D·VINE

PROFESSIONNEL

DOSSIER DE PRESSE

2021

D-Vine, l´ambassadrice de la Wine-Tech et du vin au verre

D-Vine est une Wine Tech basée à Nantes qui révolutionne le marché du vin en proposant des solutions innovantes pour consommer du vin au verre. Initialement connue sous le nom de 10-Vins à ses débuts, l'entreprise change de nom en janvier 2021, pour devenir officiellement D-Vine. Epouser le nom de son innovation est devenu une évidence pour Thibaut Jarrousse, Co-Fondateur de D-Vine.

Ce changement de nom en 2021 est un levier pour le développement de la société à l'international. Il marque le début d'une nouvelle ère et coïncide avec son virage entrepris depuis 2017 et le repositionnement de sa stratégie marketing à destination des particuliers vers des solutions dédiées aux professionnels dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Un pari réussi, puisque l'entreprise équipe aujourd'hui plus de 800 établissements en France dont 15% des hôtels 4 et 5 étoiles à Paris.

Au-delà de l'entreprise, D-Vine est aussi (et surtout) un véritable concentré de technologie et le tout premier système doté d'un sommelier connecté qui permet de servir de grands vins au verre dans des conditions optimales de dégustation (mise à température, aération, informations directement accessibles sur le vin dégusté et le vigneron).

Une technologie implantée dans

9 pays

46
Collaborateurs

915
D-Vine installées en 2020

15%
des hôtels 4 et 5 étoiles à Paris

40 000
Flacons vendus par mois

+ de 1000
Clients

+ de 80
Références

Il faut deux ans
pour faire le meilleur des vins
et 60 secondes pour passer à côté.

Thibaut Jarrousse
Co-Fondateur de D-Vine

Il était une fois D-Vine...

L'histoire commence en 2012, D-Vine est une entreprise nantaise née de la rencontre et de la collaboration entre trois amis ingénieurs passionnés de vins. Lors d'une escapade œnologique, l'idée fait son chemin... Comment déguster à tout moment un verre de vin dans les mêmes conditions de service qu'un sommelier l'aurait fait au restaurant ? Le trio planche alors pour imaginer et concevoir la D-Vine. L'objectif : valoriser le travail de chaque vigneron partenaire, en offrant un service dans les règles de l'art et une dégustation parfaite à chaque verre de vin.

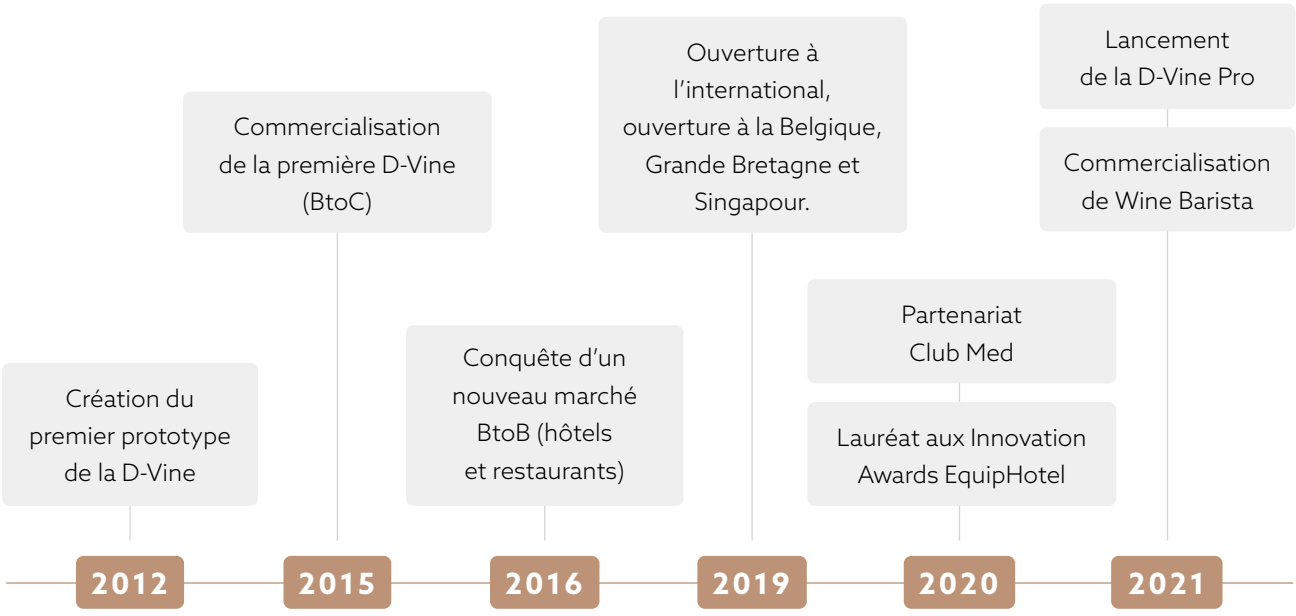
Grâce à une technologie en permanente évolution, D-Vine a bouleversé les codes dans l'univers du vin.

