

DU MARDI 24 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 6 OCTOBRE 2024*

VOTRE FOIRE AUX VINS

TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE
SE RETROUVE DANS
VOTRE CAVE



DOSSIER DE PRESSE

ÉDITO



La parole à

Renaud Guerre-Genton

Avec une progression de 3% du CA par rapport à 2022, cette édition de la Foire aux Vins d'Automne 2023 marque **une nouvelle réussite du travail engagé par les équipes Vins des Magasins U** : accessibilité prix, proximité avec les vignerons, engagement environnemental et conseils via la gamme « Club des Vins et Terroirs » séduisent les consommateurs.

L'offre 2023 était axée autour de plusieurs fils conducteurs, essentiels pour l'enseigne :

- Le travail engagé durablement entre les équipes de la File Vins et les vignerons partenaires
- L'augmentation des références labellisées par une certification environnementale
- Le maintien d'une offre accessible, correspondant au pouvoir d'achat du consommateur

Un dispositif qui a séduit les consommateurs venus dans les magasins, et qui se traduit par une évolution de 3 % du CA total sur le parc en mouvement, rayon vins, faisant suite à 3 années de croissance notable. Pour la deuxième année consécutive, les 50 millions d'euros réalisés jusqu'en 2021 ont été dépassés et atteignent cette année les 58 millions. Ces résultats positifs encouragent le travail de fond mené par les Magasins U depuis plusieurs années.

DES COLLABORATIONS DURABLES AVEC LES VIGNERONS PARTENAIRES.

La proximité entre les équipes de la File Vins et les vignerons est un axe fort et pérenne. Elle permet aux équipes sur place, de rencontrer les hommes et femmes qui produisent les vins, de tisser des liens durables et de suivre la qualité réelle des productions. C'est une garantie pour tous de la qualité des cuvées dégustées et sélectionnées. Chaque année, pour

établir le choix des vins, les équipes, réparties sur le territoire français, goûtent avec attention près de **4 500 cuvées**. C'est un travail titanesque qui permet de dénicher des vins « **coup de cœur** » répondant aux différents instants de consommation et budgets. Les vignerons ont ainsi présenté leurs vins aux permanents et associés de la File Vins afin d'établir une sélection rigoureuse et d'offrir des prix justes pour les clients. Cette démarche unique permet aux équipes de proposer une offre adaptée à la consommation des Français, à leur pouvoir d'achat, de privilégier un sourcing de proximité en créant des liens durables avec les vignerons et de les rémunérer au juste prix.

UNE PRIORITÉ : LA RECHERCHE DU MEILLEUR RAPPORT PRIX/PLAISIR.

En accord avec **les valeurs d'accessibilité prix bas de l'enseigne**, la sélection voit, cette année encore, apparaître différentes mécaniques promotionnelles attractives. L'enseigne propose des offres « carton » ou des offres produits en remise immédiate pour permettre aux clients de renouveler leur cave.

SOUTENIR UNE VITICULTURE DURABLE

L'engagement des années précédentes se poursuit sous l'influence de viticulteurs engagés. Ainsi, les vins labellisés Haute Valeur Environnementale, Agriculture Biologique, Biodynamie, Terra Vitis (...) prennent **une place de plus en plus importante dans la sélection 2024** de la Foire aux Vins des magasins U (49% en 2024).

A vos caddies, prêts ? Partez !

Enfin, voici venu le top départ de notre édition de la foire aux vins 2024. Au menu ? Une superbe sélection de vins accessible à tous, concoctée spécialement par notre équipe d'acheteurs et dégustateurs passionnés.

Parce qu'il s'agit du modèle auquel nous croyons, nous sommes allés dans chacune des régions qui composent notre vignoble, directement à la rencontre des vignerons dont les vins sont au cœur de cette sélection.

Pour notre sélection des vins du monde, nous avons retenu cette année le thème du Portugal.

Une sélection qui révèle l'humain derrière les vins. Des partenariats historiques ou de nouvelles rencontres, nous vous offrons cette année plein de belles découvertes à déguster sans attendre !

Bonne dégustation.



