

## Impact du bouchon lors de la consommation de vin\*

\*Etude IPSOS de septembre 09 menée auprès de consommateurs de vins haut de gamme (>35€ on trade)

### Objectifs

Une précédente étude réalisée par Ipsos a permis de montrer que le bouchon traditionnel naturel était le plus apprécié par le consommateur de vin, suivi des bouchons Diam tradition et Diam, devant le bouchon synthétique et la capsule à vis.

L'étude ayant été réalisée volontairement en se focalisant sur le bouchon, la société Oeneo Bouchage s'interroge sur **l'impact réel du bouchon DIAM tradition sur le consommateur en condition de consommation** : *Le consommateur remarquera-t-il l'aspect spécifique du bouchon Diam? Et de façon plus générale, le bouchon est-il un élément auquel le consommateur prête une attention particulière ?*

### Méthodologie

**Vin dégusté** : Vin rouge premium, 5ème Grand Cru Classé, Haut Médoc, 2007

**Cible**: Homme et femme entre 25 et 65 ans, **consommant régulièrement ou occasionnellement** (1 à 2 fois par mois) **du vin rouge haut de gamme** (PVC off trade >12€ ou on trade > 35€).

**Quotas**: Hommes (75%) et Femmes (25%), âgés de 25 à 65 ans (50% 25-45 ans et 50% 46-65 ans)

Quotas croisés entre l'âge et le sexe (afin d'avoir la même répartition hommes/femmes au sein des deux tranches d'âge)

#### 2 cellules de test :

**1 cellule de test**: Bouteilles avec bouchon DIAM Tradition (150 personnes)

**1 cellule benchmark**: Bouteilles avec bouchon traditionnel (150 personnes)

**Villes de test**: 50% Paris/ 50% Lille

**Mode de recueil**: Face à Face en salle

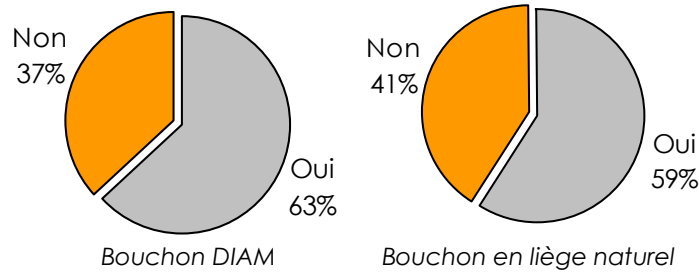
**Test en monadique**: chaque interviewé déguste et a une seule voie afin d'assurer une comparaison pure des résultats (deux groupes homogènes).

Des marquages rigoureusement identiques sur les deux bouchons.  
Même tire bouchon utilisé  
Utilisation d'un seul et même vin.  
Même longueur de bouchon.



