

hopwine

Il est temps de changer d'époque.
Hopwine invente *le salon des vins
et spiritueux virtuel dans lequel les
dégustations sont bien réelles.*

Le concept unique

1

Rencontres *virtuelles*

Pendant les dates d'ouverture d'un salon Hopwine, les professionnels internationaux des filières vins et spiritueux visitent les stands virtuels des producteurs, échangent avec eux et choisissent les vins qu'ils souhaitent déguster.



2

Dégustations *réelles*

Hopwine reconditionne les bouteilles présentées en échantillons certifiés de 2cl et les expédie à l'issue du salon dans le monde entier aux professionnels qui en ont fait la demande.

Hopwine est à ce jour la seule plateforme permettant d'offrir ce concept.



Le Calendrier

Plusieurs évènements en ligne, pour animer le marché professionnel des vins et spiritueux en 2021

Hopwine souhaite offrir une visibilité optimale à chacun de ses exposants. Nous avons ainsi choisi de répartir notre offre sur l'année plutôt que de la concentrer sur un unique évènement. **Chacun de nos évènements ci-dessous est limité à 200 exposants.**

Hopwine H1 Ouvert à tous les vins et spiritueux du 11 au 15 janvier 2021



Hopwine H2 Organic week (agriculture biologique uniquement) du 8 au 12 février 2021



Hopwine H3	Ouverture des inscriptions prochainement	du 15 au 19 mars 2021
Hopwine H4	Ouverture des inscriptions prochainement	du 12 au 16 avril 2021
Hopwine H5	Ouverture des inscriptions prochainement	du 17 au 21 mai 2021
Hopwine H6	Ouverture des inscriptions prochainement	du 21 au 25 juin 2021

Les point clés

Qualité *certifiée*

Pour garantir la préservation des vins, le reconditionnement se fait sous atmosphère inerte via une technologie brevetée.

Avec plus de 500.000 échantillons déjà produits par notre partenaire Vinovae, le process est approuvé par les plus grands acteurs de la filière. Les échantillons contiennent 2cl. Cette quantité définie avec l'expertise d'un sommelier correspond à 2 gorgées. C'est la dose habituellement servie lors d'une dégustation professionnelle.

Solution *durable*

Soyons acteurs du changement !

Grâce à des échantillons 100% recyclables et en limitant au maximum les déplacements des personnes et des marchandises, l'empreinte carbone de Hopwine est sans commune mesure avec celle d'un salon traditionnel.

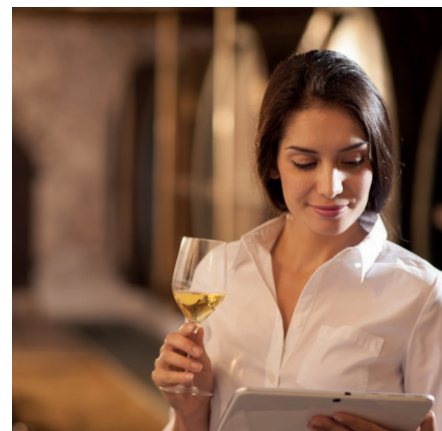
Ciblage *unique*

Contrairement à un salon traditionnel, où il est difficile de refuser de servir ou d'échanger avec un prospect qui ne correspond pas aux objectifs commerciaux, **Hopwine permet aux producteurs de cibler exclusivement les professionnels qui les intéressent (exemple : les importateurs d'Allemagne et les cavistes de France).**

Le plein d' *économies*

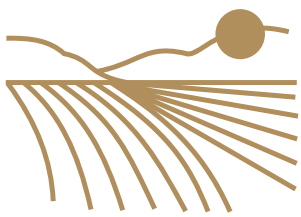
Les producteurs payent des frais selon le nombre de coffrets expédiés aux visiteurs professionnels. Grâce à notre technologie d'échantillonnage, les producteurs économisent l'ouverture de nombreuses bouteilles. Les acheteurs n'ont de leur côté rien à déboursier pour recevoir les échantillons de vins et spiritueux.

Hopwine évite enfin à tous, les frais de déplacement et d'hébergement relatifs aux salons traditionnels.



Chiffres et Bilan

1^{ère} édition du 18 au 25 mai 2020



*150 exposants
sur 7 pays de
production*

France - Italie - Espagne - Portugal
Suisse - Afrique du Sud - Israël



3864 visites

634 visiteurs filtrés et approuvés
par nos équipes comme
professionnels de la filière.



