



*POUR SE CONSTITUER UNE CAVE DE REVE*

## **Dossier de Presse**

*Novembre 2010*

### **Cavissima**

95 rocade des Monts d'or  
69370 Saint Didier au Mont d'or  
Tél : 04 72 54 54 13  
thierry.goddet@cavissima.com  
www.cavissima.com

### **Vizioz Communication**

28, avenue de Suffren  
75015 Paris  
Tél : 01 47 34 40 60  
contact@bvizioz.com  
www.bvizioz.com



## LE FANTASME DE TOUT AMATEUR DE VINS!

- Avoir une cave bien sécurisée, bien gérée, avec des conditions idéales de garde... où qu'on soit dans le monde.
- Savoir à quel moment les vins en cave arrivent à leur apogée pour les déguster avant qu'il ne soit trop tard.
- Equilibrer sa cave par des achats malins et le conseil de l'un des meilleurs sommeliers, le **TOUT** sans bouger, sans y passer des heures, en quelques clics.

➤ **C'est le fantasme de tout amateur de vin !**

Aujourd'hui c'est possible, ça s'appelle **CAVISSIMA**.

Cavissima est le premier concept de constitution de cave en ligne en France. Cavissima a reçu la médaille d'argent aux Trophées du e-commerce 2010 pour le module de gestion de cave en ligne.





## **LES VINS DE GARDE :**

Tout amateur de vins, quel que soit son niveau et sa motivation, sait qu'il y a :

- La cave du jour : des vins prêts à être bus jeunes.
- La cave de garde : des vins qui se bonifient s'ils sont conservés dans de bonnes conditions et qu'il ne faut boire ni trop tôt, ni trop tard : à leur meilleur.



## **6 BONNES RAISONS DE NE PAS AVOIR DE CAVE CHEZ SOI :**

- Manque de place.
- Cave mal adaptée, trop sèche ou trop humide.
- Cave non sécurisée.
- Gérer une cave, c'est difficile et ça prend du temps. C'est amusant au début puis vite fastidieux.
- La connaissance et la sélection des vins, des terroirs et des potentiels de garde ne sont pas donnés à tout le monde en France.
- Quand on part à l'étranger, il est impossible d'emporter sa cave!



## CAVISSIMA, COMMENT ÇA MARCHE ?

- En quelques clics, on ouvre **sa cave en ligne** et on choisit la formule la plus appropriée, c'est gratuit : Cavissima se charge de tout !
- On peut opter pour le système de compte épargne vin (portefeuille en ligne) ou payer par carte bancaire à chaque commande.
- La boutique de Cavissima propose 400 références de vins à bonne capacité de garde, sélectionnés par **John Euvrard**, Meilleur Ouvrier Sommelier de France en 2007, et disponibles à partir de 7 € la bouteille.
- Les vins achetés sont livrés pour **vieillessement** au chai de conservation en Bourgogne et apparaissent sur la cave en ligne du client.
- En quelques clics, les vins sont livrés dans toute l'Europe par porteurs spécialisés dès que la demande en est faite.





## 3 CHOIX POSSIBLES AVEC À CHAQUE FOIS DIFFÉRENTES FORMULES :

### AU MENU

***On laisse le soin à Cavissima de constituer sa cave:***

Chaque mois, une nouvelle caisse de vin s'ajoute à la cave du client.

Deux formules différentes sont disponibles en fonction du budget.

### À LA CARTE

***On décide de choisir ses vins soi-même:***

- Soit de façon mensualisé : formule Premium (à partir de 50 €/mois)

- Soit en versant une somme d'argent: formule Festive (à partir de 400 €/mois)

- Soit en réglant ses vins à l'acte: formule Liberté.

### SUR MESURE

**La formule exclusive sur mesure:**

On est livré en express à son domicile dès qu'on le souhaite.

On crée sa cave d'exception avec les conseils personnalisés du sommelier John Euvrard.

A partir de 3 000 euros.





## QUI EST THIERRY GODDET ?

Thierry Goddet, passionné par les plaisirs de la dégustation, a été dirigeant de filiales, enseignant à l'EM Lyon, et lauréat du Réseau Entreprendre Rhône Alpes 2009 pour le projet CAVISSIMA.

Sa devise « make our customers happy and lazy; get them addicted to it »!



## POURQUOI THIERRY GODDET A-T-IL CRÉÉ CAVISSIMA ?

Thierry Goddet s'est inspiré de ses propres expériences d'amateur de vin :

Parisien, il s'est fait cambrioler sa cave à deux reprises. Il a donc été confronté aux réels problèmes de sécurité !

Expatrié, il a souhaité se constituer une cave de garde malgré la distance et a du faire face à des problèmes de logistique.

Le concept de Cavissima a ainsi pris forme !



