

INAUGURATION DU NOUVEAU BATIMENT DE LA CAVE DES VITICULTEURS DE BONVILLARS: “UN MODELE POUR LA VITICULTURE VAUDOISE”

DOSSIER DE PRESSE / Informations pratiques

Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Chemin de la Cave 1
CH – 1427 Bonvillars

T. : + 41 24 436 04 36

www.cavedebonvillars.ch

<http://inauguration.cavedebonvillars.ch/>

Conférence de presse

Jeudi 30 octobre 2014, à 10h30

Inauguration officielle

Jeudi 6 novembre 2014, à 16h30

Portes ouvertes

Samedi 8 novembre 2014, de 10h00 à 20h00



Sommaire

Résumé – communiqué de presse	3
Allocution de M. Daniel Taillefert, président de la CVB	3
Allocution de Mme Sylvie Mayland, directrice de la CVB	6
Evolution du commerce du vin.....	8
A l'échelle suisse	8
Pour le canton de Vaud	8
L'appellation Bonvillars.....	10
Présentation de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB).....	11
Les Organes de la Société	11
Buts de la société :	11
Capital social de la société :	11
Collaborateurs :	11
Production.....	11
Production maximale autorisée pour 2013 par la CVB.....	11
Un brin d'histoire.....	12
Ventes	14
Investissements.....	15
Nouvel écrin.....	16
Stratégie future de la Cave de Bonvillars	17
Programme des festivités	18





Résumé – communiqué de presse

Bonvillars, le 30.10.2014 – A l’invitation du Conseil d’Administration de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, les représentants de la presse ont pu découvrir ce matin, dans le cadre de l’inauguration de son nouveau bâtiment, comment une coopérative vaudoise réussit depuis dix ans à sortir son épingle du jeu dans un marché du vin très concurrentiel.

2003 fut l’année charnière signant le renouveau de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB). Suite à une année difficile, les sociétaires et les livreurs participent à l’assainissement de la cave et approuvent un changement de statuts et de direction. 10 ans plus tard en 2013, les sociétaires votent un crédit de Fr. 2’485’000.- pour la construction d’un nouveau bâtiment comprenant une salle de réunion et de dégustation de 178 m², un nouvel espace de vente moderne et convivial et une halle de stockage.

C’est ce nouveau bâtiment que la CVB inaugurera officiellement jeudi 6 novembre en présence de plusieurs personnalités. La population sera également invitée à découvrir ce nouvel écrin durant la journée de portes ouvertes du samedi 8 novembre 2014 de 10h00 à 20h00. Un site internet dédié spécialement pour l’occasion regroupe l’ensemble des informations : inauguration.cavedebonvillars.ch

Lors de la conférence de presse de ce matin, Monsieur Daniel Taillefert, président du Conseil, est revenu sur la riche histoire de la coopérative, alors que Madame Sylvie Mayland, directrice, replaçait le modèle de la CVB dans un contexte économique difficile de la viticulture suisse et plus particulièrement vaudoise. En effet, les investissements de la CVB ne se sont pas limités à ce seul nouvel écrin, objet de cette inauguration, puisque ce sont plus de Fr. 4’000’000.- qui ont été investis par la CVB dans ses outils de production durant les sept dernières années, preuve du dynamisme et de la bonne santé économique de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars.

En guise de conclusion et avant de passer à l’apéritif, M. Pierre Keller, président de l’OVV, a tenu à saluer les représentants de la presse et féliciter les organes dirigeants de la CVB: « Dans un contexte économique difficile pour l’ensemble de la branche viticole suisse et vaudoise, la Cave des Viticulteurs de Bonvillars fait preuve de dynamisme et de courage pour montrer la voie à suivre. Je ne peux que les féliciter et les encourager à poursuivre sur ce chemin, qui ne peut que porter ses fruits ! »



Allocution de M. Daniel Taillefert, président de la CVB

Mesdames et Messieurs les journalistes, chers membres du conseil d'administration, de la commission des vignes.

Ce 30 octobre 2014, je suis très fier et honoré de vous accueillir dans ce nouvel écrin, que nous avons voulu convivial, pratique, fonctionnel et aussi à l'image de tous nos clients, chaleureux et fidèles.

En effet, si nous en sommes là aujourd'hui, c'est aussi parce que l'histoire est un perpétuel recommencement.

Plongeons-nous il y a 71 ans, le 25 mars 1943, suite à une séance d'information, la société des viticulteurs du district de Grandson, est fondée. Elle est composée de 20 membres.

Mais pourquoi me direz-vous ?

Très simple, à cette époque à l'approche des vendanges, les acheteurs étaient rares, chaque viticulteur était obligé de vendre son raisin en bas de sa vigne et sans grande coordination. Dès lors, l'idée de la coopérative germa afin de grouper la récolte et de la vendre de manière plus coordonnée.

En 1947, le principal acheteur payait bien la récolte dans la région. Si bien que cette année lé, il fit faillite et la récolte n'a jamais été payée.