*80 nationalités
représentées*

50% de visiteurs pros France
50% de visiteurs pros Monde



*4226 coffrets et
plus de 28.000
échantillons[©] livrés*

dans 24 pays de destination



Témoignages

«Toucher de nouveaux prospects qui ne se déplacent pas...»

Domaine LC Poitout, Chablis

Louis Poitout observe que le salon a attiré « des restaurateurs ou des cavistes qui ne font jamais le déplacement dans les salons professionnels habituels ». Il a d'ailleurs apprécié que les professions des contacts soient clairement indiquées. Au final, il estime qu'il a gagné de nouveaux contacts qu'il juge prometteurs, notamment un restaurateur et caviste new-yorkais dont il a donné les coordonnées à son importateur. « J'ai trouvé que les demandeurs étaient intéressants. Il n'y avait pas trop de « touristes » par rapport à certains salons ».



«Rester actif commercialement à distance...»

Domaine Feuillat-Juillot, Montagny

Françoise Feuillat-Juillot et sa fille Camille ont aussi été séduites par l'idée. « Ça nous a permis de rester en contact avec des prospects et des clients et d'avoir des contacts sur de nouveaux pays. Au-delà du salon lui-même, elles ont apprécié aussi la présence que cela a induite sur les réseaux sociaux pour leur domaine, grâce à la communication faite sur le salon.



Témoignages

«I'm incredibly impressed by the quality of the samples»

**Tom Munro, Australian importer and distributor
Top-5 finalist, wine writing competition - JancisRobinson.com**

«I'm in Australia and received my samples from Hopwine. I'm incredibly impressed by the quality of the samples. I was really sceptical about how the wine would taste after transfer into small plastic bottles before being transported 16,000km across the planet (via Cologne/Germany, Kentucky/USA, and Hawaii to Australia with UPS!) but they taste completely unaffected by the process. Very impressed. Bravo Hopwine and bravo Vinovae!»



«Merci pour cette nouvelle façon de découvrir des vins...»

Guillaume Paccoud, Web e-commerce - lebourguignon.fr

«Hopwine a été une très agréable expérience alors que j'étais au départ prudent sur le principe, appréciant par nature le contact avec les producteurs. Première étape : le site internet permet de découvrir les producteurs et leurs offre de manière très riche, et la visite des stands virtuelle se fait avec beaucoup de naturel et de fluidité, tout comme le choix des échantillons.

Deuxième moment : la réception des fioles de dégustation s'est déroulée dans les délais prévus et dernière étape, la séance de dégustation : une réelle réussite. La dose est suffisante, tous les vins parfaitement préservés, et le fait de pouvoir déguster toutes les séries de vins à la suite est un vrai plus, surtout dans un contexte de calme beaucoup plus propice à la concentration et l'analyse qu'un salon «réel» dans lequel les conditions de dégustation seront plus aléatoires. Merci à Hopwine pour cette nouvelle façon très efficace de découvrir de nouveaux vins, tout en gagnant du temps et en économisant des déplacements.»



Le sens du détail

Des stands virtuels *haut de gamme*

Signés par l'agence de création Tyméo spécialisée dans les vins et spiritueux, vos espaces virtuels bénéficient d'un design épuré qui fait la part belle à vos visuels et à votre identité graphique.

Faire simple, tout simplement. Voici la philosophie qui nous a guidé pendant tout le développement de notre concept. La navigation dans Hopwine est très intuitive tant pour les exposants que pour les visiteurs.

Nous accompagnons chaque exposant dans la création de son stand.

