

14<sup>e</sup> édition

# Le Concours Prix Plaisir by Bettane+Desseauve

Dégustés par des consommateurs,  
validés par des experts

22 et 23 mars 2024



bettane +  
desseauve  
prix+plaisir

OR 2024



Bettane+Desseauve a toujours eu la volonté de guider les consommateurs dans leurs choix et aider les producteurs avec une prescription efficace et adaptée. Le concours Prix Plaisir a été créé en 2011 avec un principe simple : **les vins sont jugés à l'aveugle par un jury de consommateurs et validés par les experts**

#### Critères de participation

Tous les vins à moins de 25 euros  
(moins de 40 euros pour les Champagnes)

**1600**  
échantillons\*

**400**  
dégustateurs\*

**33 %**  
de médaillés

\* Chiffres 2023



# Les dates clefs



**4 décembre au 16 février**  
L'inscription

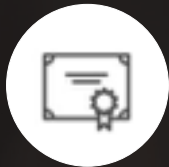


**4 décembre au 14 mars**  
L'envoi des échantillons



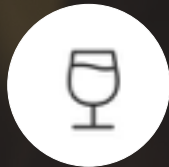
**22 et 23 mars**  
Le concours

# Pourquoi participer ?



## Un savoir-faire reconnu

Inauguré en 2011, notre concours représente un gage de qualité auprès des consommateurs et professionnels.



## La prescription Bettane+Desseauve

Bettane+Desseauve est la plus éminente marque médiatique française dans le domaine du vin.



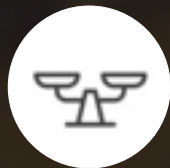
## Un concept unique et innovant

Les vins sont dégustés à l'aveugle par des consommateurs et validés par des experts.



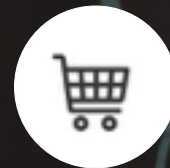
## Une diversité dans nos jurés

Des œnophiles et passionnés, mais avant tout des consommateurs, soit votre cœur de cible.



## Le rapport prix-plaisir

Un critère de notation unique et qui parle à tous.



## Une différenciation sur le marché

Nos médailles sont une source de recommandation et de référence fiable pour tout amateur de vin.



## Des conditions de dégustations optimales

Les dégustations à l'aveugle sont très encadrées garantissant une impartialité avec des séries de dégustations homogènes.



# Déroulement des dégustations

## Séries de dégustation homogène

Les vins sont triés et regroupés selon un certain nombre de critères bien précis (couleur, région, appellation, gamme de prix, cépage dominant). Pour le champagne : blanc de blancs ou blanc de noirs, type, millésime.

## Des dégustations à l'aveugle

Tous les vins sont anonymisés au préalable (chaussette de dégustation et retrait de la collerette).

# Un atout qualitatif pour vos ventes

« Les médailles rassurent 76% des consommateurs lors de l'acte d'achat et incitent 7 personnes sur 10 à acheter le vin médaillé »  
Institut de sondage Viavoice

**DÉVELOPPER  
VOTRE NOTORIÉTÉ**

**RÉVÉLER LA QUALITÉ  
DE VOS VINS**

**BOOSTER VOS VENTES**  
notamment en grande distribution  
et à l'export

**SE DEMARQUER**  
auprès des consommateurs  
et distributeurs

**GUIDER LES  
CONSOmmATEURS**  
dans leur acte d'achat

**DONNER CONFIANCE**  
dans votre vin  
et dans votre marque

# Vos outils de communication

Nous vous fournissons de nombreux éléments pour décrire le profil aromatique de votre vin et promouvoir votre médaille sur tous vos supports de communication :

## Roue des arômes\*

dressant le profil organoleptique de votre vin

## Achat de médailles

ou droit de reproduction via un bulletin de commande.

## Des commentaires de dégustation

rédigés par nos experts pour les médaillés Grand Or.

## Un diplôme

qui constitue un argument de vente sur votre domaine ou dans tout autre lieu extérieur.

## Un kit média\*

complet et dédié aux réseaux sociaux avec des modèles personnalisables à télécharger.



# Un plan de communication fort

Nous mettons en place de nombreux relais sur nos différents supports tout au long de l'année pour valoriser le palmarès :

- une newsletter dédiée annonçant les résultats à notre base (60 000 lecteurs)
- des sélections dans la newsletter Le jour du Lebey
- un dossier spécial dans En Magnum de septembre
- une forte présence sur nos réseaux sociaux
- un espace Prix Plaisir au Grand Tasting Paris
- des sélections dans Télé 7 jours
- le site internet du Prix Plaisir
- un encart sur le site mybettanedesseauve



## Un guide Prix Plaisir digital\*

pour une communication auprès des consommateurs mais aussi des professionnels et acteurs de la filière.



## Un ambassadeur, des journalistes et influenceurs\*

du monde du vin présents sur place pour partager les moments forts du concours



## Un communiqué de presse

réalisé par une agence de RP pour diffuser le palmarès à la presse professionnelle du monde du vin.



## Vos contacts dédiés

### Organisation

Camille Vindolet, 01 48 01 90 10  
cv@bettanedesseauve.com

### Inscriptions

Laurence Fabre, 01 48 01 90 17  
lf@bettanedesseauve.com