Cela va pousser la jeune coopérative à d'une part changer de raison sociale pour s'appeler « société des Viticulteurs de Bonvillars et environs » et surtout de construire une cave de 600'000 lt de capacité pour un coût de CHF 700'000.-, permettant la vinification de la récolte. Le projet initial ne comprenait pas de mise en bouteille, sous la pression des restaurateurs, une tireuse sera achetée 1 année après.

En 1953, suite à la récolte abondante de 1951, la coopérative décide de doubler la capacité de la cave et de passer à 1'200'000 lt.

C'est à cette époque que 2 de nos produits phares vont voir le jour : L'Arquebuse (un chasselas) et le vin des Croisés (un pinot noir). Aujourd'hui encore, 60 ans plus tard, ces 2 vins sont le fer de lance de notre coopérative.

En 1964, La cave obtient une médaille d'or à l'expo nationale, titre prestigieux car la concurrence était déjà rude à cette époque.

En 1973, on compte 180 membres coopérateurs et une capacité d'encavage stable de 1'200'000 lt.

En 1982, année de tous les records ! La récolte est énorme ! 2'311'177 kg de raisin ! Du jamais vu ! Le vin doit être entreposé partout où c'est possible, jusqu'à dans les anciens réservoirs de la commune de Bonvillars...

L'année suivante, une nouvelle très grosse récolte pousse la coopérative à construire un nouveau bâtiment et 2 caves de stockage de 400'000 et 350'000 lt. De nouveaux locaux administratifs y sont ajoutés et un vrai local de mise en bouteilles est construit. Le projet coûtera 3 Millions de CHF.



Après 20 ans de dur labeur, une période sombre entache cette dynamique. En effet, 2003 est une année très difficile pour la cave et ces sociétaires ; Un retard toujours plus prononcé dans le paiement des vendanges alertant les vigneron et nos partenaires bancaire. La cave est à 1 doigt d'une faillite pur et simple. Les sociétaires et les livreurs vont faire de gros sacrifices et accepter de ne pas être rémunéré sur la récolte encavée. Une restructuration de fond est nécessaire, une nouvelle direction est mise en place et le conseil d'administration changé.

Depuis cette année noire et grâce à la pugnacité, la volonté et le courage de toute une région, de nos sociétaires et de tous les employés de cette cave, celle-ci n'a pas cessé de se développer et de construire un modèle économique viable, tout en respectant les coopérateurs et nos clients.

En 2013, les vigneron confiant en l'avenir, votent un crédit de 2'485'000.-, pour un nouveau bâtiment.

Et c'est bien pour cela que je suis fier aujourd'hui de pouvoir vous présenter ce joyaux, un nouveau magasin flambant neuf, une halle de stockage moderne et adaptée à nos produits ainsi qu'une salle de 100m² dédiée à l'œunotourisme et autres activités autour du vin et de l'amitié.

Je laisse maintenant la parole à Mme Sylvie Mayland, directrice de la cave depuis le 01^{er} juin 2007, qui va vous expliquer les raisons d'un tel succès.

Je vous souhaite d'ores et déjà une belle suite de journée et me réjouis de pouvoir vous faire visiter ce nouvel écrin dès la conférence de presse terminée.

Daniel Taillefert

Bonvillars, jeudi 30 octobre 2014, à l'occasion de la conférence de presse d'inauguration.



Allocution de Mme Sylvie Mayland, directrice de la CVB

Mesdames et Messieurs les journalistes, mesdames et messieurs les invités je vous souhaite la bienvenue. En quelques mots voire quelques lignes j'aimerais vous dire comment et pourquoi nous sommes là aujourd'hui:

En 2003-2004, soit quatre ans avant les marchés financiers, ce qui démontre une étonnante faculté d'anticipation, la Cave des Viticulteurs de Bonvillars a connu une période extrêmement critique, à tel point que les producteurs ont dû renoncer au paiement de la vendange deux années de suite (2003 et 2004) pour permettre un rétablissement comptable, accompagné d'une série de mesures drastiques destinées à assainir durablement la situation:

- fixation de quotas plus faibles que ceux déterminés par le canton, afin que le volume de production n'excède pas les capacités d'écoulement
- nomination d'une commission des vignes chargée d'effectuer des contrôles dans le but de faire respecter ces quotas
- paiement de prix au kilo relativement bas, assortis en contrepartie d'une redistribution des bénéfices aux sociétaires
- gestion rigoureuse des dépenses par un personnel motivé, impliqué dans la marche de l'entreprise et fidélisé par une rémunération à la hauteur de ses compétences et de son engagement
- controlling permanent par un conseil d'administration particulièrement vigilant.

Ces dispositions ont porté leurs fruits, puisque la CVB a pu, dans les années qui ont suivi, réaliser de nombreux investissements: installations de réception et traitement des vendanges, chaîne d'embouteillage et différentes cuveries.

