

VDF

STRATÉGIE

Avec la création des VDF Cocktails, l'Anivin de France revisite l'approche du vin et veut faire bouger les lignes

L'Anivin de France investit le monde de la mixologie en revisitant des cocktails bien connus des terrasses : le Mule et le Fizz. Des créations qui affirment la stratégie de l'interprofession : conquérir de nouveaux palais.

Prônant la Liberté, la Qualité et la Créativité, Vin De France repense les codes traditionnels du vin pour s'adresser à une nouvelle cible. Comme le vin reste intimidant pour les 18-30 ans, c'est la quête d'expérience qui motive ce public, dont les envies se portent sur des boissons rafraîchissantes et gourmandes, sources d'exploration de goûts, de sensations et de couleurs.

Revisiter l'image du vin

La plus libre des dénominations, inspirée par les tendances actuelles de la mixologie, innove et crée les VDF Cocktails afin de répondre aux nouveaux modes de consommation. Associant un cépage de Vin De France et un mixer, ces cocktails Frenchies et « low ABV » rajeunissent l'image du vin.

Des cocktails version « French Touch »

De cette démarche sont nées deux collections, les Mule et les Fizz, déclinées dans les trois couleurs : blanc, rouge et rosé. A la fois frais et gourmands, les six recettes de VDF Cocktails ont été élaborées en collaboration avec l'agiteur d'idées, Ugo and Spirits, expert en mixologie. Si la collection des VDF Mule raconte l'association épicée de la Ginger Beer avec Vin De France de cépages, la collection des VDF Fizz plonge les consommateurs dans un univers gourmand et surprenant grâce à l'association de Vin De France de cépages, d'un trait de concombre, d'hibiscus ou de rose et de Tonic Water. Des créations venant de cocktails déjà récompensés : le Moscow Mule occupe la onzième place et le gin fizz la trentième place du classement des "50 world's best-selling classic cocktails" établi par Drinks International.



Le Chardo Mule®, le VDF Cocktail incontournable

S'inspirant des classiques, comme le Moscow Mule et le Gin Fizz, les VDF Cocktails incarnent un renouveau à la française dans le monde de la mixologie.

VDF

VDF

LES CÉPAGES VIN DE FRANCE AU CŒUR DES VDF COCKTAILS

En plaçant les cépages Vin De France au cœur de chaque recette, l'Anivin de France affiche sa volonté de faire de la pédagogie auprès des nouveaux entrants sur le vin : faire découvrir les différents cépages à travers ces six créations.

En phase avec les attentes sociétales, les VDF Cocktails, en plus d'être français, sont « low ABV » (Alcohol By Volume, à faible teneur en alcool), et « low sugar » (à faible teneur en sucre).

TENDANCE MULE : UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Quand les cépages Vin De France rencontrent la Ginger Beer, cela donne une explosion de saveurs totalement inédite ! Le Mule, c'est celui qu'on déguste entre copains, celui qui pimente les apéros, avec toujours plus de fraîcheur.



Chardo Mule® :

9cl de Vin De France Chardonnay
+ 6cl de Ginger Beer + 0,5cl de jus de citron vert + une rondelle de citron vert
+ des glaçons



Rosé Mule :

9cl de Vin De France Rosé + 6cl de Ginger Beer + 0,5cl de jus de citron vert
+ une rondelle de citron vert + des glaçons



Red Mule :

9cl de Vin De France Rouge, par exemple Merlot de France + 6cl de Ginger Beer + 0,5cl de jus de citron vert + une rondelle de citron vert + des glaçons

TENDANCE FIZZ : UN UNIVERS GOURMAND

La rencontre des cépages Vin De France, d'un trait de concombre, d'hibiscus ou de rose et de Tonic Water... ou la plongée dans un univers aérien et surprenant. Les cocktails-fans confirmés vous le diront, rien ne vaut un peu de bulles pour rendre votre cocktail plus tonique. Promesse tenue par les Fizz !



