



www.winery.fr
05 56 390 490



WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN



Nouveau Monde DDB Toulouse - Crédit photos : R. Nourry - R. Cellier - A. Soulboumiac - G.H. Cateland - Version 07/2011.

À proximité de Bordeaux - Départementale D1, entre le Taillan et Castelnau-de-Médoc

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

DOSSIER de PRESSE 2011



SOMMAIRE

*Le propos de la Winery,
c'est toucher l'âme même
du vin qui est à la fois
lien, partage, connaissance et jouissance.*

Shihillu Rao



La 1^{ère} Winery Française p. 4 - 5

Le "Signe Œnologique[®]"
révolutionne le monde du vin p. 6 - 7

Une boutique-cave sans équivalent p. 8 - 9

Le WY, table bistronomique p. 10 - 11

Art et Vin : accord majeur p. 12 - 13

La Winery pratique p. 14 - 15

Contact Presse :

Winery
Sylvie Lépinay
Tél : +33 5 56 39 03 69 - s.lepinay@winery.fr

Photothèque en ligne : www.winery.fr/imagebank

DOSSIER de PRESSE

WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN

La 1^{ère} Winery Française

Une réalisation avant-gardiste...

A 30 minutes de Bordeaux, le long de la route qui mène aux prestigieux vignobles du Médoc et au cœur d'un parc de 26 hectares, s'élève un **espace architectural contemporain** tout de verre et d'acier : la Winery.

Ni conservatoire, ni académie, cet immense complexe propose à chacun, néophyte comme passionné, **une approche actuelle, accessible et personnalisée** du monde du vin.

Ici, pas de château ni de cave traditionnelle, mais un espace vivant au gré des saisons et des animations, tout en transparence, parfaitement intégré dans son environnement naturel et ouvert sur celui-ci.

La Winery est un forum facilitant les échanges, une passerelle vers d'autres cultures - gastronomie, art, musique... - qu'elle accueille le temps d'expositions temporaires, de concerts, de spectacles..., ou de façon permanente. C'est aussi et avant tout un lieu de découverte, de ses goûts autant que du vin, grâce notamment à l'animation exclusive du "Signe CEnologique®".

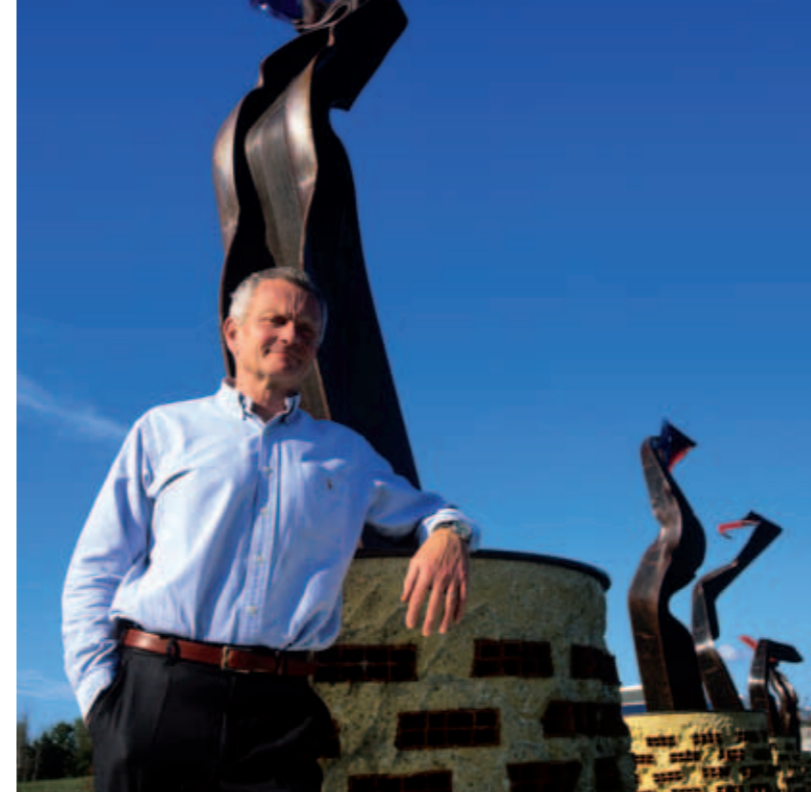
...et un défi économique pour la région

Inspirée des modèles anglo-saxons, qui participent au rayonnement international des vins du Nouveau Monde, la Winery française est l'œuvre de Philippe Raoux, héritier de 4 générations de vignerons - négociants.