Construit en 1948 essentiellement pour abriter les activités administratives, le magasin et les divers travaux de manutention, le bâtiment originel a dû au fil du temps répondre à de nouveaux besoins, en accueillant notamment une clientèle en constante augmentation, une évolution correspondant au développement de nouvelles habitudes. S'il y a soixante ans, une infime partie des vins se vendait en bouteilles, cette tendance s'est aujourd'hui radicalement inversée, puisque 85 % de notre production est écoulee en flacons. Parallèlement, nous avons dû répondre à une demande accrue de la part de groupes souhaitant organiser des réceptions, qu'il devenait impossible de satisfaire dans les murs de l'ancien carnotzet, exigu, sans fenêtres et d'un accès malaisé. L'idée d'un nouveau bâtiment essentiellement dévolu au stockage (500 palettes sur 3 niveaux), à l'accueil, à l'organisation de manifestations, à la dégustation et à la vente s'est naturellement imposée, et son inauguration aujourd'hui, après la mise en service de la vinothèque en juillet 2014, marque la dernière étape d'un processus de rénovation et de restructuration dont nous pouvons à juste titre être fiers.

La gestion rigoureuse évoquée plus haut a permis à l'entreprise de dégager ces dernières années une marge bénéficiaire suffisante pour autofinancer le 30 % des 2,4 millions engagés dans l'ensemble des travaux entrepris, le solde étant couvert par des emprunts sans intérêt auprès de fonds agricoles.

Ces installations modernes, parfaitement équipées et au design sobre, fonctionnel et plaisant, constituent un écrin digne de la très belle palette des crus de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, qu'il s'agisse des grands classiques tels l'Arquebuse et le Vin des Croisés, déjà plébiscités par le public, ou de notre toute récente gamme gourmande forte de



six vins élevés en barrique (Gamay, Galotta, Gamaret, Cabaret, Merlot et Chardonnay) et destinés à renforcer l'image et la notoriété de la Cave en mettant en exergue le savoir-faire de nos viticulteurs et œnologues. Les nouveaux locaux visent donc autant à fidéliser une clientèle déjà séduite par la disponibilité de nos services et la qualité de nos produits, qu'à aller au-devant de nouveaux consommateurs.

La nouvelle vinothèque et les structures d'accueil vont également nous permettre de participer activement à l'essor de l'œnotourisme, en plein développement sur le plan cantonal, d'autant plus que la région recèle des sites culturels renommés, des auberges, pintes et restaurants offrant une cuisine savoureuse et des paysages d'une très grande beauté, propices à la balade.

Toutefois, ni les succès d'aujourd'hui, ni les perspectives très réjouissantes de demain ne nous font oublier que le marché du vin en Suisse, par son étroitesse et la multiplicité des intervenants, exige des efforts permanents d'imagination et de créativité en matière de promotion et une recherche sans faille de l'excellence. Nous avons pleinement conscience d'être un marché de niche et souhaitons le rester. D'autre part, stratégiquement, nous avons décidé depuis de nombreuses années de ne pas augmenter les tarifs de nos produits, quelle que soit la catégorie de clients auxquels nous nous adressons. Nous sommes en effet convaincus que le rapport qualité-prix reste un de nos atouts principaux. L'élaboration de vins de grande qualité restant accessibles à toutes les bourses est donc un défi qui nous contraint à trouver des solutions pour diminuer les coûts de production. Parmi les projets à court et moyen terme, une mécanisation croissante de la vendange, l'extension des surfaces en biodynamie et la production de vins sans sulfites, de même qu'une politique d'exportation plus ambitieuse devraient ouvrir de nouveaux horizons et offrir de bonnes potentialités de croissance.

Qu'il me soit permis de conclure sur une note plus personnelle: l'achèvement de ce somptueux outil de travail, le dévouement de tous mes collaborateurs et la magnifique ambiance qui règne dans l'entreprise, mais aussi le soutien constant du conseil d'administration me permettent d'envisager avec sérénité et confiance les dix prochaines années, pourvu que je continue à jouir de la santé de fer et du punch inoxydable qui m'accompagnent aujourd'hui dans l'accomplissement de ma mission.

Sylvie Mayland

Bonvillars jeudi 30 octobre 2014, à l'occasion de la conférence de presse.



Evolution du commerce du vin

Pour mémoire, en 1948 lors de la construction du premier bâtiment, 80% de la production était vendu en vrac, or aujourd'hui, le vrac ne représente plus que le 16-20% des volumes vendus de la CVB.