Tout d'abord en proposant une offre cohérente avec l'évolution des habitudes de consommation. En effet, si le vin au verre, représente aujourd'hui près de 80% de la demande, seulement 20% de l'offre est disponible au verre au sein des restaurants et établissements hôteliers. Une inadéquation entre l'offre et la demande qui peut s'expliquer par le risque de perte et le manque de connaissances du personnel. Grâce au format flacon, les hôteliers et restaurateurs augmentent ainsi leur chiffre d'affaires, en permettant à leurs clients d'accéder à une diversité de vins au verre, y compris des Grands Crus, sans aucun risque de perte.

Le vin, un produit de luxe « pas comme les autres »

D-Vine se démarque également en valorisant un produit haut-de-gamme, le vin, dont le mode de commercialisation ne permet malheureusement pas toujours sa mise en valeur contrairement à d'autres produits de luxe français. *« Impossible pour les grandes maisons françaises de s'assurer des conditions de service et de présentation de leurs vins. Une situation inimaginable pour un sac à main de grand couturier par exemple, dont la vente au client final est parfaitement codifiée en France ou à l'international »* précise Thibaut Jarrousse, Co-Fondateur de D-Vine.

Pour toutes ces raisons, D-Vine a rapidement trouvé son public. La technologie est désormais implantée dans 9 pays. L'entreprise a accéléré son développement avec la signature de plusieurs partenariats dont le Club Med en 2020. En 2021, elle lance la nouvelle génération de D-Vine Pro, elle fonde également sa marque de vins, Wine Barista, pour réinventer l'offre de vins au verre sur le marché de la vente à emporter. Ces 2 lancements permettent à D-Vine d'offrir des solutions face aux nouveaux enjeux des professionnels de la restauration, accentués par la crise sanitaire.



Le vin en quelques chiffres

Plus de
500 000 EMPLOIS
directs et indirects sont générés par la viticulture en France*

Les Français sont les
DEUXIÈMES
plus grands consommateurs de vin au monde*

Le vin est le
2ÈME SECTEUR D'EXPORTATION
excédentaire français avec 13 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'export en 2019*

En France, plus de
3.5 MILLIARDS DE BOUTEILLES
ont été consommées en 2019*

En 2019, la France a produit
4.2 MILLIARDS DE LITRES DE VIN*

Le marché mondial du vin devrait s'établir à
224,5 MILLIARDS DE DOLLARS
d'ici 2021*

Source : Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique.

Lancement de la D-Vine Pro : « le bras droit du sommelier »

En septembre 2021, D-Vine dévoile sa toute dernière création : la D-Vine Pro. Le lancement de cette nouvelle génération est l'aboutissement pour l'entreprise nantaise de 11 années de R&D et de 5 millions d'euros d'investissement. A la pointe de la technologie, la D-Vine Pro succède à la D-Vine Classique et à la D-Vine Connect (couronnée du prix de l'expérience client aux Innovation Awards d'Equip'Hotel en novembre 2020). Plus performante et plus rapide que cette dernière, la D-Vine Pro a été conçue pour servir une diversité de vins au verre, y compris des Grands Crus, dans de parfaites conditions de dégustation.