La parole à **Jean-Luc Houdayer**

REGARD SUR : LE CLUB DES VINS ET TERROIRS

A l'origine du Club des Vins et Terroirs, **une demande de nos consommatrices**. Chez U, les femmes représentent **72% de notre clientèle**. Les équipes en magasin étaient régulièrement sollicitées pour accompagner nos clientes dans leur choix de vin face à un linéaire riche. L'idée est alors venue de proposer un service permettant à notre clientèle d'identifier au cœur de chaque appellation présentant un assortiment conséquent de références, le meilleur rapport prix/plaisir. **Les cuvées identifiées CVT sont la garantie pour nos clients que le vin sélectionné est le meilleur produit dans sa catégorie. Et cela se vérifie par le succès de notre label CVT!**

UNE SÉLECTION QUI SÉDUIT ET GAGNE DES PARTS DE MARCHÉ.

Notre sélection plaît, est reconnue et attendue de notre clientèle qui se repère plus facilement et nous fait confiance pour dénicher des cuvées « coup de cœur » à partager lors de moments conviviaux.

Avec **100 références annuelles**, facilement identifiables par leur collerette violette apposée sur les bouteilles dans les magasins, **et 81 durant la Foire aux Vins**, nous avons fait le choix de ne pas représenter toutes les appellations en CVT. Ceci afin de conserver un rapport qualité/prix intéressant pour la clientèle, ce qui apparaît moins évident sur des AOP de renom, au positionnement tarifaire élevé.

Le succès croissant des références CVT se manifeste aussi au niveau de nos fournisseurs qui nous contactent régulièrement afin de présenter de nouvelles cuvées à la sélection CVT. Nous fonctionnons avec eux en exclusivité sur le marché Français autour de la cuvée sélectionnée, pour leur assurer une sécurité de commande.

LE FONCTIONNEMENT ?

Chaque année, les équipes vins U parcourent les vignobles, rencontrent les fournisseurs partenaires, de nouveaux domaines et dégustent près de 4 500 cuvées. Pour qu'une cuvée soit retenue CVT, il faut que l'avis suite à la dégustation de ce produit par les membres du jury soit unanime. Un vrai vin plaisir et pour tous. Et chaque année, les cuvées labellisées doivent repasser les sélections, à l'identique des nouvelles cuvées, pour garantir l'exigence de qualité des dégustateurs et consommateurs.

LE + CLUB DES VINS ET TERROIRS : LORS DE LA FOIRE AUX VINS, LA COLLERETTE CVT DONNE DROIT À UN CAGNOTTAGE DE 10% EN EUROS CARTE U, À PARTIR DE 30 EUROS D'ACHAT.



- › **81 références** pour la FAV
- › **4 500 vins dégustés** à travers la France par les binômes de dégustateurs terrain U :
 - Un associé expert terrain
 - Un chef de produit acheteur spécialiste du vignoble concerné
- › **1 jury de professionnels** passionnés

**UN CHOIX UNANIME
UN RAPPORT
PRIX/PLAISIR ÉVIDENT**

VOTRE FOIRE AUX VINS

des axes forts et pérennes

PROXIMITE

Chez U, la sélection commence au niveau local, sur le terrain. Les équipes se rendent à la rencontre des vigneronnes, et dénichent les meilleurs rapports prix/plaisir en direct des vignobles français et étrangers. Se déplacer permet à chaque partenaire d'installer une relation de proximité et de confiance avec les domaines pour la création d'une collaboration durable et engagée.

**Portraits de
3 vigneronnes,
partenaires de la FAV
2024 Magasins U.**

Rencontre avec

**Gaylord Petrillo du Château de la Greffière
en Bourgogne**



Basé dans le Mâconnais, le Château de la Greffière est le lieu de vie de la Famille Greuzard. La Famille vinifie différents terroirs bourguignons depuis 1924. Un savoir-faire unique partagé entre traditions et techniques d'aujourd'hui. Dans la Famille Greuzard, on apprend des générations passées en apportant sa propre vision du métier. Ils s'attachent ensemble à l'élaboration de vins fins et élégants. La Famille Greuzard vit au rythme du domaine viticole depuis 1924, dans le respect des traditions du terroir et de leur environnement. Doté d'une équipe animée par la passion de la vigne, le Château de la Greffière se laisse porter par les saisons et les besoins de la vigne. La création de vins authentiques est au centre de leur philosophie. Un subtil mélange entre tradition et modernité permet aux équipes du

Château d'élaborer des vins réalisés dans un esprit authentique. Le point clé pour Xavier Greuzard est le strict respect du cycle végétatif. La Famille Greuzard porte une attention toute particulière au vignoble dans le respect de l'environnement. Saison après saison, l'équipe du Château analyse et agit afin de garantir le maintien de la qualité du raisin. Les vignes sont naturellement enherbées et les ressources en eau maintenues par 8 stations météo pour gérer la pluviométrie ainsi que des bacs favorisant l'écoulement des eaux de pluie.