A l'échelle suisse

La situation du commerce du vin en Suisse a foncièrement et rapidement évolué Durant ces dix dernières années. Pour l'illustrer, les chiffres suivants, qui représentent l'évolution de la production et de la consommation de vins suisses et étrangers :

En 2004: 15'000 ha de vignes plantées

- 116 Mlt de vins produits
- 180 Mlt de vins étrangers importés en Suisse
- 40lt/habitant en consommation globale de vin

En 2013: 14'882 ha de vignes plantées

- 84 Mlt de vins produits (100Mlt en 2012)
-27% par rapport à 2004
- 184 Mlt de vins étrangers importés en Suisse
+2% par rapport à 2004
- 34lt/habitant en consommation globale de vin
-15% de consommation en moins par rapport à 2004

En conclusion, nous notons les variations suivantes en seulement dix ans :

- Avec la même surface viticole, on produit moins de vins, par une diminution des quotas ou suite à une diversification des plantations vers des cépages à plus faible rendement.
- L'importation de vins étrangers a progressé
- La consommation globale par habitant a baissé de 15%

Pour le canton de Vaud

En moyenne, 29% du vin vaudois a été vendu en vrac en 2013 comme l'illustre le graphique suivant, alors que le vrac ne représentait que 16% des ventes de la CVB lors de cette même année.



Saisies "Mercuriale" - Ventes aux grossistes - 2013

Proportion des volumes vendus par catégorie d'emballage

© Observatoire Vaudois du Marché des Vins - Ecole d'Ingénieurs de Changins

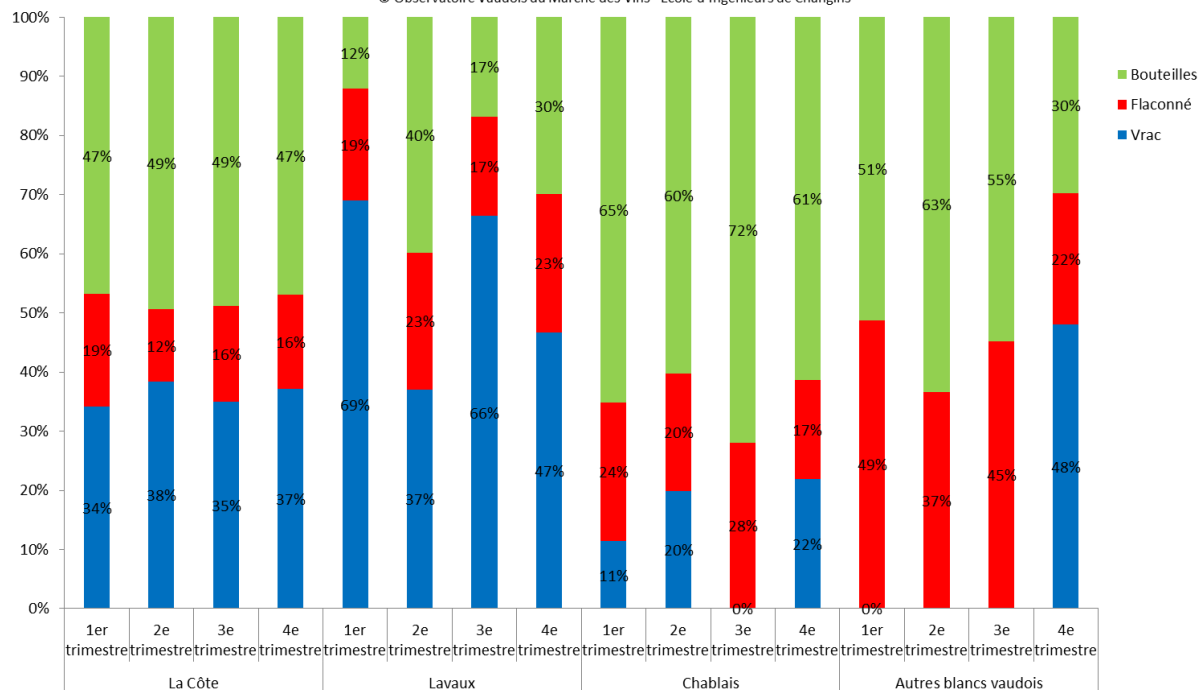


Figure 1 : Proportion des volumes vendus dans le canton de Vaud en 2013 par catégorie d'emballage



L'appellation Bonvillars

L'appellation Bonvillars (qui est l'une des 8 appellations vaudoises) s'étend sur 190 hectares situés sur les rives vaudoises du lac de Neuchâtel et les contreforts du Jura (zone en vert sur la Figure 2 ci-dessous). De Montagny-près-Yverdon à Concise (Valeyres-sous-Montagny, Fiez, Champagne, Bonvillars, Onnens, Corcelles-près-Concise et Grandson).

De par sa situation, ce vignoble profite d'un micro-climat des plus favorables et bénéficie, en plus, largement des avantages thermiques du lac.

100 hectares sont exploités par la Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB) qui compte près de 105 sociétaires. La capacité d'encavage est de 1'200'000 litres. Sa plus grande réussite est d'avoir élevé l'image et la qualité des vins de l'appellation Bonvillars, reconnue aujourd'hui par de nombreuses distinctions et médailles au niveau national et international.