EVOLUTION DE LA D-VINE :

2015

D-VINE CLASSIQUE

2018

D-VINE CONNECT

- Nouvelle grille d'aération
- Gain en ergonomie et en d'utilisation
- Suppression des temps morts en service

2021

D-VINE PRO

- Augmentation du volume du réservoir d'eau
- Détection 360°
- Optimisation de la boucle de régulation
- Architecture 8 spires
- Augmentation des performances thermiques
- Diminution du temps d'écoulement
- **50% plus rapide** que la D-Vine Connect

Si à ses débuts, D-Vine commercialisait une machine dédiée aux particuliers, la société n'a cessé de faire évoluer sa technologie depuis, pour s'adapter aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Celle qui a été souvent baptisée « La Nespresso du Vin » laisse désormais place au « Bras droit du Sommelier ». La D-Vine Pro offre aujourd'hui aux restaurateurs de nouvelles fonctionnalités et devient un atout inestimable pour les sommeliers. Parmi les nouveautés qu'offre la machine, une fonction « sommelier » destinée à la profession. Ce système leur permet de personnaliser leur service en paramétrant eux-mêmes la température du vin.

Les nouvelles fonctionnalités signées D-Vine :

UN VIN SERVI PLUS RAPIDEMENT
EN SEULEMENT 56 SECONDES

versus 150 secondes, soit 3 fois moins de temps que la précédente technologie.

UN TEMPS DE SERVICE PLUS COURT
DE 40%

qui s'explique grâce à l'augmentation des performances thermiques (mise à température) et à la réduction du temps d'écoulement.

UN RÉSERVOIR D'EAU
3 FOIS PLUS GRAND

et un écoulement plus rapide. La nouvelle D-Vine est également équipée d'un détecteur du niveau du réservoir pour alerter avant qu'il ne soit vide.

LA FONCTION LED

qui donne des indications sur les étapes en cours à suivre sans avoir à regarder la tablette tout en éclairant le verre lors du service pour un parfait cérémonial.

LA FONCTION SOMMELIER

Un système permettant aux sommeliers de paramétrer eux-mêmes la température du vin.

LA DÉTECTION 360°

permet une détection optimale des flacons même si celui-ci est mal orienté.