Propriétaire de 3 domaines viticoles en Bordelais dont le Château d'Arsac, célèbre autant pour son vin de Margaux que pour sa collection d'œuvres d'art, Philippe Raoux est également à la tête d'une société de négoce **leader dans la vente de vins par correspondance**. Celle-ci compte actuellement 115.000 clients en France et en Belgique.

En pleine crise de la filière viticole, Philippe Raoux a porté ce **projet audacieux** jusqu'à sa réalisation et a su mobiliser et fédérer de nombreuses énergies autour de lui. Après 2 ans de travaux, et un investissement de 20 millions d'euros, la Winery a ouvert ses portes en mars 2007 tout en s'affirmant sur la toile : www.winery.fr. Ce projet a généré, outre les 100 emplois issus des propriétés viticoles et de la société de négoce, 30 emplois directs supplémentaires.

Depuis son lancement, plus de 100 000 visiteurs sont venus découvrir la Winery, aujourd'hui leader sur l'Aquitaine en terme de fréquentation. En octobre 2009, la Winery a remporté le "Best Of Wine Tourism" (catégorie Innovation et Découverte) qui distingue, chaque année, les offres les plus innovantes en matière de tourisme viticole.



Philippe Raoux devant "Les Cariatides"

UNE SERRE À L'ENVERS

Comment imaginer et concilier une création innovante tout en respectant le cadre naturel exceptionnel qu'offre le Médoc ? C'est le challenge qui a présidé à la conception de la Winery. Conçue comme une véritable "serre à l'envers" elle place l'homme et le vin au cœur de l'écrin environnemental de la lande médocaine. Grâce à l'utilisation de matériaux bruts comme l'acier inoxydable, qui réfléchit la lumière, le verre et le bois, cet espace ouvert se fond dans le décor pour prendre les couleurs du ciel ou se refléter dans les eaux du lac. Ici, le vin est à savourer de plain-pied à la boutique, en salle de dégustation ou au restaurant, autour d'un cloître - forum enluminé de toits végétaux.

Les chais de la Winery



Une "serre à l'envers"



WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN

Le Signe Œnologique®

Un concept inédit qui révolutionne le monde du vin !

La Winery revisite l'art de la dégustation et place le visiteur au cœur de sa démarche. Pour la première fois celui-ci a la possibilité de découvrir ses goûts, ainsi que les vins qui lui correspondent, au travers d'une animation exclusive : **le Signe Œnologique®**.

Le principe ? Au cours d'une séance rythmée par la dégustation de six vins de style très différent, les participants sont invités à exprimer leur ressenti à l'aide d'un boîtier électronique. Ces informations sont ensuite analysées par un **logiciel exclusif** qui détermine le profil œnologique de chacun. Ainsi, qu'il se révèle "Gourmand", "Tendance", "Esthète" ou bien encore "Explorateur", chaque visiteur quitte notre salle de dégustation avec un **livre de cave personnalisé**, adapté à son signe et à son budget.

Basé sur le goût des participants - et non plus sur l'étiquette ou la réputation d'un cru -, le Signe Œnologique® illustre bien l'ambition de la Winery : devenir **un guide pour le grand public** et l'amener à faire les bons choix dans ses achats de vins.



L'animation - phare de la Winery



Une animation plébiscitée par les visiteurs

Proposé en permanence sur le site de la Winery, ce **concept unique** a nécessité 3 années de développement et de mise au point avant son lancement en 2007.

Outre l'aspect pédagogique, le Signe Œnologique® est aussi une aventure gourmande et conviviale qui a déjà séduit **20 000 visiteurs depuis sa création**. Fort de ce succès, l'animation phare de la Winery se décline désormais en plusieurs formules : *Découverte*, *Terroirs et Crus*, *Prestige*. Pour les groupes, le Signe Œnologique peut également faire l'objet de séances privatisées.