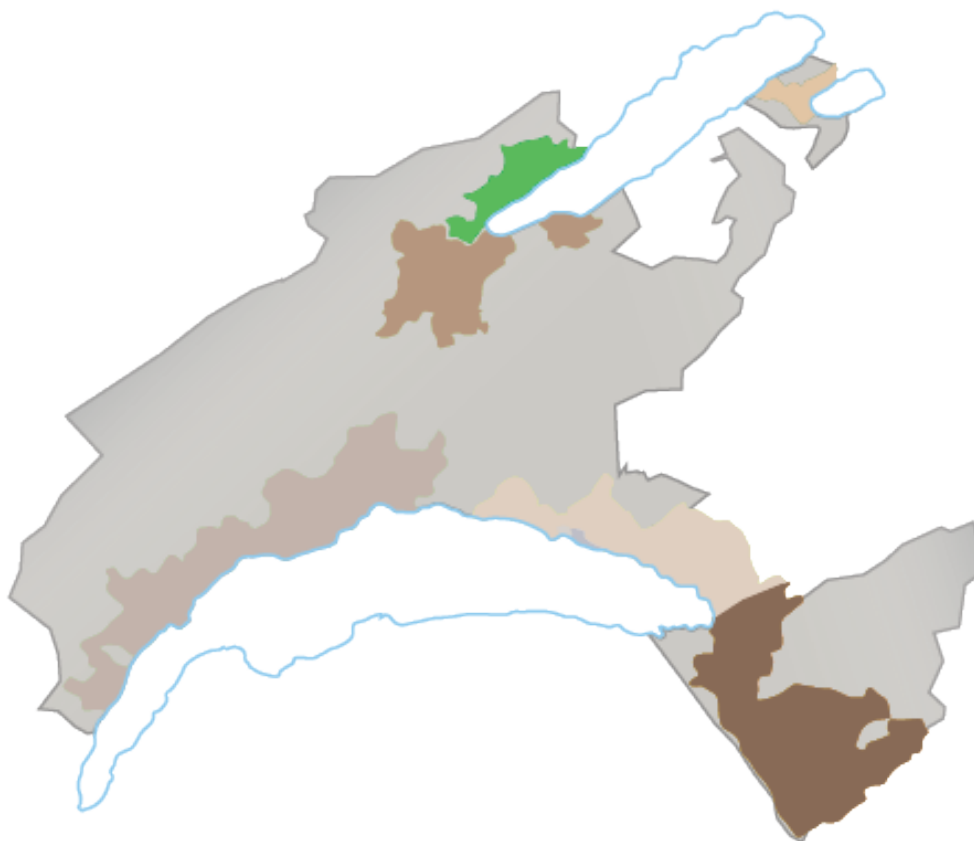


Figure 2 : Carte appellation Bonvillars, source www.vins-vaudois.com/aoc



Présentation de la Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB)

Les Organes de la Société

- L'Assemblée Générale
- Le Conseil d'Administration (5 membres)

Buts de la société :

Sauvegarder les intérêts professionnels et économiques des membres.
Promouvoir et commercialiser des vins de l'appellation Bonvillars

Capital social de la société :

Parts de Fr. 600.— par surface de 450 m².

Collaborateurs :

14 au total (production, vente, administration)

Production

Capacité d'encavage : 2 millions de litres

Surface de vignes des membres CVB : 100 ha

Récolte moyenne annuelle : 800'000 kg (= 640'000 litres)

Surface de vignes en propriété CVB : 0 ha

Encépagement : 35% Chasselas, 24% Pinot Noir, 17% Gamay, 10% Gamaret et Garanoir et 4% pour des spécialités

Production maximale autorisée pour 2013 par la CVB

(Les quotas du Canton sont légèrement supérieurs aux quotas de la CVB)

Cépages Blancs :

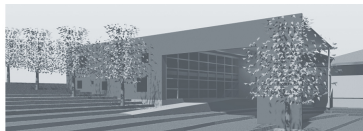
Chasselas (0,9 kg/m²);

Chardonnay / Pinot Gris / Pinot Blanc / Gewürztraminer / Sauvignon Blanc / Doral
(0.9 kg / m²)

En tenant compte d'un pressurage maximum de 80%

Cépages rouges :

Gamay / Pinot Noir / Gamaret / Garanoir / Galotta / Merlot / Cabernet
1 kg / m²



Un brin d'histoire

Fondation de la Société	1943	(20 membres)
Construction de la Cave (600'000 litres)	1948	
1 ^{er} agrandissement (1'200'000 litres)	1954	
2 ^{ème} agrandissement (2'000'000 litres)	1983	(180 membres)
Restructuration	2003	
Nouvelle direction et nombreux investissements	2008-2012	
Crédit de construction pour un nouveau bâtiment	2013	
Inauguration du nouveau bâtiment	2014	(105 membres)

Créée en 1943 sous le nom de société des viticulteurs du district de Grandson, cette association fut fondée autour de 20 membres, afin d'unir ses forces dans un marché de monopole. En 1948, la construction d'une cave de 600'000 litres fut réalisée avec 188 membres associés. En 1953, suite à une récolte abondante, la capacité est portée à 1'200'000 litres par la construction d'une nouvelle cave. Rebelote en 1983 par la construction d'un nouveau bâtiment comprenant 2 caves de 750'000 litres.