Le vignoble respecte ainsi le rythme du sol et du climat. En complément de ces pratiques, le Château donne une vraie place au vignoble dans la préservation de la biodiversité par des aménagements concrets.

Zoom
sur 3 cuvées
prix/plaisir

**Château de la Greffière
Bourgogne**

LA CUVÉE SÉLECTIONNÉE

**CÉPAGE : CHARDONNAY
AOP Mâcon la Roche Vineuse
MILLÉSIME : 2023
Haute Valeur
Environnementale 3**

Produit sur un terroir argilo-calcaire, ce Chardonnay se révèle à travers une robe dorée, aux reflets jaune paille. Des notes de pamplemousse et de mandarine émanent de la cuvée. En bouche, le vin s'exprime par des notes minérales, laissant apparaître des nuances de pin et de coing en fin de bouche. Ce Mâcon blanc sera un compagnon idéal pour accompagner un plateau de fromages de chèvre.

Tarif : 9,95€, 75 cl

ACCESSIBILITE

La sélection U : des vins au rapport prix/plaisir évident.



Rencontre avec

Ludovic Pin de La Roche Saint Aens en Loire

Le Vignoble familial culmine sur les hauteurs de l'Anjou à Rochefort sur Loire. Situé sur les hauteurs, ce domaine s'inscrit dans le paysage remarquable de la corniche angevine. Exploitée par son fondateur et ses deux fils, la propriété est passée de 2 ha en 1976 à 58 ha aujourd'hui.

L'élégance de ses cuvées rime peut être avec son classement au patrimoine Mondiale de L'UNESCO. Il se situe en Côteaux du Layon

dans la région de la Vallée de la Loire. Le Layon est un affluent de la Loire le long duquel 6 communes portent haut les couleurs de l'appellation Coteaux du Layon. L'AOC produit des vins blancs moelleux ou liquoreux à partir du cépage Chenin, récolté à surmaturité pour sa concentration exceptionnelle en sucre. Vins de garde et de gastronomie, ils séduisent par leur aromatique complexe, compagne des grandes occasions.

La Roche Saint Aens Loire

LA CUVÉE SÉLECTIONNÉE

CÉPAGE : CHENIN
AOC Coteaux du Layon
MILLÉSIME : 2023
Haute Valeur
Environnementale

Cette cuvée de vin moelleux allie fraîcheur et douceur. Son équilibre et ses notes de fruits blancs rendent cette cuvée plaisante, fraîche et fruitée. C'est un vin facile à boire dans sa jeunesse, en accord avec une cuisine aux influences asiatiques.

Tarif : 6,95€, 75 cl



Rencontre avec

Luc de Conti de la Tour des Gendres en Sud-Ouest

Le château Tour des Gendres est un domaine viticole de 30 hectares implanté à Ribagnac, au cœur de l'appellation Bergerac. Il est aujourd'hui dirigé par Gilles et Margaux de Conti.

Son histoire démarre avec Primo de Conti, agriculteur et fils d'immigrés italiens, qui planta quelques vignes à Ribagnac. En reprenant les vignes de son père, Luc de Conti créa le château Tour des Gendres en 1981 et le développa jusqu'à devenir l'un des domaines phares du bergeracois.

Tour des Gendres Sud-Ouest

LES CUVÉES SÉLECTIONNÉES

CÉPAGES : SÉMILLON, SAUVIGNON
AOC Bergerac
Cuvée « Terre des Gendres » blanc
MILLÉSIME : 2022
Vin biologique

Ce Bergerac Sec se dévoile à travers un nez intense et puissant. En bouche, Sémillon et Sauvignon créent un équilibre aromatique, tout en rondeur. Les notes de fruits à chair blanche, telles que la pêche et le brugnol se mêlent aux nuances d'agrumes et de fruits exotiques pour un délicieux voyage.