LE FRUIT D'UNE DOUBLE EXPERTISE

L'aventure du Signe Œnologique® a commencé bien avant l'ouverture de la Winery. Résultat d'une **collaboration de plusieurs années** entre Philippe Raoux et Frédéric Brochet, cette animation est également le fruit de la rencontre de deux univers : le négoce et la dégustation. La famille de Philippe Raoux a en effet contribué, depuis 4 générations, à façonner l'univers du négoce actuel avec la création de la vente de vin par correspondance au début du XX^e siècle, le lancement des premiers "bag in box" dans les années 60 et l'ouverture de la 1^{ère} Winery française en 2007. Frédéric Brochet incarne le monde de la dégustation. Maître en biochimie, il est l'un des experts français de l'analyse sensorielle et l'auteur de la première thèse sur la dégustation.

WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN

Une boutique-cave sans équivalent

1001 vins du monde

La Winery abrite un lieu de vente unique en France. La philosophie de sa boutique est simple : **offrir le meilleur à chaque amateur** de vin - qu'il soit grand connaisseur ou novice - et lui assurer une satisfaction totale.

Sur 1000 m², la cave propose une sélection rigoureuse de **1001 vins** du terroir bordelais, de France et du monde. Une véritable cathédrale de bouteilles conservées en atmosphère climatisée, dont l'étendue de l'offre permet de découvrir tout le champ des possibles dans une fourchette de prix allant de 5 € jusqu'à 1000 €.

Grâce aux relations privilégiées qu'elle entretient avec de nombreux partenaires - vignerons et domaines -, la Winery est en mesure de proposer les vins de jeunes passionnés, futurs talents de la viticulture, de vieux millésimes ou des bouteilles introuvables sur le marché traditionnel.

Guidé par une équipe de sommeliers qualifiés, chacun pourra ainsi profiter de **conseils personnalisés** et déguster des vins de toutes origines et dans toutes les gammes de prix. Les bouteilles choisies sur place ou en ligne (www.winery.fr) peuvent être livrées directement à domicile, en France continentale, en Europe et dans de nombreux autres pays du Monde.

Le bar à vins, haut lieu de dégustation

Apprécier toute la palette des sensations offerte par les vins du monde... C'est tout l'enjeu des **séances de dégustation** programmées par le bar à vins et déclinées en deux formules :

- A la découverte du vin (3 vins différents),
- Un tour en Bordeaux (5 vins).

La Winery propose également, autour de son comptoir de chêne brut ou sur sa terrasse, une vingtaine de **vins au verre** (rouges, rosés, blancs et champagnes). Son bar à vins s'est équipé dernièrement de deux systèmes "ENOMATIC", service de vins au verre de dernière génération, qui préservent au mieux les propriétés organoleptiques des crus. Grâce à une carte à puce gratuite et rechargeable, la Winery offre la possibilité de déguster, en toute liberté, 20 vins de qualité à un prix très accessible (à partir de 2 € le verre). Le renouvellement fréquent des bouteilles permet de découvrir les meilleurs vins de Bordeaux comme ceux d'autres appellations françaises ou étrangères.

Enfin, la Winery programme tout au long de l'année de nombreux rendez-vous autour de la découverte de vins et domaines, notamment **des séances gustatives en présence de viticulteurs**. Lors de ces rencontres, la Winery amène ses visiteurs à explorer toute la richesse et la variété des meilleurs terroirs viticoles.



100% CÉPAGES

Pour sa 5^e saison, la Winery complète l'éventail de ses animations tout public avec "100% Cépages", **une nouvelle dégustation commentée** qui plonge les visiteurs au cœur de la personnalité du vin. Chaque cépage porte en effet sa signature aromatique, plus ou moins intense selon la variété, et donne au vin ses arômes primaires. Ceux-ci vont être révélés et expliqués lors d'une séance qui inclut la dégustation de 5 vins mono cépage. Appelée à se renouveler en permanence, l'animation "100% Cépages" est proposée tous les jours à 16h30, sur réservation, à compter du 1^{er} juillet 2011.