Pendant les 20 années qui suivirent, de grands efforts dans l'amélioration de la qualité et dans la diversification de l'encépagement furent réalisés sous la houlette de Monsieur Gex, œnologue dès 1985. La surface viticole de Chasselas passa de 90% à l'époque, à 35% aujourd'hui durant et laissa la place aux cépages rouges et aux spécialités blanches, comme l'illustre le graphique sur la page suivante (Figure 3).

Cependant la concurrence des vins étrangers à vil prix, le paiement un peu élevé de la vendange et des stocks trop importants ont conduit la Cave à une restructuration en 2003. Pendant 2 récoltes, les vigneron sociétaires ont accepté de mettre la main à la poche, afin de remettre à flot ce gros bateau à la dérive.

Dès 2005, les comptes virent à nouveau au noir et malgré une conjoncture déjà difficile, la Cave des viticulteurs de Bonvillars retrouve une sérénité financière. Ces moments difficiles impliquent des changements au niveau de la direction, avec l'arrivée de Sylvie Mayland à la direction et Olivier Robert comme œnologue, afin d'entamer une nouvelle ère.

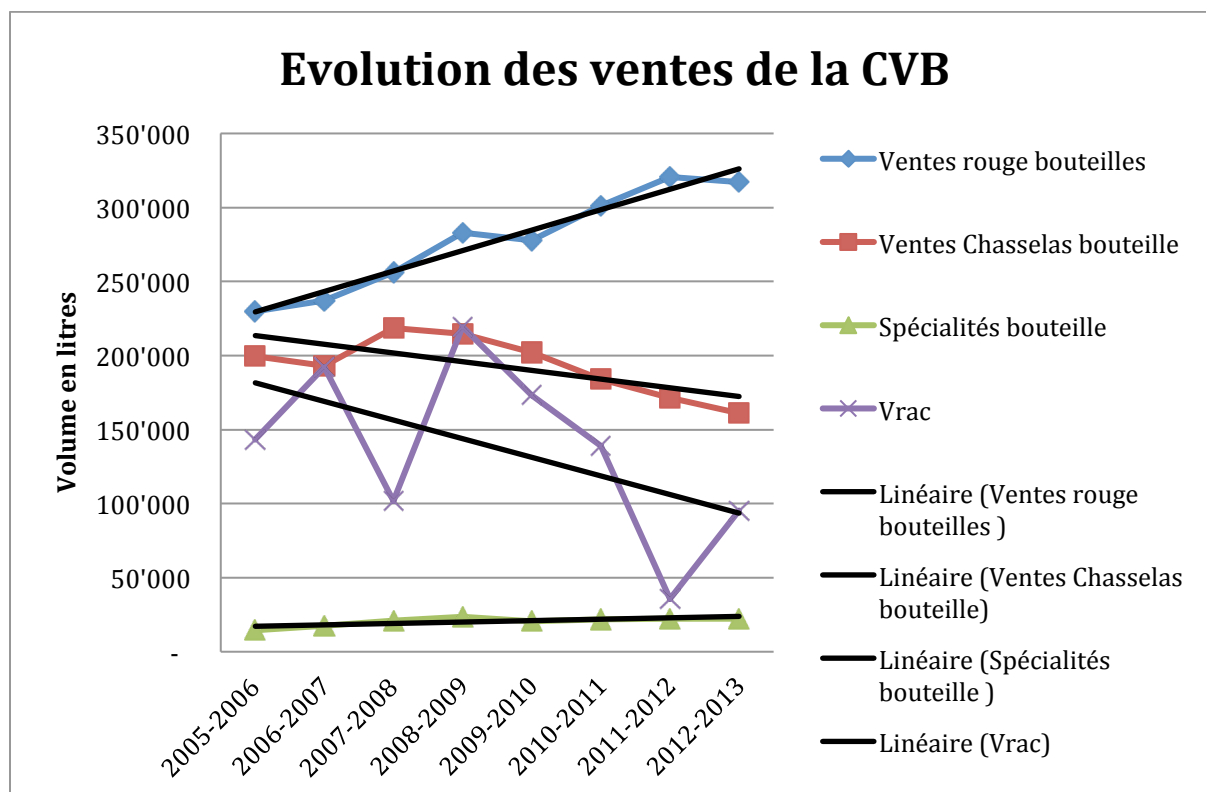


Figure 3 : Evolution des ventes de la CVB par variété de vin et catégorie d'emballage



