

Dossier de Presse

Foire aux vins

Mercredi 5 Octobre - Dimanche 16 Octobre 2011



BE HAPPY, BE SIMPLY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Avec un millésime 2009 qui tient ses promesses et une offre régionalisée valorisant tous les terroirs de France, **2011 s'annonce comme l'année des Foires aux Vins pour Simply Market !** L'enseigne invite cette année le consommateur à un voyage sensoriel à travers les vins et les bonnes affaires, avec comme principal objectif de déclencher le vrai «coup de cœur», celui qui reflète notre souhait d'offrir le **meilleur rapport plaisir / qualité / prix**. Nouveauté cette année, Simply Market propose également des vins entièrement produits et commercialisés au sein d'ESAT¹ par des personnes déficientes intellectuelles, une façon pour l'enseigne de conjuguer consommation plaisir et consommation solidaire. Si tous ces éléments sont réunis alors, quel que soit le vin choisi, ce sera une «bonne affaire». Bonne Foire aux Vins chez Simply Market !

Guy Maurin, Acheteur Vins Simply Market

¹ Etablissements de Service de l'Aide au Travail





Les coups de Cœur de Guy Maurin

Simply Market, principale enseigne de la branche supermarchés du Groupe Auchan, souhaite avant tout valoriser le retour à la simplicité en accueillant ses clients de proximité dans une relation durable de bon voisinage et d'engagement. C'est dans cet esprit qu'elle enrichit chaque jour sa promesse : des produits frais, de qualité, au meilleur prix pour une qualité de vie au quotidien ! La sélection Foire aux Vins Simply Market reflète cet engagement avec un catalogue national de **300 références** reflétant tous les terroirs de France. Et pour aider le consommateur à trouver le vin qui lui ressemble, Guy Maurin, Acheteur Vins Simply Market, a sélectionné **11 coups de cœur au caractère bien trempé !**



Le classique

Bordeaux supérieur - Château Guillaume blanc 2009 - Cuvée du consul



« Ce millésime 2009 m'a séduit par ses notes finement boisées, ses fruits noirs légèrement confits et son attaque en bouche parfaitement structurée. Un vin harmonieux déjà parfait et qui le restera dans les 3 à 5 ans à venir. »

Médaille d'argent à Paris en 2011 - Médaille d'or au Challenge international du vin en 2011 / Prix de vente conseillé : 4 € 95



L'épicé

Corbières - Domaine Haut Saint Georges 2009



« Avec ses notes de garrigue et d'épices douces sur un fond fruité, vous allez obligatoirement m'en parler, un vin vraiment superbe à consommer avec des amis. »

Médaille d'Or à Paris en 2011 / Prix de vente conseillé : 3 € 95





Le durable

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie BIO - Château des Gautronnières 2010



« Un vin exceptionnel, avec des parfums de fleurs blanches et d'agrumes, une bouche avec une belle fraîcheur et ampleur. Divin avec du poisson ou des fruits de mer. A découvrir absolument ! »

Médaille d'Or à Paris en 2011 / Prix de vente conseillé : 3 € 95



Le fruité

Bordeaux – Château Talmont 2008



« Un vin bien équilibré. En bouche, une attaque souple, des tanins soyeux et agréables, le nez est fruité avec des arômes de framboise et de cassis. S'accorde parfaitement avec les viandes rouges et les fromages. Un vin de plaisir, à découvrir. »

Médaille d'Argent à Bordeaux en 2009 / Prix de vente conseillé : 2 € 95



Le structuré

Premières Côtes de Blaye - Château Pérenne Cru Bourgeois 2005



« Ce vin est à découvrir avec son nez puissant, ses notes grillées de fruits rouges frais. Un vin concentré, avec beaucoup de volume, grâce au Merlot majoritairement présent. »

Prix de vente conseillé : 7 € 39





Le gourmand

Médoc cru bourgeois - Château Tour Blanche 2005



« Le 2005 a donné un vin d'une rare intensité, à la robe rouge brillante avec une bouche dense aux tanins présents mais fondus. Tout simplement délicieux, authentique et gourmand ! »

Prix de vente conseillé : 7 € 99



L'aromatique

Bourgogne rouge Hautes Côtes de Nuits - Domaine R. Dubois et fils 2009



« Fromage affiné, charolais grillé, jambon braisé, ce Bourgogne accompagne agréablement les repas. Avec des arômes de petits fruits noirs écrasés, il étonne par sa complexité aromatique. Une bouteille à ne pas manquer ! »

Prix de vente conseillé : 6 € 40



Le convivial

Côtes du Rhône Villages Cairanne - Domaine de la Présidente - Cuvée Lucrèce 2010



« J'ai découvert un vin rouge au nez épicé marqué par des notes de fruits rouges à noyaux. Ce flacon m'a véritablement fait craquer pour son caractère gourmand et bien équilibré, emplissant le palais de sensations harmonieuses. Un vin que j'ai envie de boire avec des amis ! »