Pour tous les interviewés

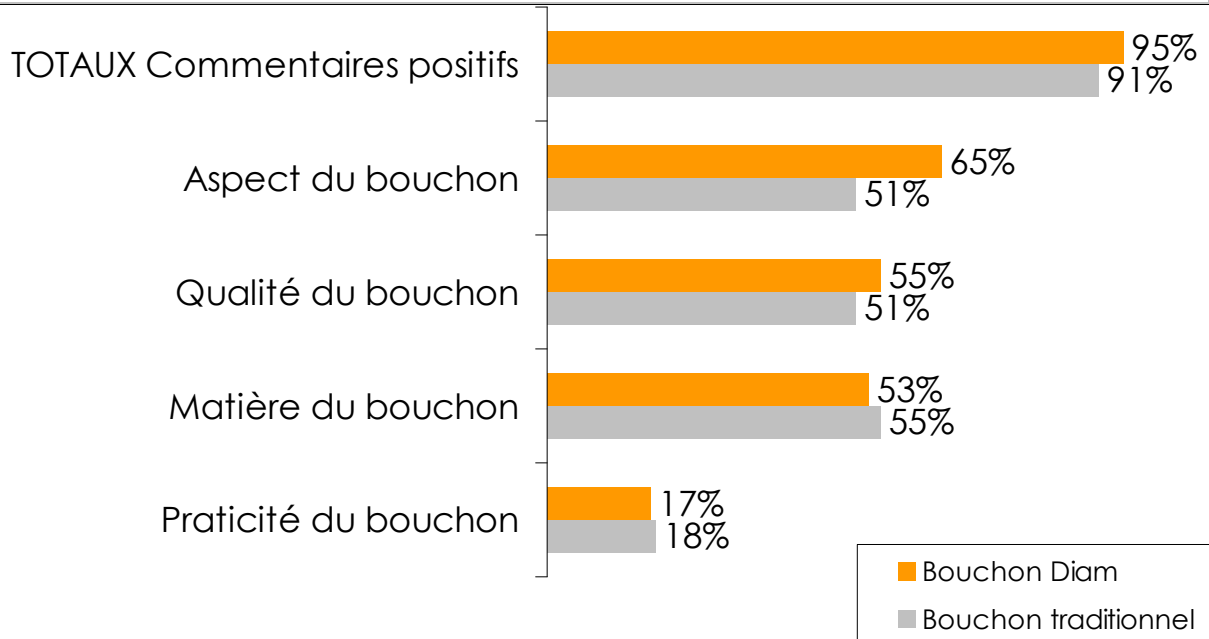
**Avez-vous porté attention au bouchon lorsque vous avez débouché la bouteille de vin ? \***



**Le bouchon DIAM n'attire pas plus l'attention qu'un bouchon en liège naturel (63% vs 59%).**

\* Etude IPSOS menée auprès de 300 consommateurs de vins haut de gamme (>35€ on trade)

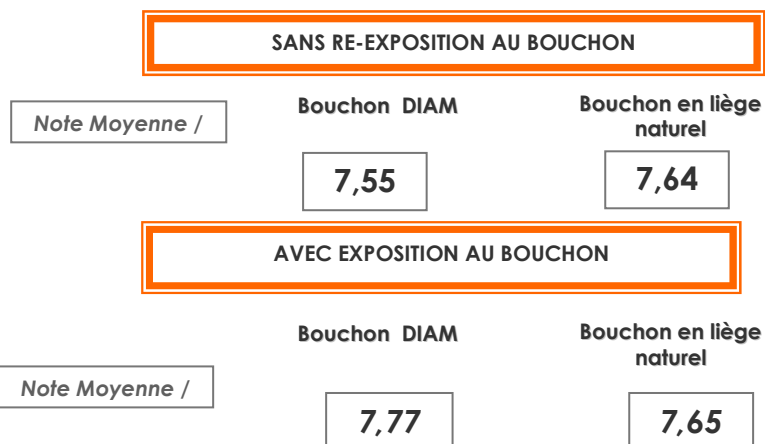
**Qu'avez-vous pensé du bouchon ? Pouvez-vous le décrire ? \***



**Le bouchon DIAM obtient des résultats identiques à ceux du bouchon en liège naturel (95% de commentaires positifs vs 91% pour le bouchon en liège naturel).**

\* Etude IPSOS menée auprès de 198 consommateurs de vins haut de gamme (>35€ on trade)

Pourriez-vous donner une note de 1 à 10 au bouchon dans son ensemble exprimant votre opinion globale ?



**Aucune différence d'appréciation entre les deux bouchons.**

\* Etude IPSOS menée auprès de 300 consommateurs de vins haut de gamme (>35€ on trade)

Voici une liste d'affirmation concernant ce bouchon.

Pour chaque affirmation, merci de nous indiquer si vous êtes tout à fait d'accord, plutôt d'accord, ni d'accord ni pas d'accord, plutôt pas d'accord, ou pas du tout d'accord ou bien si vous ne savez pas.

