

les
ASSEMBLEURS
de la vigne... au verre !



01

**LE CONCEPT
DES ASSEMBLEURS**

02

02

**NOUS
PRODUISONS**

03

03

**NOTRE
EXPERTISE**

04 - 05

04

**LA
TEAM**

06 - 08

05

**NOS
VINS**

09 - 10



06

**LA MARCHÉ
DU VIN**

11

07

**LES ASSEMBLEURS
LYON**

12 - 13

08

**NOS
COLLABS**

14 - 15

09

**REVUES
DE PRESSE**

16 - 17

10

**NOUS
RETROUVER**

18

NOTRE OBJECTIF EST SIMPLE : FAIRE DÉCOUVRIR SANS PRÉTENTION LE MONDE DU CÉPAGE, MAIS SURTOUT DU PLAISIR



Notre expertise permet de
**CONSERVER L'INTÉGRALITÉ DES
QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES** de
nos vins sur une longue durée



**NOUS GÉRONS L'ENSEMBLE DE LA
CHAÎNE DE PRODUCTION** de nos vins
ce qui permet de garantir son goût
brut de cuve



Notre technologie de fûts recyclables
et recyclés permet de proposer un
système de **SERVICE DE VIN À LA
TIREUSE**



Nous rendons le vin **PLUS SIMPLE,**
PLUS ÉCOLOGIQUE et **PLUS
ÉCONOMIQUE** en réduisant notre
empreinte carbone ainsi que les prix
de vente de 20 à 40%



**NOUS PRODUISONS, ASSEMBLONS, VINIFIONS
OU SOURÇONS TOUS NOS VINS** directement
depuis notre chai grâce à l'œil expert de notre
œnologue



NOTRE ŒNOLOGUE DAVID est en charge de
la qualité de nos vins. Passionné et à l'affût
de nouvelles techniques, c'est un fervent
défenseur de l'agriculture raisonnée



- Plus d'1,50€ HT de matière sèche
- Conservation maximale de 24h après ouverture
- Gaspillage important et risque de casse
- Stockage contraignant : frigo, cave
- Manutention importante pour les équipes : remontées de cave, trajets au silo à verre, ...



- Sulfitage du vin très important afin de le protéger dans ce contenant
- Durée de stockage de maximum 6 mois après la mise qui est souvent dépassée lors de la livraison
- Pertes et qualité aléatoire après l'ouverture : maximum 3 jours
- Stockage complexe : frigo, cave
- Image peu qualitative



Ce contenant nous permet de RÉDUIRE LES SULFITES AU MINIMUM AINSI QUE NOTRE EMPREINTE CARBONE tout en garantissant L'EXPLOSIVITÉ ET LA VIVACITÉ DE NOS VINS



Un goût « brut de cuve » identique de la première à la dernière goutte et une température de service idéale

Les fûts branchés à la tireuse ont une **durée de vie de 4 à 6 mois**

Le vin est protégé de la chaleur, de l'oxydation et de la lumière ce qui permet un stockage de plus de 24 mois sans altération du produit

Forte baisse des sulfites (low sulfite) par rapport à la bouteille ou encore au bag-in-box



Coefficient de vente de 5,35 pour un prix TTC client inférieur à la concurrence

20% à 40% moins cher qu'un vin de qualité équivalente en bouteille

Un gain de place : le stockage en cave est facilité (1 fût = 27 bouteilles), plus d'utilisation de frigos pour le service

Un gain de temps : service 4 fois plus rapide qu'avec une bouteille ou un BIB, fini les allers-retours au bac de tri et les remontées de cave