La Boutique et son bar à vins

WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN



Le WY, table bistronomique

Le meilleur des produits de saison

Fidèle au concept global de la Winery, Le WY, restaurant de la Winery, accueille les visiteurs dans une **atmosphère lumineuse et contemporaine**. Le chef Nathan Cretney y propose, à partir des produits de saison, une **cuisine actuelle** aux multiples influences.

L'offre du restaurant comprend un menu du jour, renouvelé quotidiennement en fonction du marché. Selon son appétit et ses envies, on peut y composer librement sa formule personnelle (plat & café gourmand, formule entrée - plat ou entrée - plat - dessert). Pour les plus gourmands (ou les moins pressés), le WY propose également un menu à 30 € et la carte évoluant au gré des saisons.

Le restaurant de la Winery offre également la possibilité de **déjeuner en extérieur** dès les beaux jours. Ouverte sur la lande médocaine, sa terrasse joue la carte du design grâce au mobilier signé du célèbre créateur Philippe Starck. Face à l'étang et aux œuvres d'art de Bernard Pagès et Jan Fabre, Le WY invite à passer un agréable moment de détente dans un **calme absolu**.

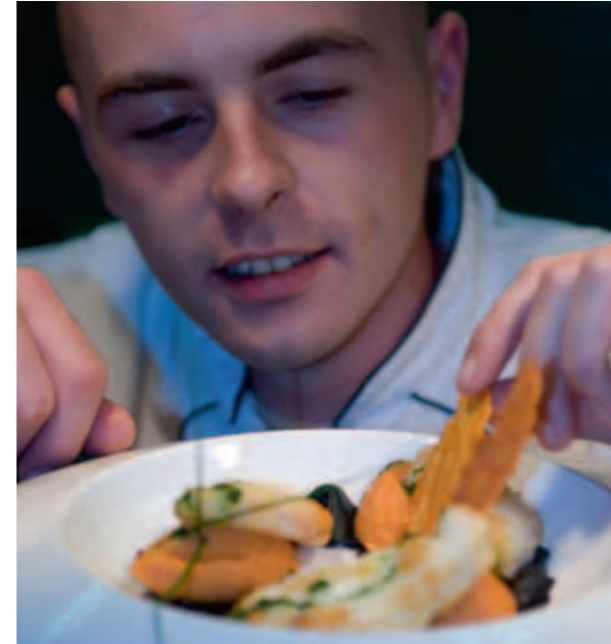


Vins au verre ou à prix caviste

Le WY propose un vaste choix de **vins au verre**, y compris parmi les crus les plus prestigieux, pour de nouvelles et parfois surprenantes harmonies avec les mets, permettant à chacun d'enrichir sa propre expérience de la dégustation.

La table de la Winery a également mis en place, début 2009, un concept véritablement novateur : chaque visiteur peut choisir son vin en boutique pour le déguster au restaurant. Le WY propose donc des **bouteilles à prix "caviste"**, sans la marge et le droit de bouchon habituellement appliqués dans la restauration ! Grâce à cette nouvelle offre, Le WY met à la disposition de ses clients une des plus fabuleuses caves de l'Hexagone au prix le plus juste.

Enfin, chaque trimestre, le "Wine Dinner" vous convie à découvrir de **nouveaux accords mets et vins** concoctés par le Chef et un viticulteur invité qui présente ses 3 meilleures cuvées ou millésimes (sur réservation uniquement).



Nathan Cretney



Ambiance lumineuse et contemporaine au WY

UNE CUISINE ACTUELLE ET INSPIRÉE

Né au Pays de Galles, Nathan Cretney travaille depuis l'âge de 14 ans dans la restauration. D'abord en salle, puis, après une expérience au Château Colbert, dans le Maine et Loire, il opte pour la cuisine... qu'il ne quittera plus ! Il part ensuite travailler à l'étranger et, de son expérience éclectique (restaurant Victor à Miami, Sofitel de Salvador de Bahia, restaurant l'Entracte à La Rochelle), il garde de solides bases et le goût de saveurs multiples.