**Thierry Goddet - Président de Cavissima**



## DES AVANTAGES MULTIPLES :

- Zéro droit d'entrée, zéro frais de gestion.
- On peut lisser son budget au mois, c'est moins douloureux !
- Une seule cave, plusieurs résidences, et toujours des excellents vins à boire.
- On achète et on apprend en même temps grâce aux vidéos de dégustation on-line.
- On se fait livrer où et quand on veut les bouteilles à boire.
- Cavissima, c'est aussi une idée de cadeau groupé originale pour les mariages ou les départs.
- Cavissima : pour laisser vieillir mais pas mourir ses vins!
- Cavissima : pour voir ses bouteilles en ligne et les boire au bon moment!
- Cavissima : pour marquer à tout jamais les années importantes. On achète les meilleures bouteilles de l'année de son mariage et de l'année de naissance de ses enfants, au bon prix.
- On dort sur ses 2 oreilles, tout est stocké dans un endroit sécurisé et adapté pour la conservation et le vieillissement des bouteilles.



## LES 12 ENGAGEMENTS CAVISSIMA.COM :

- 100% des vins proposés sont dégustés par John Euvrard, Meilleur Ouvrier Sommelier de France 2007.
- 100% des vins proviennent directement des domaines viticoles ou de la place de Bordeaux.
- Une sélection de vins avec un potentiel de garde de minimum 5 ans, à partir de 7 euros la bouteille.
- Une évaluation annuelle du potentiel résiduel de garde de chacun des vins (Best After/ Best Before).
- Une chaîne logistique performante et fiable.
- Un stockage adapté pour la conservation optimale des vins.
- Des caisses qui restent scellées jusqu'à la porte du client, sauf accord de sa part.
- Des conditions d'emballage et de transport optimales pour les caisses de grands crus.
- Un site et des flux d'information sécurisés.
- Une estimation des vins achetés et stockés à la valeur du marché.
- Une assurance à la valeur de remplacement.
- Des relevés de compte et des factures à télécharger en temps réel.



**John Euvrard – Meilleur Ouvrier  
Sommelier de France 2007**



## LES POINTS FORTS DE CAVISSIMA:

- Deux systèmes de règlement sécurisé alimentent un portefeuille en ligne pour acheter des vins et régler le stockage : le prélèvement mensuel et le paiement à l'acte, comme **un plan d'épargne vin**.
- La cave en ligne de chaque client se remplit au fil des achats et informe le propriétaire sur les produits stockés.
- Le cockpit et le prévisionnel renseignent rapidement le client sur sa cave et les possibilités de consommation année après année, pour planifier ses achats.
- Des preuves d'achat à télécharger : suivi de compte, livre de cave, factures.
- Le passage de sa cave à la boutique= 1 clic !
- La cave est 2.0 : on invite ses amis à visiter sa cave, signer le livre d'or et laisser un cadeau.
- La cave fait l'objet d'une évaluation financière.

<b>Bonjour Thierry,</b>	
➤ Ma cave	Bouteilles : 36
➤ Gestion des visites	Magnums : 1
➤ Sortir des bouteilles	Portefeuille : 66.25 €
✕ Se déconnecter	Valeur de ma cave : 488.40 €
	Nombre de visiteurs : 117

**Exemple de Cockpit**



**Exemple de Prévisionnel**



### QUELQUES CHIFFRES :

- Prix de la bouteille : à partir de 7 euros.
- Plus de 400 références : Bordeaux, Bourgogne, Alsace, Vallée du Rhône, Loire, Languedoc et Sud-Ouest.
- Potentiel de garde minimum : 5 ans.
- Bouteilles disponibles par caisse ou carton de 6 ou 12.
- Magnums disponibles par 1, 3 ou 6.
- Sélection et conseils réalisés par John Euvrard, Meilleur Ouvrier Sommelier de France 2007.
- 2<sup>nd</sup> des Trophées du e-commerce 2010, catégorie « Back office et logistique »

Cavissima, propose sans arrêt de nouvelles offres qui collent à la saison, aux envies.

Par exemple, pour la fin de l'année, John Euvrard a sélectionné un champagne de propriétaire. Le domaine Voirin-Jumel est à Cramant dans la Côte des Blancs. Le Blanc de Blanc Grand cru 100% Chardonnay est un vrai coup de cœur à 19,20 € TTC la bouteille ou 115,20 € la caisse.

Et pour les fêtes de Noël, Cavissima vous offre un bon spécial de 30euros sur chaque ouverture de cave, en plus de votre bon habituel !





## CONTACTS

### **Cavissima**

95 rocade des Monts d'or  
69370 Saint Didier au Mont d'or  
Tél : 04 72 54 54 13  
thierry.goddet@cavissima.com  
www.cavissima.com



CAVISSIMA®

### CONTACT PRESSE

#### **Vizioz Communication**

28, avenue de Suffren  
75015 Paris  
Tel : 01 47 34 40 60  
contact@bvizioz.com  
www.bvizioz.com

BERNADETTE **VIZIOZ**  
COMMUNICATION



AGENCE DE RELATIONS PRESSE