Tarif : 6,50 €, 75 cl



CÉPAGES : MERLOT, CABERNET
AOC Bergerac
Cuvée « Terre des Gendres » rouge
MILLÉSIME : 2022
Vin biologique

Ce millésime 2022 présente des arômes de fruits rouges acidulés tels que le cassis, la groseille ou la mûre. En bouche, il se distingue par une belle fraîcheur avec une attaque vive et fruitée. En finale, les fruits mûrs sont enrobés par des tanins soyeux, qui persistent avec énergie.

Tarif : 6,50€, 75 cl



LA SÉLECTION 2024

L'ENGAGEMENT U : PROPOSER UNE OFFRE RICHE ET ENGAGÉE.

Pour la Foire aux Vins 2024, les magasins U vont sélectionner 700 cuvées, triées sur le volet. Cette sélection, c'est le savoir-faire des équipes Vins U, qui se rendent dans les régions viticoles, à la rencontre des vignerons pour mieux appréhender les produits et l'humain à l'origine d'une cuvée. C'est ainsi que les équipes vin oeuvrent pour allier dans leur sélection : d'une part des valeurs sûres, suivies d'année en année, attendues et plébiscitées par les consommateurs ; et d'autre part des nouveautés, pour renouveler nos offres, faire découvrir des vigneronnes et vignerons au travail remarquable. Cela, en accord avec les valeurs d'accessibilité prix de l'enseigne, tout en soutenant le travail de la filière viticole.

UNE SÉLECTION PLUS RESPONSABLE :

La volonté de consommer plus responsable est affirmée par de nombreux consommateurs. Les démarches environnementales représentent 49% de la sélection et les magasins U présentent une large sélection de cuvées biologiques, HVE, Terra Vitis, (...). Les équipes développent la pédagogie autour des labels en expliquant leurs engagements sur les différents supports de communication afin que le consommateur comprenne ces démarches. La sélection 2024 maintient le cap de la mise en avant de domaines engagés dans une démarche biologique, biodynamique ou reconnue Haute Valeur Environnementale.

LES HOMMES DU VIN, CHEZ U

Comment est préparée la sélection ? Découverte des coulisses de la Foire aux Vins U, avec les équipes qui sillonnent la France pour présenter un choix de vins variés, en rapport avec les attentes de la clientèle.



GÉRARD BRÉGEON

Associé du Super U la Tranche-sur-mer,
« responsable MDD »

La priorité des Magasins U est la qualité des produits proposés. Dans cette optique, l'accompagnement des différents acteurs de la filière Vins est très importante. Nous recherchons les solutions aux problèmes rencontrés comme par exemple l'approvisionnement des produits en magasins. Les Magasins U s'attachent, avec leurs fournisseurs, à ce que les produits soient toujours accessibles en magasins. Aujourd'hui, nous comptons des fournisseurs fidèles au fil des années et c'est un facteur déterminant dans la qualité de nos produits : nous accompagnons ces fournisseurs sur les différentes problématiques auxquelles ils font face (les nouvelles technologies, les problématiques liées à la vigne).

LAETITIA LEFORT-SORIN

Binôme Associée
« Responsable Produits U »,
aux côtés de Gérard Brégeon
Super U Guémené-Penfao



Nouvellement arrivée en tant que « Responsable Produits U » aux côtés de Gérard Brégeon, Laetitia a en charge la sélection de tous les vins marque U, bouteilles et BIB.

Fille de viticulteur dans le Muscadet, elle a longtemps hésité à reprendre le domaine familial avant que son cœur ne penche pour la grande distribution, spécialisation Vins.

Laetitia a intégré la File Vins U l'année dernière et participe pour la 2ème année consécutive aux dégustations de sélection des cuvées pour la Foire aux Vins d'automne U sur le Val de Loire. Cette année, en compagnie du jury, elle a dégusté près de 220 cuvées présentées par les vignerons eux-mêmes ou leur agent commercial, pendant deux jours de rencontres et de dégustation.

