



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

Le Wine Bag by Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez :

un geste fort aux côtés de la restauration

Communiqué de presse

Depuis le 14 juin 2013, la loi française autorise les restaurateurs à laisser leurs clients repartir avec leur bouteille de vin entamée. Cette mesure, déjà bien implantée aux États-Unis et en Asie, ne concerne que le vin. Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, particulièrement implantés sur le secteur du CHR, entendent démocratiser cette pratique en proposant à leurs restaurateurs partenaires un « Wine Bag » dédié, afin de développer une consommation responsable et d'encourager la vente de bouteilles.

Un nouvel élan pour la restauration : valorisation de la carte des vins et hausse du chiffre d'affaires

Entre 2017 et 2022, les restaurants ont enregistré une baisse de plus de 15% de la vente de vin en bouteille, au profit du vin au verre. Plus responsables, les consommateurs délaissent la carte des vins en bouteille quand ils pensent ne pas la finir. Le wine bag, c'est l'assurance pour le restaurateur de :

- **Valoriser sa carte des vins** : Les restaurateurs peuvent inciter davantage à la découverte de leurs cuvées (et en vendre plus à la bouteille qu'au verre) et renouveler l'intérêt des clients pour la bouteille.
- **Augmenter son chiffre d'affaires** : En levant la barrière psychologique du « je ne finirai pas la bouteille », le Wine Bag facilite la décision d'achat et dynamise les ventes de vins en bouteille.
- **Cibler les jeunes particulièrement sensibles au développement durable et responsable.**

À propos des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez sont un acteur de référence dans la viticulture provençale, avec plus de **1 000 hectares** en gestion parcellaire. Leur savoir-faire et leur expertise reconnus leur permettent de vendre plus de **5 millions de bouteilles** à travers le monde, contribuant ainsi au rayonnement des vins de Provence.

Des consommateurs plus responsables : lutte contre le gaspillage et fin de la gêne

Le Wine Bag représente également un atout pour les amateurs de vin :

- **Démarche anti-gaspillage** : En permettant de rapporter une bouteille entamée, on évite le gâchis et on s'inscrit dans une approche éco-responsable.
- **Fin de la gêne** : Une solution simple et élégante qui normalise l'idée de repartir avec sa bouteille sans complexe.
- **Consommation responsable** : Chacun peut déguster en responsabilité et profiter d'une gamme de bouteilles souvent plus large que l'offre au verre.

Un engagement fort : des sacs recyclés offerts par les Maîtres Vignerons

Dans leur volonté d'innover, Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez fournissent gracieusement aux restaurateurs partenaires un kit comportant :

- des sacs en papier recyclé, siglés à leur image
- un chevalet explicatif de la démarche pouvant être déposé sur le comptoir
- Des chevalets de table pour informer les clients

Cette initiative lève le principal frein de nombreux établissements, souvent rebutés par le coût et l'approvisionnement en contenants adaptés. Les Maîtres Vignerons confirment ainsi leur position d'acteurs engagés auprès de la restauration.