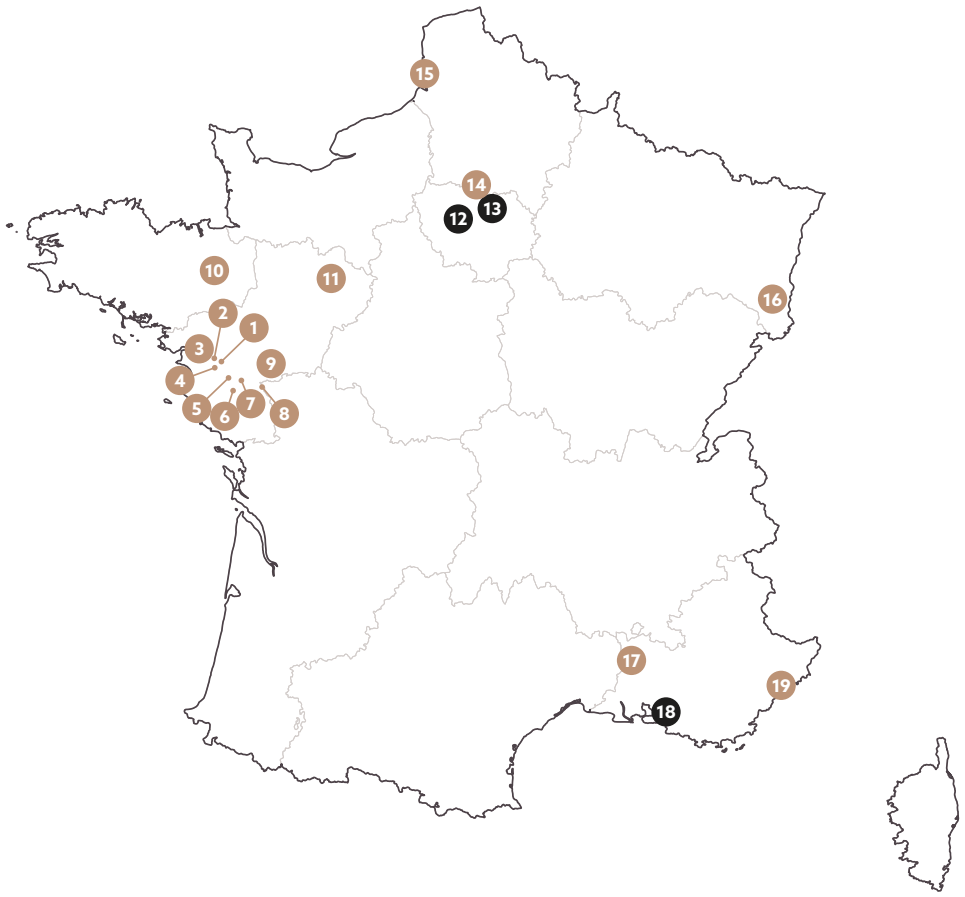
LA DÉTECTION DE PERCUSSION

donne la possibilité de visualiser le temps d'écoulement restant sur la tablette. Elle optimise également la gestion des stocks et des approvisionnements.

Focus sur une technologie made in France

Véritable prouesse technologique, avec un design signé Constance Guisset, la D-Vine Pro est entièrement fabriquée en France.

PRINCIPAUX SITES DE PRODUCTION/FABRICATION DE LA D-VINE PRO



1	**Fonderie Alu Bloc thermique :** Dejoie, Nantes Cedex 4 (44184)
2	**Conception carte electronique :** Naonext, Couëron (44220)
3	**Cartes électronique :** Garos, Vigneux-de-Bretagne (44360)
4	**Capteurs de percussion :** Garos Capteur, Bouguenais (44230)
5	**Assemblage Bloc technique :** ARRK, Aigrefeuille Sur Maine (44140)
6	**Pièces plastiques :** ASM Protoplast, Boufféré (85600)
7	**Joint réservoir :** France joint, Montaigu (85613)
8	**Usinage des Profilés aluminium :** UMEA, Mortagne-sur-Sèvre (85290)
9	**Aiguille de percussion :** Utechmeca, Trémentines (49340)
10	**Visserie :** Bossard, Vern sur Seiche (35770)
11	**Clavier Silicone (Voyant IHM) :** Fimor, Le Mans (72068)
12*	**Alimentations electrique :** BM Energie, Les Ulis (91940)
13*	**Tablettes :** MGF, Collégien (77090)
14	**Joints d'étanchéité :** Essentra, Roissy Ch De Gaulle Cedex (95926)
15	**Serpentin bloc thermique :** Thiebault, Friville Escarbotin Cedex (80535)
16	**Joint tablette :** Majicap, Cernay Cedex (68701)
17	**Tuyauterie :** DBI, Jonquerettes (84450)
18*	**Cartes SIM :** Agence Telecom (SFR), Marseille (13001)
19	**Flotteur réservoir et valve réservoir :** Facotec, La Trinité (6340)

** Approvisionnement hors France.*

On apprécie la température,
on apprécie l'aération.
La D-Vine permet d'avoir zéro perte
et une efficacité de service qui est top.
Au niveau technologique,
il y a quelque chose de magnifique
et ça amène de la modernité.

Laurent Derhé
Meilleur Ouvrier de France Sommelier

Une sélection pointue et éclectique

DE NOUVEAUX GRANDS DOMAINES AU COEUR DE LA STRATÉGIE COMMERCIALE D-VINE

Si D-Vine compte aujourd'hui un peu plus de 80 références de qualité à la carte, c'est grâce au minutieux travail de Béatrice Dominé, Œnologue chez D-Vine et de Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier, qui ont sillonné l'hexagone pour présenter une sélection éclectique de grands crus. Ces très belles cuvées ont pour dénominateur commun le souhait de répondre aux exigences de qualité et d'excellence. C'est la raison pour laquelle ces nouvelles références intègreront progressivement la carte D-Vine à partir de juillet pour les premières, afin d'enrichir son offre et séduire de nouveaux établissements en quête d'exception.