« Chaque domaine vient nous faire déguster ses vins. Nous goûtons avec eux et pouvons ainsi échanger autour de la manière de produire les

vins, les méthodes culturelles, le retour sur le millésime... Puis chaque dégustateur va pouvoir noter les cuvées présentées avant de mettre en commun nos commentaires de dégustation pour établir la sélection. Cela nous permet de voir quels vins nous avons le mieux dégusté. Il y a une vraie attention qui est portée au plaisir, à la qualité des vins retenus.

Il faut souligner que l'on retrouve de nombreux producteurs année après année, car nous avons à cœur de mettre en place des collaborations de longue date avec nos partenaires dans le vignoble. Le travail mené par les permanents de la File Vins sur le terrain, au cœur des vignobles, permet d'établir des liens forts, de suivre les domaines, de connaître les typicités du millésime. Ce travail de fond nous permet d'avoir « le pouls » des régions viticoles au fur et à mesure de l'année. »



France

JEAN-LUC HOUDAYER

Chef de File Vins
Associé du Super U
Eysines

Les résultats très positifs des Foires aux Vins U illustrent le **travail de fond** effectué par les équipes de la File Vins qui **se déplacent chaque année sur le terrain**, pour **goûter et échanger** avec les vignerons. Depuis plusieurs années, les équipes s'efforcent de proposer une sélection de vins de qualité à un prix accessible, tout en respectant et valorisant le travail du vigneron. C'est cette dualité qui fait la force U.

Répondre aux demandes des clients, tout en installant une relation de longue durée avec les vignerons partenaires, pour garantir qualité et prix bas. L'enseigne souhaite aussi donner **plus de visibilité aux domaines engagés dans une production durable**, en développant sa sélection autour des labels environnementaux : HVE, agriculture biologique, biodynamique et en soutenant les domaines dans leur conversion.

Vallée du Rhône et Corse

ÉTIENNE RENET

Associé du Super U
Vaison-la-Romaine, Super U
Calvi, Super U Carpentras,
Super U Nyons



Lors de la sélection des vins, nous **dégustons une large gamme de vins sur chaque vignoble**. Nous dégustons **en équipe** afin d'avoir une vision au plus juste des besoins. Nous nous appuyons sur les équipes présentes sur le terrain qui ont une bonne connaissance de la demande qui est en constante évolution. Cette envie de répondre aux besoins des consommateurs nous permet de proposer avec certains vignerons partenaires

de nouvelles cuvées. Dans la Vallée du Rhône, par exemple, nous avons **accompagné des vignerons dans le développement de références inédites** autour du cépage Vermentinu. Plutôt rare dans ce vignoble, il s'y exprime très bien et donne de très beaux vins. On retrouve ici les valeurs humaines de l'enseigne, avec un travail main dans la main pour proposer des produits accessibles et de qualité.



Vallée du Rhône

MARC DEPRET

Associé Super U
Châteaurenard

viticulteurs. Ils font partie de la filière agricole, au même titre que des maraîchers, il est donc important de travailler avec eux de manière pérenne, pour permettre aux structures de se développer et de les accompagner dans cette démarche. »

Pour la région Sud, l'un des autres temps forts avec les vignerons est le salon U de Béziers. Ce rendez-vous permet aux vignerons retenus au catalogue suite aux dégustations de la File Vins de venir présenter leurs vins à tous les acheteurs. Chaque manager peut ainsi redéguster les vins et ajuster sa commande pour la Foire aux Vins. Cela permet à tous de pouvoir rencontrer les vignerons, de déguster les vins afin d'apporter ensuite un conseil avisé aux clients.

Nouveau référent pour la Vallée du Rhône, Marc apprécie tout particulièrement la démarche propre à la File Vins U, qui est de se déplacer dans les vignobles pour aller à la rencontre des vignerons.

« La Foire aux Vins est une vitrine de notre travail de sélection sur le terrain et une mise en lumière du partenariat fort avec les vignerons partenaires. L'idée est de représenter au mieux les terroirs viticoles au meilleur rapport qualité/prix de ce que nous offre ce terroir.