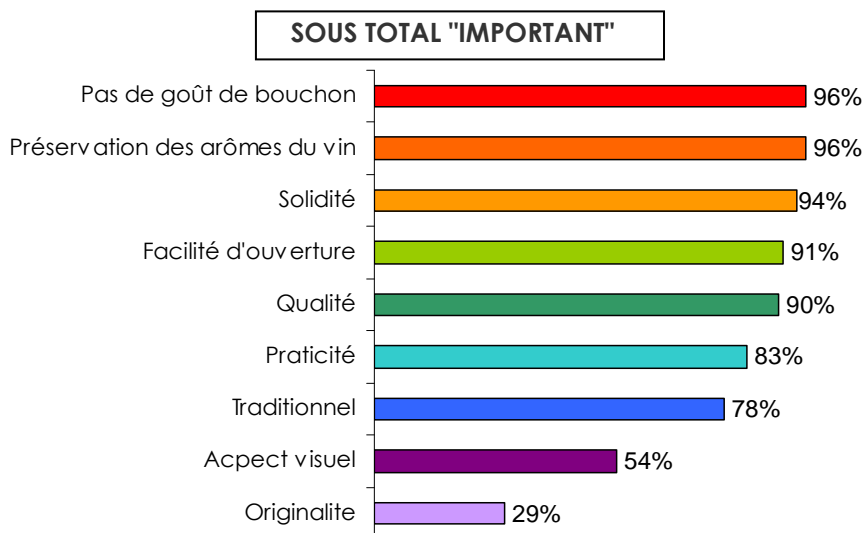
	SOUS TOTAL "D'ACCORD"	
	Bouchon DIAM A	Bouchon en liège naturel B
Solide	97 b	91
De qualité	93	91
Qui préserve bien l'arôme du vin	93	90
Pratique	92	87
Qui convient au vin	92	91
Qui m'inspire confiance	86	89
Pour les vins de qualité	83	88
Traditionnel	80	92 A
Que vous trouvez joli	80	79
Original	51 B	37

- Deux bouchons très bien perçus et très proches en termes d'appréciation.
- DIAM apparaît de façon significative plus solide.
- En toute logique, le bouchon naturel est noté comme plus traditionnel et le bouchon DIAM plus original sans que ça n'altère sa note d'appréciation (cf. évaluation du bouchon).

\* Etude IPSOS menée auprès de 300 consommateurs de vins haut de gamme (>35€ on trade)  
Sous total «tout à fait d'accord+ plutôt d'accord»

Voici une liste de critères qui peuvent être plus ou moins importants selon vous pour un bouchon de vin.

Pour chacun des critères suivants, veuillez nous indiquer si vous trouvez que c'est très important, plutôt important, ni pas important, ni pas important, plutôt pas important ou pas du tout important pour un bouchon de vin, ou bien si vous ne savez pas.



**Le consommateur de vins haut de gamme attend du bouchon qu'il ne donne pas de goût de bouchon au vin et qu'il préserve ses arômes.**

\* Etude IPSOS menée auprès de 300 consommateurs de vins haut de gamme (>35€ on trade)  
Sous total «très important + plutôt important»

### Conclusions générales

- Le bouchon doit avant tout ne pas donner de goût de bouchon et permettre une bonne conservation et vieillissement du vin. Le bouchon est en effet considéré comme une des deux principales cause du goût de bouchon avec les conditions de stockage des bouteilles.

**Le bouchon, un élément jugé important par le consommateur de vin, garant de la conservation et de la qualité du vin, et qui ne doit pas donner le goût de bouchon**

- Il n'existe **aucune différence significative** entre la perception du bouchon Diam tradition et celle du bouchon en liège naturel lorsque le consommateur est en situation réelle de consommation.

**Le bouchon Diam n'a pas attiré plus l'attention que le bouchon classique en liège.**

- Les consommateurs de vins haut de gamme apportent une attention modérée au bouchon et se focalisent principalement sur les inscriptions.

**Les qualités attribuées sont les mêmes et la perception globale (note d'appréciation) ne diffèrent pas d'un bouchon à l'autre.**

**A signaler que les consommateurs de vins haut de gamme considèrent qu'en moyenne 1 bouteille sur 20 est bouchonnée (5%).**