Ventes

Destinations principales : Suisse romande 80%, Suisse allemande 20%

Objectif à court terme : poursuivre la vente en flacons principalement

Nombre de cols flaconnés : 500'000

Chiffre d'affaires : 5.5 mios

Distribution :

- 30% pour les grossistes (grandes surfaces, vente en gros)
- 25% pour les particuliers et les sociétaires, directement au magasin
- 20% pour l'HORECA
- 15% pour les revendeurs, entreprises et sociétés
- 10% en vrac

La vente, essentiellement réalisée à l'époque en vrac, s'est convertie peu à peu en produits flaconnés. Aujourd'hui, la proportion de vrac est inférieure à 20%. A titre de comparaison, en moyenne en 2013, 29% du vin vaudois a été vendu en vrac. La CVB a la volonté de poursuivre sa stratégie orientée vers la qualité et la vente en direct auprès du consommateur final. Une politique de prix stable et concurrentielle, combinée au développement de l'oenotourisme par son nouvel espace de vente devrait lui permettre d'atteindre ses objectifs.

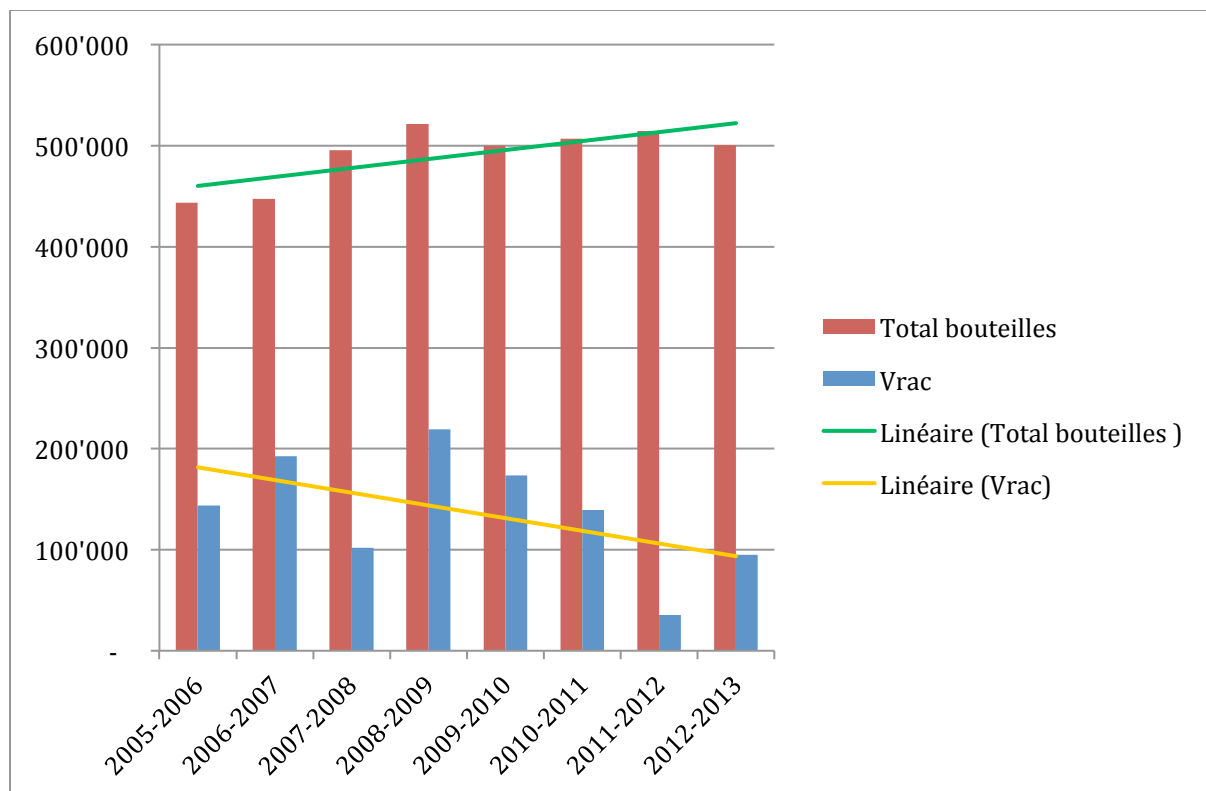


Figure 4: Volumes vendus par la CVB en bouteilles p.r. au vrac



Investissements

Plusieurs gros investissements visant à améliorer l'outil de production ont été effectués entre 2008 et 2012, pour un montant cumulé de Fr. 1'640'000.-.

En 2007 achat de 6 cuves pour le cuvage des vins rouges. Ces cuves thermo régulées permettent le contrôle des températures de fermentation et dès lors un contrôle optimal des vinifications.

En 2008, toute la réception vendage a été changée. L'aspirateur est remplacé par un conquêt de réception, une nouvelle balance, un fouloir égrappoir et un nouveau pressoir (10 tonnes) modernisent les installations et permettent de gérer la réception du raisin de manière optimale.