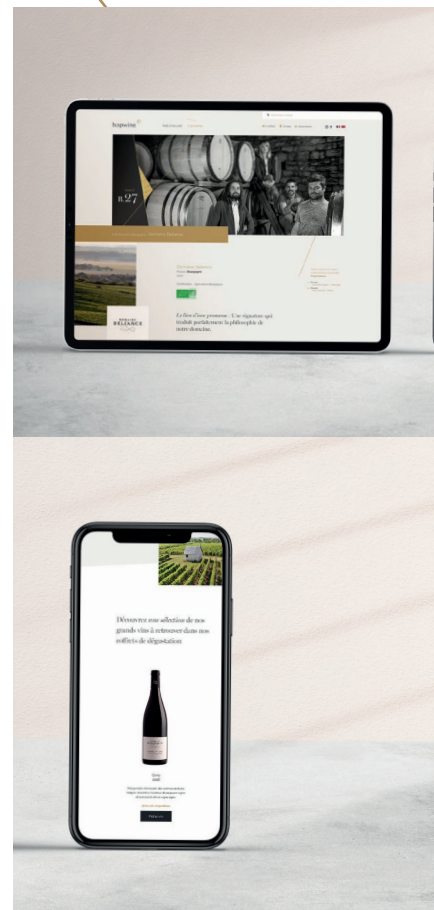
Des acheteurs *internationaux*

Tous les visiteurs de Hopwine sont des professionnels de la filière vins et spiritueux. Nos équipes vérifient chaque profil.

Nous invitons les professionnels via une base de donnée de 30.000 contacts internationaux. Chaque exposant invite également ses propres contacts. C'est ainsi que nous avons enregistré plus de 3800 visites issus de 80 pays lors de la 1^{ère} édition de Hopwine. Nous en attendons encore plus en 2021.

Des *fonctionnalités pratiques*

- Inviter ses propres contacts professionnels
- Communiquer sur les réseaux sociaux
- Échanger via une messagerie instantanée
- Discuter par visio-conférence
- Organiser un live tasting sur son stand
- Afficher ses horaires de disponibilité
- Suivre les statistiques de fréquentation
- Valider ou non les demandes d'envoi de coffrets
- Suivre les livraisons de ses coffrets



De la communication !

Des visuels à diffuser sur les réseaux sociaux *personnalisés* pour chaque exposant

Des visuels promotionnels sont réalisés pour chaque exposant afin qu'ils puissent communiquer autour de leur participation sur les réseaux sociaux.



Un relais *presse performant*

Fort de son concept innovant, Hopwine bénéficie depuis ses début d'une excellente visibilité au niveau international sur les réseaux et dans la presse numérique, papier et télévisée (voir annexe).

L'EXPRESS

 **Vitisphere**

Corriere del **Vino**

Wine News

REUSSIR Vigne
Nourrir votre performance



mon-viti

SevenFiftyDaily

DÉCISION BOISSONS

 **BKWineMagazine**

De l'interaction !

Des échanges entre producteurs et visiteurs

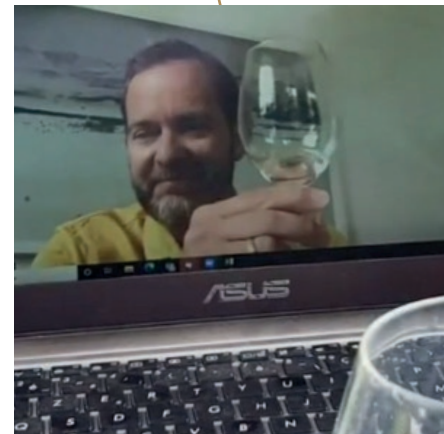
Un visiteur professionnel qui correspond aux critères de recherche d'un producteur peut demander à recevoir un coffret de dégustation.

L'exposant peut décider d'accepter automatiquement toutes les demandes de coffret ou être notifié à chaque fois avec la possibilité d'accepter la demande, de la refuser ou d'engager la conversation par messagerie avec le visiteur pro.

Des dégustations live

Les exposants peuvent organiser des live sur leur stand ouvert à tous les visiteurs.

Visiteurs et producteurs peuvent également convenir entre eux de rendez-vous pour organiser des dégustations live privées lors de la réception des échantillons.



De la logistique !

La collecte des bouteilles

Nous réceptionnons les bouteilles des exposants dans notre centre logistique de Lyon (expédition aux frais des exposants).

Nous demandons 2 bouteilles pour chaque cuvée présentée :

- 1 bouteille permet de reconditionner 35 coffrets
- 1 seconde est prévue en cas de casse ou goût de bouchon

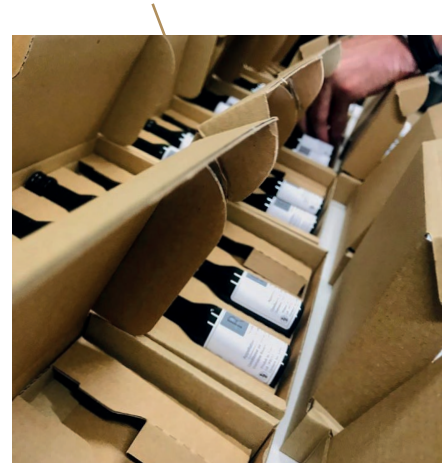
Hopwine gère toute la logistique

Les exposants n'ont rien à faire. Hopwine gère toute la logistique des échantillons.