Nathan Cretney signe au WY une cuisine de saison basée sur **la fraîcheur de produits travaillés "maison"** ; même le pain est fait sur place.

Sans rien renier des fondamentaux de la gastronomie française, il emprunte à la modernité ce qu'elle a de meilleur et propose une cuisine de goût, actuelle et inspirée.

Le savoir-faire du Chef a déjà valu à la jeune table du WY d'être référencée dans plusieurs guides gastronomiques (Hubert, Gault et Millau...).

WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN

Art et Vin : accord majeur

Arsac, terre d'expérimentation

Entre tradition et modernité, on peut être propriétaire - négociant en bordelais et amateur d'art contemporain. Pour s'en convaincre, il suffit de se rendre au Château d'Arsac, racheté à l'état de ruines par Philippe Raoux en 1986.



Le Château d'Arsac et la "Diagonale", œuvre de Bernar Venet.

Aujourd'hui, cette propriété viticole de 112 hectares en AOC Margaux et Haut-Médoc abrite une collection d'œuvres signées des plus grands artistes de notre temps (Niki de Saint-Phalle, Claude Vierrat, Bernard Pagès, Jean-Pierre Raynaud, Bernar Venet, Mark Di Suvero...), qui propulse le château médocain dans la modernité et interroge le visiteur. Avec la création de la Winery, où l'art et le vin se fondent dans une même culture, la démarche de Philippe Raoux s'inscrit dans la continuité.

Un ancrage culturel fort

Concept anglo-saxon adapté pour la première fois en France, la Winery affiche clairement son ancrage culturel au travers, notamment, d'une démarche d'acquisition d'œuvres sculpturales inaugurée en décembre 2006 par *l'Arbre du Soleil*, œuvre de l'artiste japonais Susumu Shingu.

L'Homme qui mesure les nuages, bronze de Jan Fabre, est venu enrichir cette collection en 2007, suivi en 2008 par l'ensemble des *Cariatides* signé Bernard Pagès, en 2008, et la sculpture-installation *Chaos* créée spécialement pour la Winery par Thomas Ryse en 2009. Les amateurs de Pop Art se régaleront des sérigraphies de Roy Lichtenstein au restaurant, des photos des Beatles signées Richard Avedon, en salle de dégustation, ou encore du bestiaire coloré (chiens bleus, pingouin rouge...) de William Sweetlove autour du cloître.

En juin 2011, à la demande de la Winery, la plasticienne Catherine Lacroix et la société médocaine Stratocompo ont travaillé autour d'une représentation symbolique de la vigne et signé, ensemble, la *Grappe de Raisin*, sculpture-jeu en matériaux composite. Ce nouvel objet ludique et surdimensionné qui vient d'"atterrir" devant la boutique de la Winery, est avant tout un jeu destiné aux enfants. Mais il est permis aux adultes d'admirer !



Winery Côté Vignes

La Winery et ses parcours

Cette "galerie" permanente se visite grâce au **parcours audio-guidé** Winery Côté Art. Ecouteur à l'oreille, tout visiteur peut désormais partager l'aventure culturelle de la Winery en découvrant, à son rythme, les œuvres d'art présentes sur le site.

Pour les plus jeunes, une version junior intitulée Winery'golote offre une balade ludique autour des œuvres grâce à un carnet de jeux et coloriages.

Autre animation, en forme de mini safari, la **balade en 4x4** Winery Côté Vignes conduit les visiteurs, dans le vignoble proche du Château d'Arsac. Après plusieurs haltes au pied de la vigne, où sont abordées les différentes étapes de la viticulture, le circuit permet de découvrir les œuvres d'art ainsi que le chai à barriques du domaine.

L'activité de la Winery est également rythmée par une véritable programmation culturelle qui associe musique, théâtre, danse ou performances, dans tous leurs registres. Elle propose de janvier à décembre, une vingtaine de **spectacles** ouverts à tous les publics, privés ou professionnels, dans l'amphithéâtre de 100 places ou dans le cloître pour les manifestations en plein air.