Médaille d'Argent à Orange en 2011 / Prix de vente conseillé : 5 € 90





Le puissant **Juliéna - La Croix Neyrie 2009**



« Vin riche et puissant, d'un beau relief et d'une grande distinction. Nez de fruits noirs, framboise, mûre sauvage et myrtille. Un millésime 2009 de rêve, avec un plaisir intense et bien réel pour tous. A savourer pourquoi pas avec une fondue au chocolat ! »

Médaille d'Or à Paris en 2010 / Prix de vente conseillé : 4 € 95



Le délicat **Chinon - Château Coudray Montpensier Vieilles Vignes - Cuvée Apogée 2010**



« J'ai été séduit par ses arômes de fruits, une bouche avec une attaque vive, une grande finesse. Ce vin exprime toute la beauté et la richesse du Val de Loire. Ce vin mérite d'être connu, c'est sûr ! »

Médaille de Bronze au concours des Vins de Loire 2011 / Prix de vente conseillé : 6 € 59



Le racé **Buzet - Astris L'Etoile du Vigneron 2007**



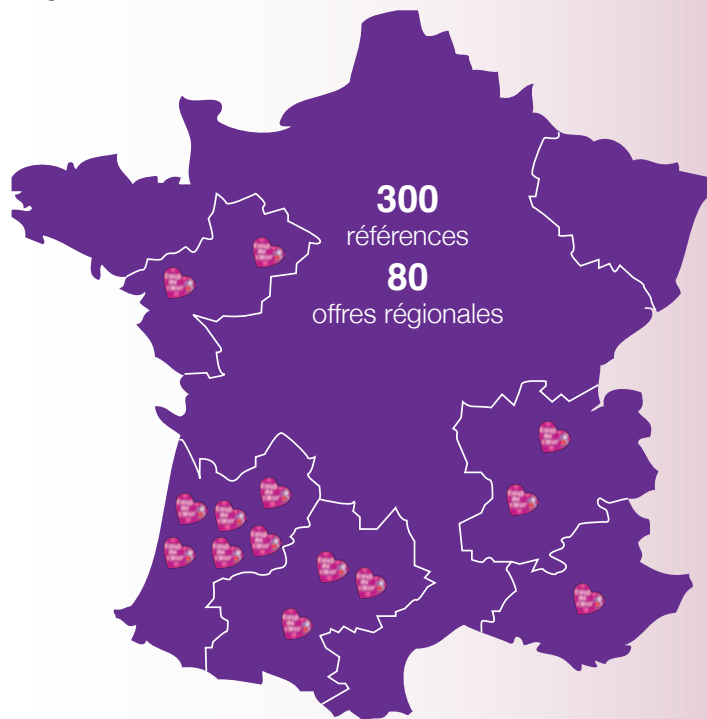
« Ce vin de caractère aux tanins fondus se caractérise par des notes de fruits rouges, le tout souligné par une discrète pointe vanillée. A consommer avec des fromages coulants. Un vrai délice, un sublime nectar ! »

3 étoiles au Guide Hachette 2010 / Prix de vente conseillé : 3 € 90



Honneur aux régions !

Parallèlement à la sélection nationale, Simply Market intègre **80 références** régionales sur **5 bassins de consommation** - Aquitaine/Midi Pyrénées, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes/Savoie, Alsace-Lorraine, Pays de la Loire. Un parti pris chez Simply Market pour être au plus près des régions, des magasins et des clients !



La CaVE de Guy Maurin à moins de 150 euros !

Depuis ses débuts, favoriser l'accessibilité à des produits de qualité au meilleur prix fait partie des engagements Simply Market ! Dans cet esprit, Guy Maurin a souhaité démontrer qu'un amateur de vin pouvait se constituer **une cave de qualité à moins de 150 euros** !



Bordeaux – Château Talmont 2008 Total = 8 € 85



Bordeaux supérieur - Château Guillaume blanc 2009 - Cuvée du consul Total = 14 € 85



Premières Côtes de Blaye - Château Pérenne Cru Bourgeois 2005 Total = 14 € 78



Lalande Pomerol – Château de Musset – Cuvée Les Acacias 2009 Total = 15 € 90



Médoc cru bourgeois - Château Tour Blanche 2005 Total = 15 € 98



Haut-Médoc Cru Bourgeois - Château de Villambis 2009 Total = 13 € 98



Bourgogne rouge Hautes Côtes de Nuits - Domaine R. Dubois et fils 2009 Total = 12 € 80



Côtes du Rhône Villages Cairanne - Domaine de la Présidente - Cuvée Lucrèce 2010

Total = 17 € 70



Chinon - Château Coudray Montpensier Vieilles Vignes - Cuvée Apogée 2010 Total = 13 € 18



Corbières - Domaine Haut Saint Georges 2009 Total = 11 € 85



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie BIO - Château des Gautronnières 2010 Total = 7 € 90



Comment organiser sa cave ?