Nous reconditionnons les vins en échantillons certifiés de 2cl et nous gérons ensuite les expéditions des coffrets de dégustation dans le monde entier.

Nous prenons à notre charge les éventuels frais de douane. Nous travaillons avec UPS et avec notre partenaire Vignoblexport pour certaines destinations internationales nécessitant un transporteur spécialisé.

Enfin, si parmi les coffrets, certains ne trouvent pas preneur pendant le salon, nous livrons le surplus à l'adresse des exposants pour qu'ils puissent les utiliser librement dans leurs démarches commerciales.



Tarifs et réservation

Combien ça coûte ?

Les frais de participation sont calculés en fonction du nombre de coffrets d'échantillons souhaités et du nombre de cuvées qu'ils contiennent.

Nos tarifs sont tout inclus et sans surprise. Ils comprennent :

- La création d'un stand virtuel avec un interlocuteur dédié pour vous accompagner
- La création d'un visuel de communication pour communiquer sur sa présence au salon
- Le reconditionnement de vos cuvées en échantillons certifiés 2cl
- Le contrôle «goût de bouchon»
- L'expédition de vos coffrets dans le monde aux visiteurs professionnels
- Les frais de douane éventuels pour l'expédition des coffrets
- L'expédition des surplus de coffrets non commandés à votre adresse
- L'envoi à la fin du salon d'un dossier récapitulatif de l'ensemble des contacts générés

	35 coffrets	70 coffrets	105 coffrets
1 cuvée	1372 € HT	1909 € HT	2447 € HT
2 cuvées	1477 € HT	2086 € HT	2695 € HT
3 cuvées	1583 € HT	2263 € HT	2944 € HT
4 cuvées	1688 € HT	2440 € HT	3192 € HT
5 cuvées	1793 € HT	2617 € HT	3440 € HT
6 cuvées	1899 € HT	2794 € HT	3689 € HT
7 cuvées	2004 € HT	2971 € HT	3937 € HT
8 cuvées	2110 € HT	3147 € HT	4185 € HT
9 cuvées	2215 € HT	3324 € HT	4433 € HT
10 cuvées	2321 € HT	3501 € HT	4682 € HT
11 cuvées	2426 € HT	3678 € HT	4930 € HT
12 cuvées	2531 € HT	3855 € HT	5178 € HT

Pré-inscriptions en ligne sur : www.hopwine.com

En annexe

ARCHIVES PRESSE

—

Seventy Daily - [lire l'article](#)
M6 - 19H45 - [voir le reportage](#)
Réussir Vigne (bilan) - [lire l'article](#)
L'Express - [lire l'article](#)
Vitisphere (bilan) - [lire l'article](#)
Ansa Italy (National Press Agency) - [lire l'article](#)
Decision boisson - [lire l'article](#)
Le Télégramme - [lire l'article](#)
AFP (Agence France Presse) - [lire l'article](#)
Corriere del vino - [lire l'article](#)
Wine News - [lire l'article](#)
Oenovino - [lire l'article](#)
Vitisphere - [lire l'article](#)
Réussir Vigne - [lire l'article](#)
Vinocamp - [lire l'article](#)
BKWine Suède - [lire l'article](#)
Il sole - [lire l'article](#)
La nazione Italie - [lire l'article](#)
Sud Ouest - [lire l'article](#)
Le Progrès - [lire l'article](#)
Wine news - [lire l'article](#)
Food Makers - [lire l'article](#)
Italy Finest Wines - [lire l'article](#)
Il forchettiere - [lire l'article](#)
Mon viti - [lire l'article](#)
The good life - [lire l'article](#)
Zepro - [lire l'article](#)
The luxe in the city - [lire l'article](#)
Wine mak-in - [lire l'article](#)