En 2009, nouvel achat de 5 cuves pour la cave. Remise en état les anciennes cuves en béton, amélioration des sols à la cave, augmentation du chai à barriques et achat d'une ligne de mise en bouteilles sous azote, qui sera installée en janvier 2011.

Ces investissements permettent de rationaliser le travail et d'assurer une traçabilité et une qualité accrue sur tous les processus de vinification.

Année	Description	Montant de l'investissement
2008	Cuverie + thermostatisation	fr. 350'000
2009	Réception vendange + pressoir + cuverie	fr. 650'000
2011	Nouvelles cuves + nouvelle mise en bouteilles sous Azote	fr. 370'000
2012	Nouvelles cuves + Extension de la thermostatisation des cuves	fr. 270'000
2014	Nouvelle halle de stockage et nouveau magasin	fr. 2'425'000
	Total des investissements sur 7 ans	fr. 4'065'000

Figure 5 : Investissements de la CVB de 2008 à 2014



Nouvel écriin

En 2014, la Cave des Viticulteurs de Bonvillars franchit un nouveau cap avec la construction de son nouveau bâtiment principal, que nous inaugurons aujourd'hui. D'un coût de construction de Fr. 2'425'000.-, ce bâtiment d'allure moderne et imposante, affiche loin à la ronde, dans sa robe rouge, les ambitions de la CVB. Il répond à plusieurs besoins, tout d'abords logistiques de stockage et de production, mais également commerciaux en offrant un nouvel espace convivial de dégustation-vente, en phase avec les attentes des consommateurs du XXIe siècle.

A ces deux espaces, s'ajoute une troisième salle de réunion d'une surface de 100m², qui permettra d'accueillir de nombreuses réunions, verrées, et autres banquets. Cet espace disponible à la location saura rapidement trouver son public loin à la ronde.

Ces nouveaux espaces doivent permettre à la CVB de mieux mettre en valeur ses produits auprès du consommateur final, en offrant la possibilité d'accueillir des groupes et de développer l'oenotourisme, actuellement en plein essor.





Stratégie future de la Cave de Bonvillars

Grâce au travail accompli par l'équipe en place et les 14 collaborateurs compétents et motivés qui forment l'ossature de la CVB, l'avenir peut se décliner avec une certaine sérénité et la volonté de poursuivre sur la voie du succès.

La mise en place, tout d'abord, d'une commission sanitaire des vignes, donnera l'occasion aux vignerons et à la cave d'œuvrer de concert. Cette collaboration permettra de garantir la production du meilleur raisin, vendangé à maturité et dans les quantités adéquates, pour en tirer le meilleur.

Les installations de la CVB et son terroir permettront ensuite de produire des vins de meilleure qualité tout en gardant un prix de vente compétitif. Le modèle d'affaire de la CVB, axé prioritairement sur la vente directe, lui permet en effet de limiter au minimum les coûts fixes et ainsi d'être concurrentiel sur le marché Suisse.

La CVB prévoit également de créer un chai à barrique, pour développer sa gamme Gourmande. Cette gamme connaît un succès grandissant, grâce à une sélection drastique des parcelles à vendanger et une attention toute particulière à la vinification de cette gamme.

Enfin, la mise en service des nouveaux locaux fraîchement inaugurés, vise autant à fidéliser une clientèle déjà séduite par la qualité de nos produits, qu'à aller au-devant de nouveaux consommateurs. La nouvelle vinothèque et les structures d'accueil vont également permettre à la CVB de participer activement à l'essor de l'œnotourisme, en plein développement sur le plan cantonal. La région recèle d'atouts indéniables pour en profiter avec ses sites culturels renommés, ses auberges, ses pintes et restaurants pittoresques offrant une cuisine savoureuse, le tout dans un environnement et des paysages d'une très grande beauté, propices à la balade.



Programme des festivités

La Cave des Viticulteurs de Bonvillars a souhaité faire les choses en grand sur plusieurs jours, pour inaugurer son nouvel écrin. Toutes les informations sont disponibles sur le minisite créé pour l'occasion <http://inauguration.cavedebonvillars.ch/>.

En voici le programme :

Jeudi 30 octobre , 10h30	Conférence de presse
Jeudi 6 novembre , 16h30	Inauguration officielle
Vendredi 7 novembre	Invitation aux clients commerciaux
Samedi 8 novembre , 10h-20h	Portes ouvertes

L'appellation Bonvillars, une des 8 appellations vaudoises, s'étend sur 190 hectares situés sur les rives vaudoises du lac de Neuchâtel et les contreforts du Jura. La Cave des Viticulteurs de Bonvillars est une coopérative fondée en 1943, dont le but est de sauvegarder les intérêts professionnels de ses membres, notamment en réalisant et en commercialisant les produits viticoles. 100 hectares sont exploités par la cave qui compte près de 105 sociétaires. La récolte annuelle moyenne est de 640'000 litres. www.cavedebonvillars.ch