Le rangement des bouteilles en cave est un casse-tête, car l'œnophile ne dispose jamais de toute la place souhaitée. Dans la mesure du possible, on respectera les principes suivants :

- ✓ Les vins blancs près du sol
- ✓ Les vins rouges au dessus
- ✓ Les vins de garde dans les rangées ou casiers du fond, les moins accessibles
- ✓ Les vins à boire, en situation frontale.
- ✓ Les vins achetés en carton ne doivent pas demeurer dans ce type d'emballage, contrairement à ceux achetés en caisses en bois.

Guy Maurin en quelques mots... Homme de terrain, Guy Maurin vit pleinement dans l'univers du vin depuis 35 ans déjà : au contact des clients, des vignerons, des amateurs qui comme lui savent goûter le plaisir des terroirs, la magie de la transformation de la vigne en vin, il s'est forgé une réputation d'expert reconnu. Ses pérégrinations dans les différentes régions : vallée du Rhône, sud-est de la France, Bourgogne... et les rencontres d'exception dans les meilleurs vignobles du Bordelais et les salons spécialisés ont nourri sa passion, une passion qu'il n'a de cesse de vouloir partager avec les clients d'une enseigne à laquelle il est fidèle, dans un esprit de grande simplicité et de proximité.



La consommation solidaire selon Simply Market

Ce n'est pas un hasard si Simply Market a souhaité cette année intégrer à son offre des vins entièrement produits et commercialisés au sein d'ESAT (Etablissements de Service et d'Aide par le Travail) par des personnes déficientes intellectuelles. L'enseigne fête les 10 ans de son Programme Handicap, 10 ans d'un engagement fort en faveur d'une politique d'emploi de personnes handicapées volontariste et pérenne au travers d'un accord d'entreprise.

Haut-Médoc Cru Bourgeois - Château de Villambis 2009



Limpide et brillant, ce millésime 2009 se caractérise par des arômes vifs de fruits rouges murs au boisé élégant. Notes de vanille et de chocolat.

Prix de vente conseillé : 6 € 99

A noter que ce vin est tout particulièrement apprécié par Olivier Pousser, meilleur sommelier du monde 2000, qui a choisi de le référencer sur la carte de Classe Affaires Long Courrier d'Air France !



« Notre Établissement de Service et d'Aide par le Travail emploie une centaine de travailleurs handicapés dont une vingtaine assure l'ensemble des travaux de notre vignoble tout au long de l'année, de la taille à la vinification et jusqu'à la commercialisation. Les personnes handicapées ont la possibilité d'exercer un métier tout en se formant dans le but de maintenir et de développer leurs compétences. Cette organisation basée sur des parcours professionnels et un encadrement adapté permet d'apporter à notre vignoble tous les éléments nécessaires à la création d'un vin Crû Bourgeois de grande qualité. » **Arnaud DESTOMBES, Directeur, Château de Villambis**

Gaillac rouge - Domaine René Rieux - Cuvée Harmonie 2009



Une robe sombre éclairée de rubis. Une bouche ronde, chaleureuse, riche et suave, pleine de saveurs. Un plaisir intense pour tous.

Prix de vente conseillé : 4 € 75



Gaillac doux - Domaine René Rieux - Cuvée Harmonie 2010



Le vignoble Gaillacois n'est peut-être pas connu pour ses vins moelleux, mais cette délicieuse trouvaille que mérite le détour ! Ce millésime 2010, avec ses notes de fleurs blanches, de pêches blanches, de figues et sa bouche d'un équilibre parfait entre onctuosité mielleuse et d'agrumes confits. Avec une tarte tatin, une charlotte aux fruits ou un foie gras : un délice !

Prix de vente conseillé : 7 € 90



« Bien entendu, dans un ESAT, si l'aspect social s'impose comme une priorité, la logique d'entreprise n'est en aucun cas négligée. D'ailleurs, l'objectif, qui est de proposer des vins qualitatifs, apporte nécessairement une reconnaissance par le travail. Une reconnaissance valorisante et bénéfique pour les 40 adultes déficients intellectuels, aides viticulteurs, qui concourent à l'entretien des 22 hectares de vignoble, aux vinifications, aux mises en bouteilles et aux ventes des vins. »

Raymond PAPAIX, Œnologue du Domaine René Rieux.



La Foire aux Vins Simply Market, c'est

Plus de 300 magasins
300 références
15 régions viticoles
80 offres régionales
2 millions de cols vendus*
3 300 palettes*
110 camions*

*chiffres 2010

Pour connaître le magasin le plus proche, consulter www.simplymarket.fr

Contact Simply Market : Direction de la Communication, bjavary@datac.fr

Contact Presse : Jennifer Potts, jpotts@capetcime.fr T. 01 55 35 08 16

Pauline Barras, pbarras@capetcime.fr T. 01 55 35 08 14