LES PETITES PÉPITES

- **Corton-charlemagne Grand Cru**, Domaine Muzard Lucien Et Fils
- **Bonnes-mares Grand Cru**, Famille Carabello-baum
- **Coulée De Serrant**, Domaine De La Coulée De Serrant
- **Condrieu**, Cuvée Les Chaillées De L'enfer, Domaine Georges Vernay
- **Pauillac**, Château Pichon Longueville Comtesse De Lalande

L'ITINÉRAIRE BIS

- **Fiefs Vendéens Mareuil**, Domaine Mourat
- **Pacherenc-du-vic-bilh Sec**, Château Bouscassé
- **Pic-saint-loup**, Château De Lascaux
- **Santenay 1er Cru Clos Faubard**, Domaine Muzard Lucien Et Fils
- **Bandol**, Domaine La Suffrène

LES VINS D'AILLEURS

- Italie, **Docg Gavi Di Gavi**, Tenuta Olim Bauda
- Allemagne, **Mosel Riesling Trocken**, Domaine Pauly, Cuvée Purist
- Afr. Du Sud, **Wo Hemel-en-aarde Valley**, Walker Bay Bouchard Finlayson, Cuvée Hannibal
- Italie, **Doc Montepulciano D'abruzzo**, Collefrisio, Cuvée In & Out
- Australie, **Barossa Valley**, Domaine Torbreck, Cuvée Woodcutters

LES GRANDS CLASSIQUES

- **Chablis 1er Cru** Montée De Tonnerre, Domaine Jean-marc Brocard
- **Gevrey-chambertin**, Domaine Arnaud Baillot
- **Pessac-leognan**, Château Carbonnieux Grand Cru Classé De Graves
- **Margaux**, Château Ferrière Grand Cru Classé En 1855, Claire Villars-lurton
- **Saint-julien**, Château Beychevelle Grand Cru Classé En 1855

LES BEST SELLERS

- **Crozes-hermitage**, Domaine Laurent Habrard
- **Châteauneuf-du-Pape**, Domaine De La Graveirette
- **Saumur Champigny**, Cuvée Les Loups Noirs, Domaine De Nerleux
- **Sancerre**, Domaine La Clef Du Récit
- **Coteaux Du Layon**, Château Soucherie

Lorsque je sélectionne des vins pour D-Vine je pense avant tout à la diversité que l'on peut trouver sur terre.

Je recherche des vins bien faits, respectueux de la nature et des hommes. Les vins sont les alliés d'un bon repas et j'espère pouvoir proposer suffisamment de style de vins pour répondre à la plupart des envies de nos clients.

Le fait de pouvoir aujourd'hui, offrir l'opportunité de déguster des grands vins au verre est une vraie chance pour certaines personnes qui n'oseraient pas franchir le cap.

Béatrice Dominé
Œnologue chez D-Vine

La carte D-Vine, étoffée de références haut-de-gamme témoigne d'une relation de confiance et reflète le succès d'un service de qualité. Ces nouveaux grands domaines confient ainsi leurs meilleures cuvées à l'expertise technologique D-Vine. Tout au long du processus les viticulteurs sont accompagnés jusqu'à la dernière étape de conception : la mise en flacon.

Un savoir-faire signé Thierry Bergeon, avec qui la société a mis au point le système d'enflaconnage D-Vine. C'est grâce à un service complet que l'entreprise parvient aujourd'hui à développer un véritable réseau de producteurs.