En annexe

CÔTÉ VISUELS

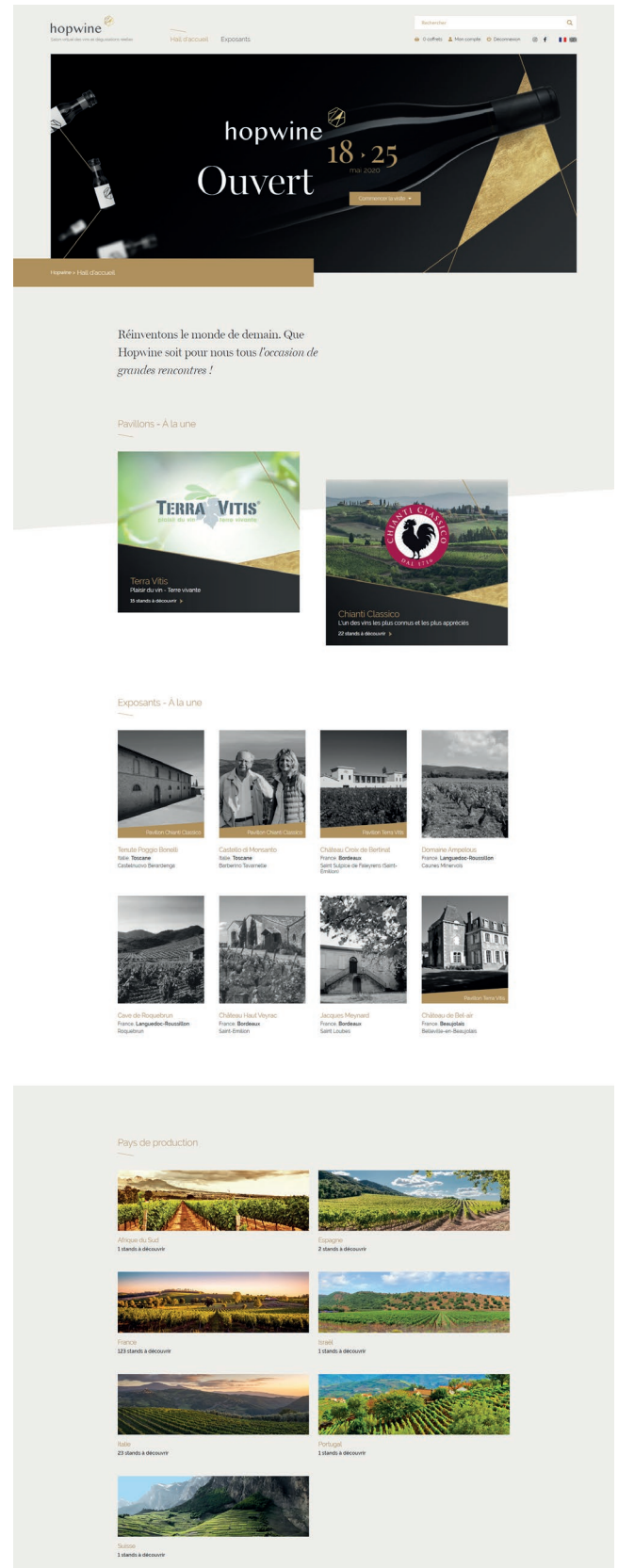
Capture du Hall d'accueil de Hopwine

Ceci est une capture de la 1^{ère} édition Hopwine.

Le design pourra être réajusté dans le cadre de l'évolution de Hopwine, de l'ajout de nouvelles fonctionnalités et de la personnalisation graphique de votre évènement.

Les visiteurs peuvent utiliser le moteur de recherche pour trouver un stand ou parcourir les stands triés par pays et régions de production.

8 exposants sont affichés aléatoirement à la une sur le hall d'accueil. Ce système aléatoire permet une équité de visibilité entre les exposants qui est inédite sur un salon professionnel. En effet, l'emplacement joue un grand rôle dans le succès d'un salon physique. Sur Hopwine, tout le monde a sa chance d'être vu.