Sauv'Fizz :

7,5cl de Vin De France Sauvignon Blanc
+ 5 cl de Tonic Water + 1,5 cl de sirop de Concombre + une slice de concombre
+ des glaçons



Flower Fizz :

7,5 cl de Vin De France Rosé + 5 cl de Tonic Water + 1,5 cl de sirop d'Hibiscus
+ une framboise fraîche + des glaçons



Red and Roses Fizz :

7,5 cl de Vin De France Rouge, par exemple Pinot Noir de France + 5 cl de Tonic Water + 1,5 cl de sirop de Rose + des feuilles de menthe fraîche + des glaçons

VDF

VDF

Une stratégie de lancement audacieuse

En phase avec cette nouvelle cible de consommateurs, l'Anivin de France choisit dans un premier temps Instagram comme canal phare du lancement digital des VDF Cocktails. Parmi les actions du plan de lancement digital, seront notamment réalisées :

- Une campagne d'influence auprès d'une centaine d'influenceurs lifestyle, wine et food mais aussi barmen et mixologues qui seront invités à partager l'expérience VDF Cocktails avec leur communauté, grâce à une box leur permettant de réaliser des Chardo Mule®.
 - La création d'illustrations 100 % French Touch par l'artiste Beax qui s'emparera du compte [@vindefrancewines](https://www.instagram.com/vindefrancewines) pour donner vie aux VDF Cocktails et à la mixologie à la française.
 - En parallèle, l'Anivin de France prévoit également des campagnes digitales médias.
- Une stratégie de lancement agile et inspirante !

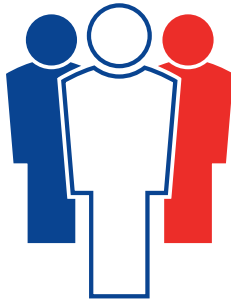


Tous les visuels sont à la disposition des journalistes sur demande

VDF

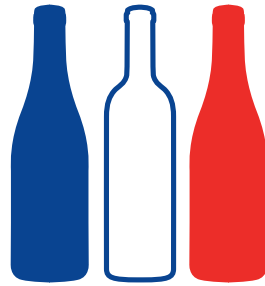
VDF

CHIFFRES-CLÉS




823
opérateurs
commercialisant
du VDF avec mention
de cépage et millésime

Source : FranceAgriMer

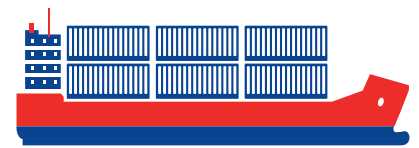


315 M
d'éq. cols (total monde)


23 %


77 %

Source : Anivin de France



241 M
d'éq. cols



15 %
des exportations
françaises de vins
tranquilles en volume

Source : Business France 2020

ANIVIN DE FRANCE

Créée en 2009, l'Association Nationale Interprofessionnelle en charge de Vin De France est une jeune interprofession qui comporte deux familles professionnelles : la Production et le Négoc. Elle a pour missions de promouvoir les vins de la dénomination Vin De France sur le marché français et les marchés exports, mais également de valoriser la qualité de ces vins (Concours Best Value Vin De France Selection) et faire découvrir les cépages de France, tout en s'inscrivant dans une démarche de développement durable, en adéquation avec le profil de vin recherché. Vin De France porte dans son ADN la liberté, la qualité et la créativité.

VDF

AGENCE CLAIR DE LUNE FABRIQUE D'INFLUENCE

Amélie Bluma & Maïlys Pawlik

amelie.bluma@clairdelune.fr - mailys.pawlik@clairdelune.fr
+33 (0)4 72 07 31 96 - www.clairdelune.fr

ANIVIN DE FRANCE - ASSOCIATION NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE DE VIN DE FRANCE

Valérie Pajotin, directrice Anivin De France - +33 (0)1 47 03 45 44
anivin@anivin.org - www.vindefrancewines.com