> *Si j'ai choisi de présenter mes vins par D-Vine, c'est tout d'abord pour le sérieux de l'équipe et du travail de reconditionnement qui est techniquement impeccable. Le produit est respecté par la D-Vine et surtout servi à bonne température, ce qui est précieux même pour les rouges. L'idée de rendre accessible nos vins à un public qui n'aurait pas particulièrement choisi nos marques me semble important, c'est également une manière de démocratiser nos Châteaux. Le choix de peu de références par appellation ou pays mais choisies avec soin me parait également primordial afin de guider le consommateur.*

Claire Villars Lurton

Charles Thomas
Directeur Commercial,
Château Cos d'Estournel

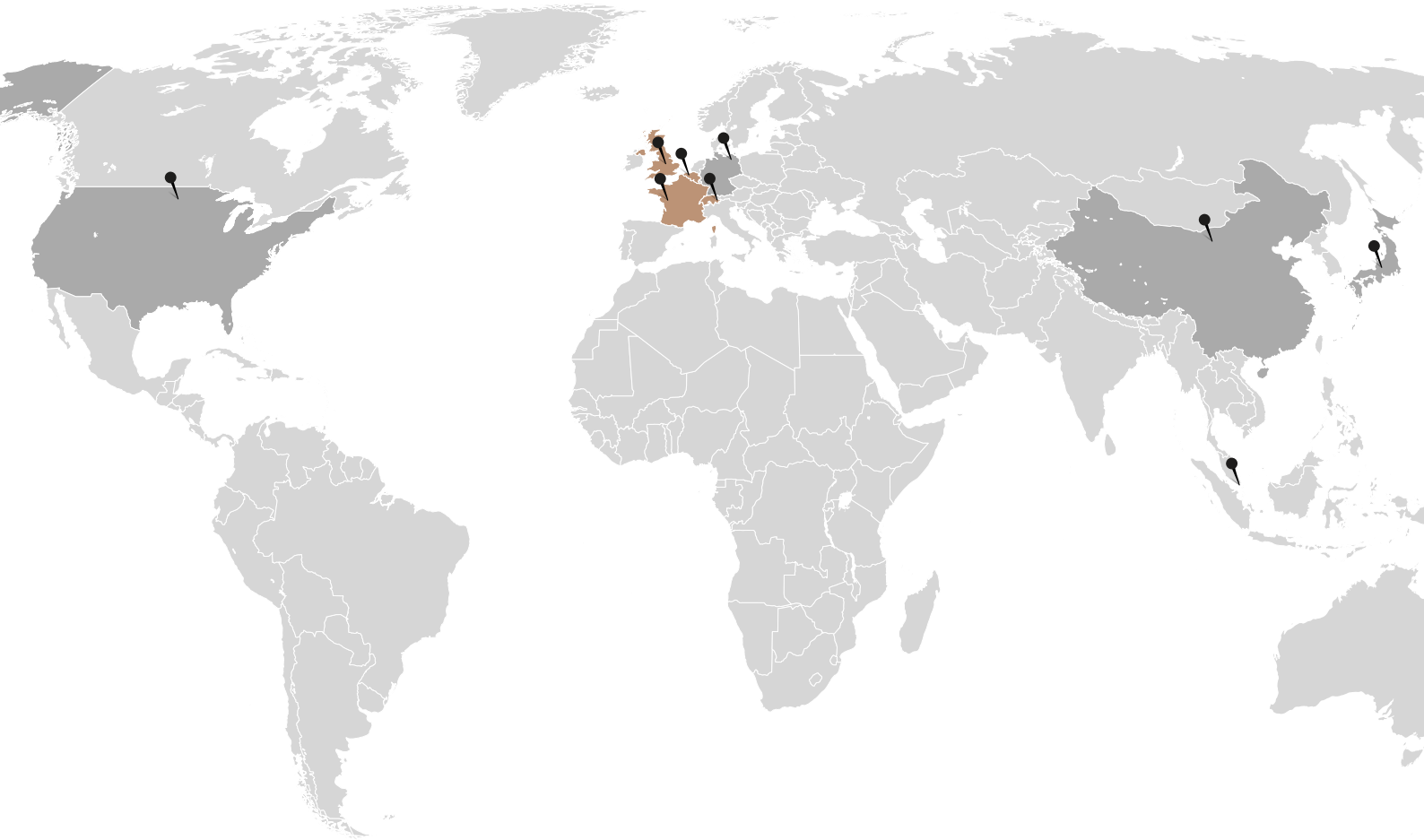
> *Ce qui m'intéresse dans le projet D-Vine c'est l'aspect pluridimensionnel de l'idée ou autrement dit la prise en compte de la satisfaction de tous les intervenants (incluant le vin) dans cette entreprise : le consommateur, le produit, nos clients communs, hôtels et restaurants. Ainsi que les partenaires, fournisseurs ou vignerons, à qui l'on offre la possibilité de gagner une nouvelle catégorie de clientèle dans un créneau qui n'existait pas forcément avant et surtout d'avoir accès à un certain nombre de data tant au niveau de la couverture géographique que du profil des vins consommés. Le croisement de ses données me permettra d'affiner mon offre. Avec nos 4 domaines j'y suis très sensible.*