"L'Arbre du Soleil" de Susumu Shingu

L'ARBRE DU SOLEIL, sculpture - phare de la Winery

A l'image d'une vigie marquant l'entrée d'un port, cette œuvre de 15 mètres de hauteur balise fièrement le chemin d'accès à la Winery. Elle a été créée par l'artiste japonais Susumu Shingu, dont la démarche consiste à chorégraphier la respiration du monde générée par les flux naturels : le vent, l'eau, la gravité. "L'Arbre du soleil", seconde réalisation de cet artiste en France après les "Ailes de la Terre" (installées au Château d'Arsac), est un hommage au vent et à l'océan, si présents dans le Médoc. Réalisée avec le concours de l'atelier bordelais T21, elle fait partie intégrante du concept architectural de la Winery.

"L'homme qui mesure les nuages" de Jan Fabre

Concert à l'amphithéâtre

"La Grappe de Raisin" signée Catherine Lacroix et Stratocompo

WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN



La Winery pratique

Les Chiffres-clés

Investissement : 20 millions d'euros
Fréquentation du site : 55 000 visiteurs en 2010

Bâtiments

12.000 m² de bâtiments (dont 6000 m² de chais) sur 26 hectares de parc
10.000 m² de façades et toitures inox
7000 m² de parois vitrées
Durée du chantier : 2 ans

Boutique

Superficie : 1000 m² répartis sur 2 niveaux
40.000 bouteilles conservées en atmosphère climatisée
1001 références (de 5 € jusqu'à plus de 1000 €)
Vins du Bordelais : 40 %
Vins français (hors Bordeaux) : 50 %
Vins étrangers : 10 %

Restaurant

Superficie : 260 m²
70 couverts en salle, 50 en terrasse

Amphithéâtre

100 places

Salle de dégustation

50 places
Possibilité de convertir la boutique, le restaurant ou les chais en espaces de réception pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes au total.



Comment s'y rendre ?

Winery

Rond-Point des Vendangeurs
Départementale 1
33460 Arsac en Médoc
Informations : Tél.: +33 (0)5 56 390 490
Fax : +33 (0)5 56 390 495

Coordonnées GPS :

Latitude 44,99861 - Longitude : -0,74972 ou
N 44° 59' 54 " - O 0°44' 58"

Commandes de vins : Tél.: +33 (0)5 56 390 490 - www.e-winery.fr - Livraison possible en France et en Belgique

Horaires : Tous les jours, sauf lundi, de 10h à 19h. Fermeture les 25 décembre et 1^{er} janvier.

Accès : Depuis Bordeaux : rocade sortie n°8. Direction Le Taillan-Médoc puis Castelnau-de-Médoc

Déguster, se restaurer

- Bar à vins

Vins au verre à partir de 2 €, assiettes de charcuterie ou fromages à partir de 8 €

- Restaurant le WY : service jusqu'à 15h, ouvert tous les midis sauf le lundi

Réservation : +33 (0)5 56 390 491

Menu du Jour à 14,80 € (plat et café gourmand), 17 € (entrée et plat) et 22 € (entrée, plat, dessert).

Menu à 30 €. Carte.

Wine Dinner : 59 € / pers. (chaque trimestre, sur réservation)

Les animations

Animations en accès libre et gratuit :

- **Winery Côté Art** : parcours audio-guidé au fil des œuvres permanentes de la Winery.

- **Winery'golote** : parcours ludique adapté aux enfants de 6 à 12 ans, avec carnet de jeux.

Animations sur réservation au 05 56 390 490 :

- **Le Signe CEnologique®** : animation commentée incluant la dégustation de 6 vins - 16 €

Version Terroirs et Crus : 29 €. Tous les jours à 11 h, 15 h et 17 h

- **Winery Côté Vignes** : excursion guidée en 4x4, visite du vignoble et des chais du Château d'Arsac, dégustation de vin - 16 € (8 € pour les - de 18 ans).

Tous les jours à 14 h et 16 h en juillet et août,
les week-ends en mai, juin, septembre et octobre.

- **100% Cépages** : animation commentée incluant la dégustation de 5 vins

mono cépage - 16 €

Tous les jours à 16 h 30.

WINERY

UNE NOUVELLE APPROCHE DU VIN