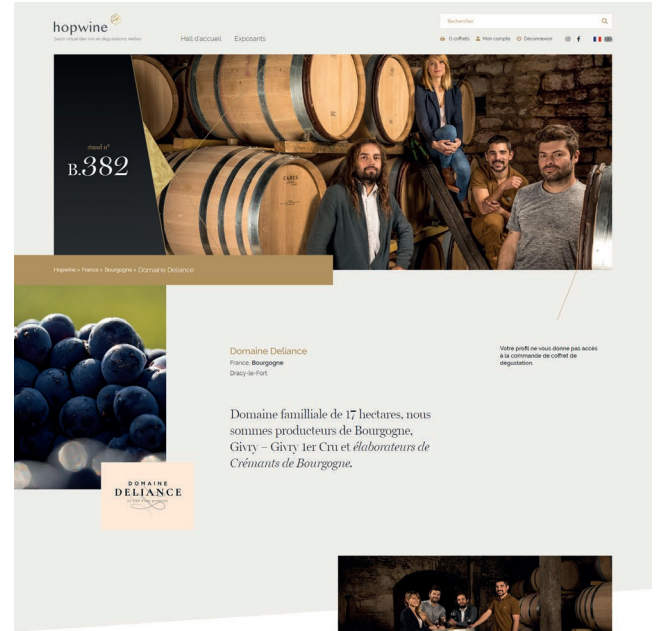
En annexe

CÔTÉ VISUELS

Capture d'un stand exposant

Ceci est une capture de la 1^{ère} édition Hopwine.

Le design pourra être réajusté dans le cadre de l'évolution de Hopwine, de l'ajout de nouvelles fonctionnalités et de la personnalisation graphique de votre évènement.



Découvrez une sélection de nos grands vins à retrouver dans nos coffrets de dégustation



BOURGOGNE ROUGE
2019

Vin souple et fruité en bouche. Plaisance renforcée et notes de fruits rouges très délicates et agréables.

3000 cotes disponibles

[Fiche vin](#)



GIVRY 1^{ER} CRU
EN VEUZE
2017

Le rubis d'une profondeur unique, symphonie affective au caractère élégance et la puissance de la Bourgogne. La bouche est harmonie et volumineuse grande longueur.

800 cotes disponibles

[Fiche vin](#)



GIVRY 1^{ER} CRU
CLOS DE LA SERVISOISINE
2017

Rouge rubis profond. Tact aux arômes de fruits rouges très agréables, voir torréfiés. Une belle longueur amène les nuances de fruits noirs. La bouche est onctueuse.

2000 cotes disponibles

[Fiche vin](#)



GIVRY
2019

Rouge rubis étincelant, des arômes de fruits rouges, notes de framboise et de prune sèche et la matière d'une ligne saine. La bouche est vive et souple la Bourgogne.

3000 cotes disponibles

[Fiche vin](#)



GIVRY 2^{ÈME} CRU
CLOS DE LA SERVISOISINE
2017

D'un rouge jumeau profond, arômes de fruits rouges et une belle puissance aromatique aux notes variées. Alléger en bouche, riche et complexe finale. Tannique et harmonique.

2000 cotes disponibles

[Fiche vin](#)

Savoir-faire

En plus de la production de Givry, nous élaborons également depuis 3 générations de grands crus de Bourgogne.



Conclusion

Rendre possible *les rencontres*, les sublimer et les qualifier.

Rendre possible les rencontres grâce au virtuel, **mais aussi les qualifier**. Voici la mission de Hopwine qui est le premier salon des vins qui permet de cibler précisément le public que l'on souhaite toucher. Difficile sur un salon traditionnel de refuser de servir un verre parce que la personne ne correspond pas à une cible de marché. Sur Hopwine, les producteurs de vins peuvent sélectionner par zone géographique et par métier les professionnels qui ont accès à la dégustation de leurs vins.

D'autre part, nous vivons actuellement une époque qui nous apprend à travailler autrement, à repenser nos modèles traditionnels. **Le salon virtuel avec dégustation à distance est une des réponses possibles** à cette réinvention de nos métiers avec tous ses avantages, mais aussi ses craintes légitimes. Mais où est la convivialité? On ne se serre plus la main? Je n'entends pas les verres qui s'entrechoquent! Oui, la rencontre virtuelle est différente... distante. **Hopwine n'a pas comme mission de remplacer les rencontres réelles, mais au contraire de les sublimer**. Se rencontre-t-on réellement lorsque l'agenda déborde, que le téléphone vibre et que la tête est ailleurs. Hopwine offre un cadre numérique pour se découvrir, se dévoiler petit à petit, se séduire et se donner envie. Envie de se revoir, plus tard, les yeux dans les yeux et verre contre verre. Avec Hopwine, nous souhaitons redonner du temps et de la passion aux rencontres.

Que les salons Hopwine soient pour tous l'occasion de grandes rencontres !



—

Hopwine
15, rue Georges Musy
71100 Saint-Rémy, France
www.hopwine.com

Votre interlocutrice :

Anaïs Laborde
Développement commercial et stratégique

anais@hopwine.com
+33 (0)7 84 94 14 41
+33 (0)3 85 45 94 15

