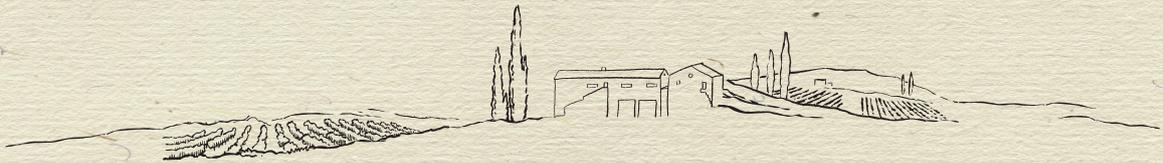


les ateliers Cazaban



REPRENDRE ET DÉVELOPPER UN DOMAINE VINICOLE AUJOURD'HUI

Aspects stratégiques et Facteurs Clés de Succès



L'ATELIER

L'objectif de cet atelier est de proposer une grille de lecture pratique permettant d'identifier et de mettre en place les options de développement les plus adaptées.

Il est destiné aux personnes qui souhaitent acquérir un domaine vinicole, qui viennent de réaliser une acquisition ou qui, déjà installés, souhaitent revisiter leur stratégie de développement.

Les points suivants seront notamment abordés

- dynamiques sur le marché du vin, en France et à l'export
- positionnement sur le marché : promesse & positionnement tarifaire
- réseau(x) de distribution : comment arriver jusqu'au consommateur
- modèle économique : coûts fixes, coûts variables, point mort, investissements et trésorerie
- approches de valorisation d'un domaine vinicole

Les options stratégiques du Domaine de Cazaban seront également présentées pour donner un éclairage pratique et synthétique.

INTERVENANTS

MARTIN CUBERTAFOND Enseignant à Sciences Po Paris à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin et à l'Université du Vin de Suzé la Rousse.

Auteur d'Entreprendre dans le vin, Eyrolles, 2015 et Stratégie et marketing du champagne : Quelle place demain pour le champagne sur le marché mondial des vins effervescents ?, Eyrolles, 2018.

PASCAL GRILLET Associé au sein du cabinet « les Chemins du Sud » spécialisé dans les transactions de Domaines vinicoles.

EMMANUEL TAILLEZ Propriétaire du Domaine de Cazaban

PRESTATIONS

2 jours en résidentiel, 2 nuits en gîte contemporain. Accès piscine de Juin à Octobre. Petits déjeuners et déjeuners au caveau du domaine. Les déjeuners sont préparés par la Brasserie 4 Temps du restaurant le Parc 2 * Michelin. Dégustation de la gamme des vins du Domaine de Cazaban le soir de la première journée.

TARIFS

690 € TTC /personne.
Nuit supplémentaire avec petit déjeuner: 95 € TTC /personne

DATES

24/25 Juin 2019
4/5 et 17/18 Octobre 2019
7/8 et 22/23 Novembre 2019
6/7 et 19/20 Décembre 2019