Augmentation moyenne de 30% des ventes de vin chez nos partenaires



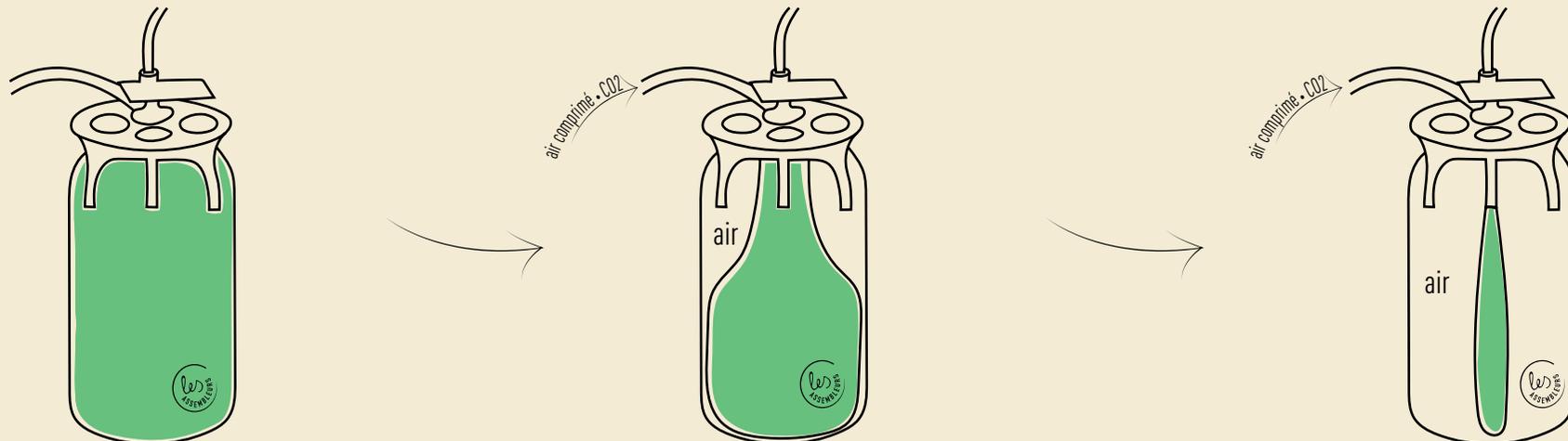
Forte baisse de l'impact carbone : un fût ne pèse qu'1,2 kg et remplace 18 kg de verre, 27 bouchons et 27 étiquettes

Fût en PET **recyclé et recyclable**

Baisse de la consommation électrique en supprimant l'utilisation des frigos de stockage

Plus de gaspillage ou de perte après ouverture

Une gamme **Biologique et Vegan**



**DAVID**

L'œnologue winemaker
Associé

David a toujours voulu faire du vin son métier. Une fois son Diplôme National d'œnologue en poche il part en Australie puis en Nouvelle-Zélande effectuer des vinifications et apprendre de nouvelles techniques. C'est durant cette période qu'il découvre la technologie du vin en fût et lance alors avec Antoine cette technologie en France. Il est aujourd'hui en charge de la qualité, de la production et du sourcing des vins Les Assembleurs. David est un fervent défenseur d'une agriculture raisonnée et cherche au maximum à limiter l'utilisation des sulfites.

**ANTOINE**

Le Responsable Commercial
Fondateur

Diplômé du master de l'ESC Montpellier, Antoine se dirige ensuite vers une licence de l'Université du vin de Suze-la-Rousse pour se former à ses passions, l'œnologie et la viticulture. Il rejoint ensuite naturellement les grands noms du secteur tels que Vranken, Pernod et enfin la brasserie Duvel afin d'appréhender la technologie des fûts qu'il souhaite adapter au vin. Il crée alors le projet Les Assembleurs aux côtés de David, un ami de longue date, et François-Xavier. Antoine est également le co-fondateur du bar Les Assembleurs proposant plus de 20 vins à la pression.

**FRANÇOIS-XAVIER**

Le Technicien
Associé

François-Xavier a, dès l'obtention de son bac, rejoint le monde du vin. Issu d'une famille fortement implantée dans le secteur vitivinicole, il travaille d'abord pour un grand négociant en vin de la vallée du Rhône avant de créer son entreprise. Il gère aujourd'hui le chai des Assembleurs à Orange et leur permet de produire une partie de leurs vins tout en sourçant les meilleurs crus de la région.

