transporter**, il est aussi **facile à emporter** en pique-nique. Par ailleurs, pour qui intègre le vin à son menu quotidien, le format ¼ de litre procure exactement la quantité suggérée, soit **deux verres**.

Mis en marché en France en 1985, les formats de 250 ml du Cellier des Dauphins totalisent aujourd'hui plus de 12 millions de bouteilles vendues à travers le monde ; l'objectif est d'atteindre le cap des **30 millions de bouteilles** en l'an 2007, dont **2.5 millions au Québec**. Avec plus d'un million de bouteilles déjà vendues en deux ans, le marché québécois s'avère certes prometteur. Le Québec, où 80% des ventes sont faites directement au consommateur, est d'ailleurs reconnu comme le principal marché des vins de qualité au Canada. Le Cellier des Dauphins y a établi son siège social canadien ; la maison est représentée par des agences dans le reste du Canada.

- 30 -

**Relations publiques :**

**Caroline Sabbagh**  
**CRÉA COMMUNICATIONS**  
**Téléphone : 514- 284-0402**  
[caroline.sabbagh@creacommunications.ca](mailto:caroline.sabbagh@creacommunications.ca)  
[www.creacommunications.ca](http://www.creacommunications.ca)