Nous avons une vraie relation suivie avec nos

Bordeaux et Vins du Monde

ROMAIN DECRÉ

Associé du Super U
Fontenay-le-Fleury



À travers notre **sélection de vins portugais**, nous recherchons le plaisir et la gourmandise. Il est important pour l'enseigne de présenter le travail des vignerons étrangers au sein de la Foire aux Vins. Le Portugal est une région viticole très proche de la France qui mérite d'être connue, nous sommes convaincus que ces vins plaisent et que cette sélection est un bon moyen de faire voyager les consommateurs ! Pour le vignoble Bordelais, **nous sommes de plus en plus précis**. Notre connaissance du marché et nos historiques

Foires aux vins nous permettent de cibler des références spécifiques répondant **aux besoins de tous nos consommateurs**. 1/4 d'offres primeurs, 1/4 d'offres promo, 1/4 d'offre en millésime décalé 1/4 de pure découverte coup de cœur.

Cette segmentation de l'offre nous permet de maintenir la bonne dynamique de ce vignoble qui reste l'un des plus importants pour notre Foire aux Vins, tant en nombre de références qu'en chiffre d'affaires dégagé.



Provence

THIBAUT DUBUS

Associé Super U
Flassans-sur-Issole

Sur un vignoble comme la Provence, nous cherchons à **valoriser l'ensemble des appellations** et **être le plus représentatif possible du vignoble**. Dans les magasins de la région, un encart Provence est mis en place afin de valoriser l'offre locale auprès de notre clientèle.

Les rosés sont les « vins phares » du vignoble

de la Provence. Cependant, il y a beaucoup de terroirs encore peu connus qui sont très bien adaptés aux vins rouges et blancs. Nous avons à cœur de **présenter les rouges et les blancs** pour leur singularité et leur complexité. **Notre métier est aussi de promouvoir les terroirs de ces vins.**

Vallée de la Loire et Sud-Ouest

YANN HILY

Associé du Super U
Plobannaec



Dans le Sud-Ouest comme dans la Loire, nos équipes parcourent depuis longtemps les différents vignobles, **en allant voir directement les producteurs**. Au fil du temps, nous avons noué un relationnel fort et cela s'est transformé en réussite pour tout le monde. Nous continuons notre **travail de « sourcing » toute l'année**. La première étape de la sélection est de remplir un appel d'offre. Il y a ensuite une **pré-sélection pour arriver à un nombre de vins raisonnable lors des**

jours de sélection. Elles se déroulent **dans les vignobles**, où les partenaires viennent nous parler de leurs vins.

Au sein du groupe de sélection, le vin doit être apprécié par une majorité de dégustateurs pour être sélectionné. Quand nous devons choisir entre plusieurs vins, c'est la qualité qui prime. D'autres critères viennent compléter la décision : le positionnement tarifaire, la quantité disponible, la fidélité à un partenaire.



Bordeaux, Languedoc et Vins du Monde

JÉRÔME PRUNET

Associé du Super U
Le Port-Marly

Le Languedoc-Roussillon est un vignoble vaste. **Cette diversité de terroirs** permet de dénicher de **très bons rapports qualité/prix**. Au moment de la sélection, **nous dégustons un nombre d'appellations très large** afin d'avoir une gamme représentative du vignoble. Nous souhaitons avant tout exprimer la richesse et la complexité du Languedoc-Roussillon. Il est primordial d'être rigoureux sur cette sélection pour faire

ressortir les spécificités de chaque terroir. Nous nous **attachons à faire découvrir** également des pépites, des vins « coup de cœur » en provenance de **vignobles étrangers** durant chaque Foire aux Vins. Même si les vins étrangers représentent une petite part de marché, cette offre invite les consommateurs à voyager grâce au vin. En 2024, ce sont les vins portugais qui seront à l'honneur de la sélection des vins du monde.

