



COQUARD

"UNE MAISON DE TRADITION"

l'expression du vin

www.maison-coquard.com



Supplément spécial du dernier magazine "Le Nouvel Observateur" (n°2323 du 14 au 20 mai).

Dans un vignoble Beaujolais qui se bat pour sortir de la crise, La Maison COQUARD, via sa collection moderne, innovante et contemporaine, est résolument considérée comme l'une des maisons qui apporte le "Renouveau" tant attendu en Beaujolais.

La presse en parle, tant au niveau de l'originalité des produits que de la qualité des vins.

Ces articles et citations sont des belles récompenses et nous encourage à travailler et investir encore d'avantage dans notre vignoble Beaujolais en marche vers une renaissance.

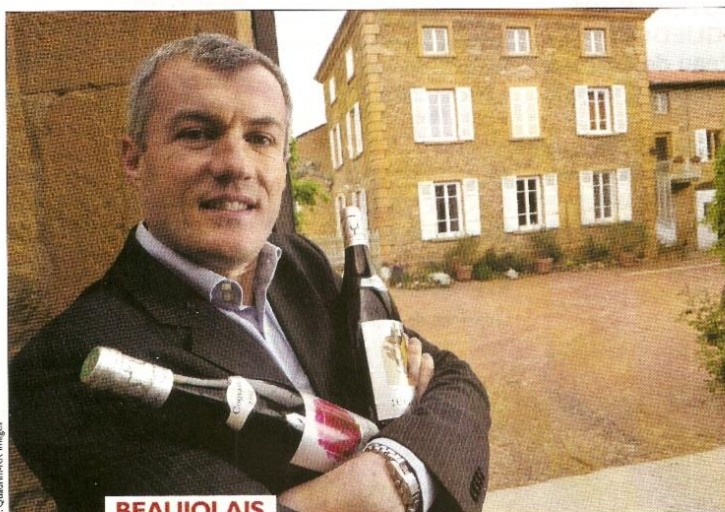
Vive le Beaujolais!!

Christophe COQUARD

SPÉCIAL VINS

LES ROUGES

Tout sur le fruit



R. Oudéon/KK Images

BEAUJOLAIS

Christophe Coquard emballe les crus

Vignerons depuis quatre générations, les Coquard ont connu toutes les crises du Beaujolais. Et la dernière n'est pas la moins sévère. Pas de quoi décourager Christophe. A 36 ans, en 2005, il lance son activité de « négociant artisan ». Quatre ans plus tard, l'affaire n'en est encore qu'à ses balbutiements (la maison Coquard commercialise 250 000 bouteilles quand Georges Dubœuf, le pape du Beaujolais, en vend plusieurs dizaines de millions), mais le ton est donné. Sa première décision ? Confier à deux jeunes plasticiens, Zak & Landau, le soin de concevoir l'identité visuelle de sa nouvelle gamme. S'inspirant de la grosse maison cubique familiale en pierres dorées, les deux artistes déclinent une série d'étiquettes au graphisme moderne et coloré mémorisable dès le premier coup d'œil. La démarche fait mouche chez les acheteurs de la grande distribution en France et à l'étranger. « Si les jeunes ne boivent pas de vin,

explique cet ancien bourlingueur qui jusqu'à l'âge de 30 ans a vinifié en Californie, en Nouvelle-Zélande et en Afrique du Sud, c'est parce qu'ils trouvent ça ringard. Le boulot d'un négociant, c'est bien sûr de sélectionner les meilleurs vins, mais aussi de trouver des idées nouvelles pour conquérir les consommateurs. On peut faire du packaging tout en respectant les terroirs. » Chénas minéral au nez de violette, Morgon profond aux arômes de cerise, Côte de Brouilly croquant et ciselé, Saint-Amour soyeux et gourmand... les douze crus du Beaujolais de la maison Coquard renouent avec la simplicité des vins de soif tout en respectant les différentes expressions du gamay. Servir à 14° sur charcuterie, grillades et fromages.

GÉRARD MUTEAUD

♦ Prix : 6,50 à 8,50 €
Theize-en-Beaujolais (69) : 04-74-71-11-59,
www.maison-coquard.com