L´accès à une mine d´informations jusqu´ici inexploitées

Expérimentée par les sommeliers et les serveurs depuis le mois de juin 2021 à l'occasion de la réouverture des restaurants, la D-Vine Pro promet d'être la nouvelle alliée des professionnels. Côté clients, elle garantit une température de vin idéale, une aération optimale et donne accès à des informations précieuses sur le vin et son vigneron. Grâce aux datas que cette technologie génère en temps réel, la D-Vine pro offre un accès direct à des informations auxquelles aucun des acteurs du vin, producteurs, distributeurs ou consommateur final, n'avait accès auparavant. Les vignerons entre autres, peuvent désormais bénéficier de ces données. Un moyen unique pour eux d'obtenir des informations clés pour le ciblage de leur clientèle : où est consommé leur vin ? quand ? par quel type de clientèle ? Impossible jusqu'à aujourd'hui pour ces acteurs du terroir d'avoir une visibilité sur l'ouverture de leurs bouteilles, une fois vendues.

Si l'accès à ces informations est bien entendu soumis à l'autorisation des établissements équipés (qui peuvent refuser l'exploitation de ces données) il leur est néanmoins conseillé. Ces données peuvent en effet se révéler très bénéfiques pour accompagner les hôtels et restaurants dans l'optimisation de la gestion de leurs stocks, des approvisionnements et de leur trésorerie.

D-Vine séduit à l´international



Après un lancement réussi de la D-Vine en Belgique et en Suisse, et près de 30 établissements équipés en quelques mois, d'autres pays sont en cours de développement notamment le Royaume-Uni et Singapour. D'autres destinations sont également à l'étude pour une future implantation de la D-Vine, telles que l'Allemagne, la Chine, le Japon et les Etats-Unis.

Concernant les prochaines étapes de développement, de nouvelles avancées sont prévues, dans les mois et les années à venir, avec des déclinaisons de la D-Vine adaptées au service des spiritueux et même… du Champagne ?

PAYS IMPLANTÉS :

- France
- Royaume-Uni
- Belgique
- Suisse
- Singapour

A L'ÉTUDE :

- Allemagne
- Chine
- Japon
- Etats-Unis

Wine Barista :
une nouvelle marque signée D-Vine pour relever le défi de la vente à emporter

Wine Barista
PETITES BOUTEILLES · GRANDS TERROIRS

En 2021, D-Vine innove et lance Wine Barista, une nouvelle marque de vins au verre dédiée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration pour booster leurs ventes à emporter. Face à la nécessité pour les restaurateurs de développer la livraison à domicile et le click & collect durant la crise sanitaire, D-Vine propose depuis le mois de mars 2021 une véritable solution en plein boom de la vente à emporter qui permet aux professionnels de la restauration d'enrichir leurs offres avec une vingtaine de références de vins dans des flacons individuels. Un concept idéal pour tous les consommateurs de vins au verre soucieux de profiter des accords mets & vins comme au restaurant, mais à domicile.

PETITES BOUTEILLES, GRANDS TERROIRS...

Béatrice Dominé, Œnologue chez D-Vine et Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier effectuent une sélection minutieuse pour Wine Barista et ses élégantes petites bouteilles.

Ces flacons ont pour vocation de développer et d'étoffer une carte des vins désormais adaptée à la vente à emporter ainsi qu'à la livraison à domicile. Ils représentent une nouvelle opportunité pour les restaurateurs d'augmenter leur panier moyen et leur chiffre d'affaires grâce aux ventes additionnelles, un enjeu rendu encore plus aigu par le contexte de crise.