**BENJAMIN****Business Developer**

Rhône • Loire

Benjamin réalise l'ensemble de son parcours scolaire dans la ville Lumière. Plus pratique que théorique, c'est naturellement qu'il se lance rapidement dans le monde du travail et se dirige vers le monde du CHR. De Responsable de Bar à Conseiller Indépendant Boissons pour le CHR en passant par Brand Ambassador, il est instantanément conquis par le projet des Assembleurs. Toujours à la recherche de boissons innovantes, qualitatives et pertinentes, il considère Les Assembleurs comme un véritable game changer.

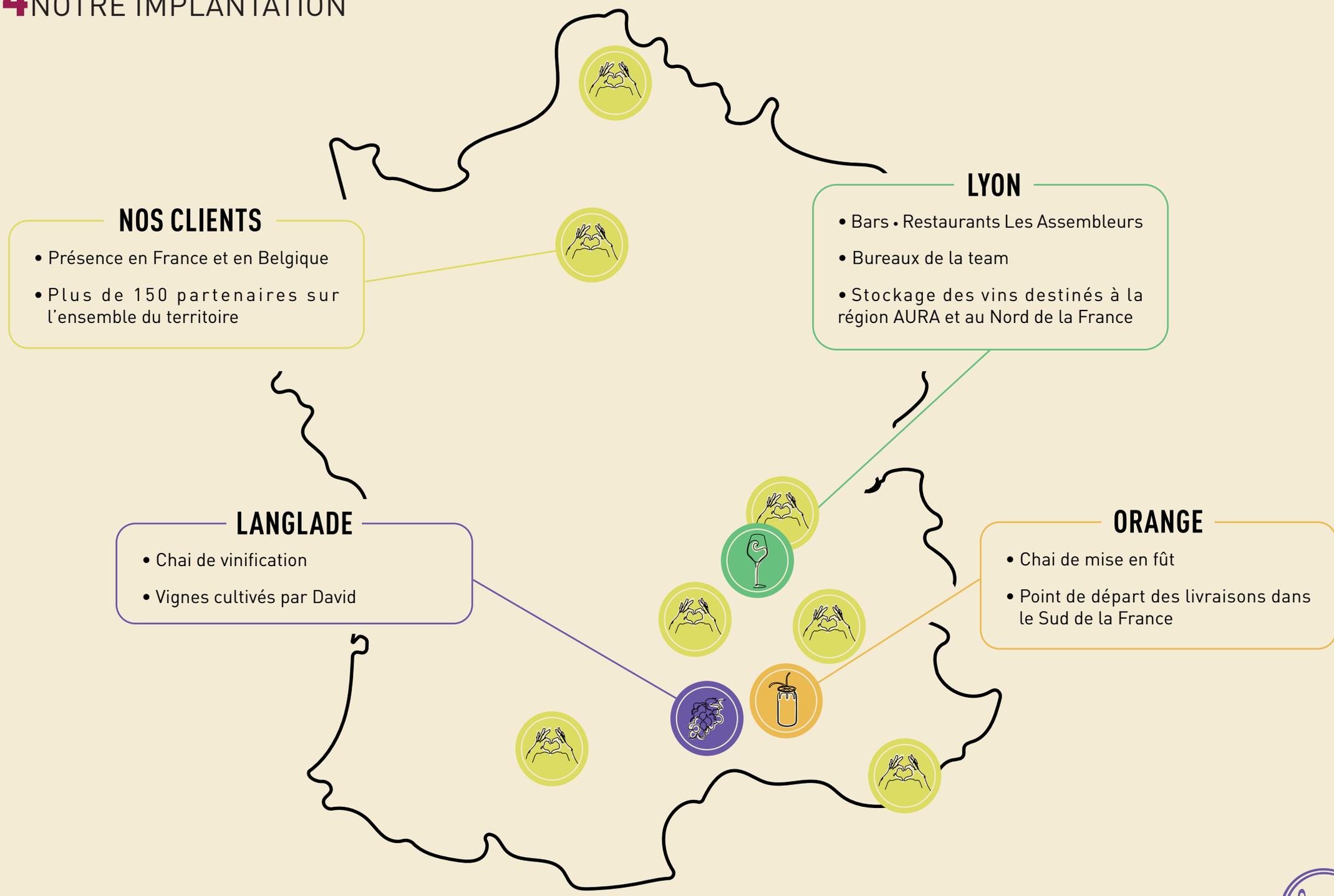
**PIERRE****Business Developer**

Ain • Isère • Alpes

Roannais d'origine, Pierre rejoint le monde de la restauration dès ses 16 ans, en tant que plongeur. Dès lors, il se passionne pour le secteur des CHR, auquel il consacrera 14 années, de Chef de rang à Directeur d'exploitation. Et c'est dans le pays de l'Ovalie qu'il posera ses valises durant 6 ans. Il ajoute ensuite de nouvelles cordes à son arc, en reprenant des études en gestion et commerce. C'est alors naturellement que Pierre rejoint l'équipe des Assembleurs en tant que Business Developer, et renoue avec son amour du terrain et du terroir.

**JULIE****Creative Brand Manager**

Originaire du pays du Mont-Blanc, Julie a mis de côté ses skis et son baudrier pour étudier le design et le marketing. Directrice Artistique de formation, elle intègre en parallèle le monde de la restauration, au service et derrière le bar. Aujourd'hui chargée du développement de l'image des Assembleurs, elle concilie ces deux univers. Jamais très loin de sa tablette graphique, elle s'occupe à la fois du graphisme, du trade marketing, de l'événementiel et des réseaux sociaux.



NOS CLIENTS