A travers le lancement de Wine Barista, D-Vine entend bien répondre également aux attentes des consommateurs à qui le format 75 cl ne correspond plus.

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE, TRANSPARENCE ET DIGITAL

Soucieuse de proposer un concept original et responsable, D-Vine a choisi de concevoir, pour sa nouvelle marque Wine Barista, un contenant 100 % recyclable et capable de conserver le vin jusqu'à 3 ans grâce à un flacon unique de 10 cl. Cette technologie permet une ouverture unique et individuelle par une capsule à vis brevetée qui évite le gaspillage. Ainsi, les risques de perte sont supprimés et la maîtrise des stocks est optimisée grâce au format flacon.

Grâce à un QR Code, les consommateurs accèdent à toutes les informations sur les origines du vin à déguster, des informations sur son producteur ainsi que de nombreuses suggestions sur les accords mets et vins. Une initiative réussie pour se sentir comme au restaurant.

Les fondateurs

De gauche à droite : Luis Da Silva, Thibaut Jarrousse, Béatrice Dominé

Luis Da Silva - **Co-Fondateur et Directeur Général de D-Vine**

Avant de devenir Directeur Général de D-Vine, Luis a travaillé 5 ans chez Airbus en tant qu'ingénieur qualité. « Afin de mettre au point la D-Vine, je me suis entouré d'hommes et femmes de la région aux compétences bien spécifiques (électronique, mécanique, thermique, usinage...) ensemble nous avons fait preuve de beaucoup de patience et de minutie. » Aujourd'hui Luis, dirige les équipes technique et marketing, un fond sonore légèrement métalleux sort parfois de son bureau, créativité oblige !

Thibaut Jarrousse - **Co-Fondateur et Président De D-Vine**

Grand amateur d'œnotourisme, Thibaut parcourt la France à la rencontre des vignerons. Après chaque visite, le constat est le même : « je n'arrive pas à retrouver chez moi le goût du vin tel que je l'ai testé au domaine » L'histoire du vin, l'ambiance du domaine, les conditions de service sont des éléments essentiels pour une dégustation réussie. « C'est en partant de ce constat que je me suis dit qu'en tant qu'ingénieur, il y avait une solution à trouver ».

Ingénieur de formation et diplômé de l'ICAM, Thibaut a suivi en parallèle de sa carrière chez Yves Rocher un MBA à HEC avant de créer D-Vine. Aujourd'hui, Thibaut supervise les équipes sales, finance, communication et ressources humaines. Son optimisme sans faille est un vrai moteur pour les équipes!

Béatrice Dominé - **Œnologue de D-Vine**

Pour parfaire cette équipe d'ingénieurs, les co-fondateurs s'entourent rapidement de Béatrice. Cela fait près de 30 ans qu'elle exerce avec passion le métier d'œnologue : des achats au commerce en passant par la formation et plus récemment la restauration, elle en connaît désormais toutes les ficelles ! Associée à D-Vine depuis 2012, Béatrice joue aujourd'hui un rôle majeur dans l'entreprise en s'occupant notamment de la sélection des vins. Son ambition pour D-Vine? Faire découvrir à tous nos clients la grande richesse et variété des vins français et étrangers... mais dégustés dans des conditions parfaites.

A propos de D-Vine

La société D-Vine est une Wine-Tech française qui révolutionne le marché de la consommation du vin au verre grâce à un concentré de technologie : la D-Vine. Il s'agit du tout premier système doté d'un sommelier connecté qui permet de servir des Grands Vins au verre dans les conditions optimales de dégustation. Cette innovation a déjà conquis plus de 800 hôtels et restaurants (en France et à l'étranger) et séduit 15% des établissements quatre et cinq étoiles à Paris.

Pour en savoir plus : **www.d-vine.pro**

DVINE-PRO **MY_DVINE**

CONTACTS PRESSE

actifin

Loris Daougabel

ldaougabel@actifin.fr
01 56 88 11 16