- Présence en France et en Belgique
- Plus de 150 partenaires sur l'ensemble du territoire

LYON

- Bars • Restaurants Les Assembleurs
- Bureaux de la team
- Stockage des vins destinés à la région AURA et au Nord de la France

LANGLADE

- Chai de vinification
- Vignes cultivés par David

ORANGE

- Chai de mise en fût
- Point de départ des livraisons dans le Sud de la France

chardonnay
#poire



viognier
#abricot



côtes-du-rhône blanc
#chèvrefeuille



le blanc bio
#miel d'acacia



rosé méditerranée
#bonbon arlequin



sauvignon
#citron



vermentino
#ananas



languedoc blanc
#pêche



mâcon villages
#silex



frizzante
#effervescence



syrrah
#violette



merlot
#prune



pinot noir
#cerise



gamay
#groseille



*côtes-du-rhône
rouge*
#moka



grenache
#garrigue



mourvèdre
#fruitsnoirs



cabernet sauvignon
#poivronvert



languedoc rouge
#framboise



brouilly
#fraise



80 %

DES FRANÇAIS

consomment du vin au restaurant

Un tiers des vins français sont vendus en CHR, et pour 85% des clients, c'est bien la qualité du vin qui garantit la réussite de leur repas.

Les Echos

2/3

DES CLIENTS

préfèrent le vin au verre et au pot plutôt qu'en bouteille

Cette tendance de fond présente un axe de développement stratégique : si la formule est économique pour les consommateurs, elle l'est aussi pour les professionnels car les coefficients multiplicateurs sont plus élevés.

vinetsociété.fr

96 %

DES ETABLISSEMENTS

proposent le format du vin au verre

Différentes études démontrent l'importance stratégique de ce mode de consommation : « Le vin au verre est présenté comme un élément fondamental parmi les axes de développement stratégique pour répondre à l'évolution des nouvelles tendances de consommation ».

vinetsociété.fr

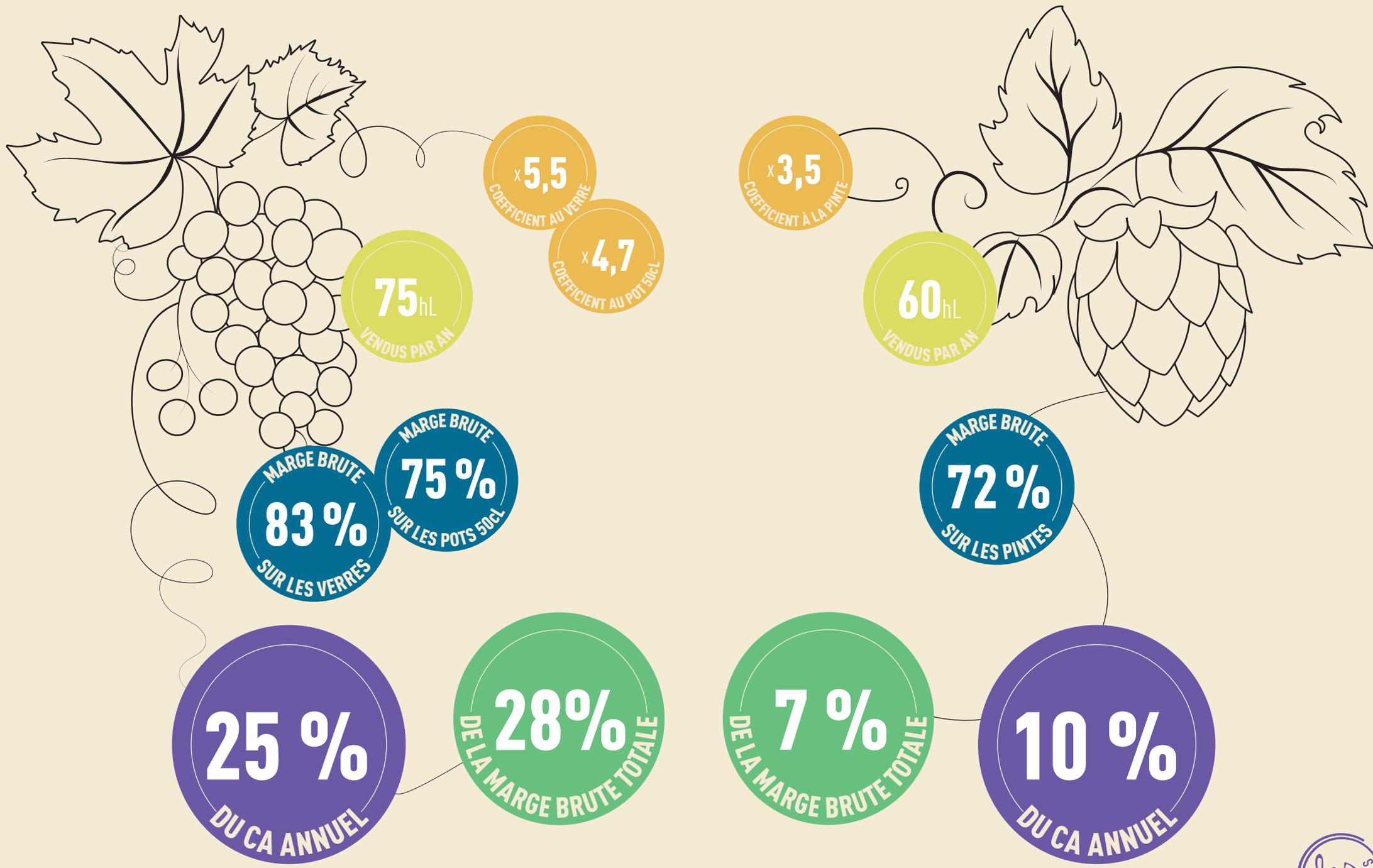
39 %

DE PDM

sont absorbées par la consommation de vin

Le vin est un symbole fort du patrimoine français, il apparaît comme un produit à part entre gastronomie et culture et reste le premier alcool consommé en France.

alcoolinfoservice.fr







VOUS POUVEZ DÉGUSTER L'ENSEMBLE DE NOS VINS DANS NOS BARS À VIN • RESTAURANTS



Les Assembleurs Préfecture
12 rue Mazenod, Lyon 3^{ème}



Les Assembleurs Garibaldi
144 cours Gambetta, Lyon 7^{ème}