Vins effervescents et champagne

LAURENT DIERICK

Associé du U Express
Chatou



Tout au long de l'année, nous sommes **sur le terrain, dans le vignoble**. Suite à l'épisode de gel, nos équipes se sont rendues dans le vignoble, aux côtés des vignerons. Notre but est de suivre l'évolution des domaines durant l'année. Nous goûtons leurs vins, nous travaillons également pour **certaines avec eux pour l'assemblage des cuvées** afin de leur apporter notre expertise sur les besoins des consommateurs. L'ensemble des équipes travaille à trouver le bon équilibre

entre qualité et prix : **nous devons répondre aux besoins de nos consommateurs mais respecter le travail de nos vignerons.**

Nous sommes attachés à dénicher des cuvées avec le potentiel du label « Club Vins et Terroirs », c'est-à-dire trouver LES références « pépites » avec l'unique envie **d'étonner nos consommateurs.**



Alsace, Bourgogne, Beaujolais, Savoie et Jura

VINCENT BACQUET

Associé du Super U Boofzheim

La diminution des récoltes, notamment en Bourgogne, nous a demandé de nous adapter pour fournir à notre clientèle des références de qualité dans chaque vignoble. Nous avons pu trouver de jolis vins grâce aux **partenariats anciens** que nous avons développés au fil des années avec les vignerons. Notre force provient de notre connaissance terrain, de nos visites régulières dans les vignobles, pour goûter, échanger et mettre en place des collaborations de long terme. Cette année, nous avons fait le choix d'anticiper et de **nous rendre encore plus tôt que d'habitude dans les vignobles**, pour déguster chez les vignerons

partenaires et dans de nouveaux domaines afin de bloquer des lots garantissant un approvisionnement de qualité pour la Foire aux Vins. Un choix judicieux qui nous permet de pouvoir proposer des cuvées dans presque **toutes les appellations de l'Alsace au Beaujolais**. Autre réponse face aux petites récoltes en Bourgogne, dans le Beaujolais, ou la Savoie, nous proposons également cette année des références sur des millésimes plus anciens : 2020, 2019. **Nous avons la chance de travailler avec des vignobles « de garde » qui nous offrent de jolies pépites !** Cela répond doublement aux attentes de notre clientèle qui recherche des vins « prêts à boire ».

Languedoc Roussillon

MORGAN BOUTIER

Associé de l'Hyper U
Clermont-l'Hérault



La façon de consommer le vin a changé. J'aime comparer le vin aux livres, car c'est un produit d'échange avec les autres, autour duquel on va parler, du goût, des arômes, et de l'histoire d'un domaine. Le vin est devenu un moment de consommation important, autour du partage, et de la convivialité. Nos clients ont plaisir à ouvrir une bouteille pour la déguster dans l'instantané. **Ils recherchent donc de plus en plus des vins « prêts à boire »**. C'est un des axes forts de notre sélection. Dénicher des cuvées coup de cœur, faciles à boire et garanties d'un moment de plaisir pour nos clients. Pour se faire, nous nous rendons en équipe dans le vignoble pour aller dénicher des domaines nouveaux, dans les petites et grandes appellations. Le Languedoc Roussillon est un vignoble immense et

varié. Pour cette Foire aux Vins, nous avons dégusté près de 340 vins durant 3 jours. C'est la garantie pour les consommateurs d'une vraie sélection de qualité. Lors des dégustations, nous avons à cœur de dénicher de jolies cuvées au plus proche de chaque magasin, afin que les clients puissent découvrir des vins produits sur le territoire limitrophe. Nous essayons de fournir à chaque magasin l'opportunité d'être le spécialiste de sa zone. Dernier critère d'importance, nous allons chercher au maximum des vins de vignerons sur des démarches environnementales ou en conversion. Intégrer la sélection U permet aux vignerons de **valoriser ces méthodes de travail** plus respectueuses, et au client d'acheter un vin produit plus durablement.

DU VINS MONDE

OUVERTURE SUR LE VIGNOBLE PORTUGAIS

Cette année encore, nous souhaitons mettre sous le feu des projecteurs une sélection large et variée de vins du Monde. À ce sujet, les vins du Portugal ont largement été plébiscités pour 2024. Grâce à leurs terroirs et à leurs cépages autochtones, la richesse et la variété des vins de la péninsule lusitanienne sont immenses. Du charismatique Porto, aux valeurs sûres du Douro et du Vinho Verde, aux découvertes du Tejo et de l'Alentejo, les vins de la sélection ont fait l'unanimité lors de la dégustation, comme ce Douro 2018 Dona Clara, véritable coup de cœur de l'année 2024.

LES CHIFFRES CLÉS :

- 12 vins portugais : 1 rosé, 4 blancs, 7 rouges
- Prix : entre 3,29€ et 19,95€

ZOOM

sur 7 cuvées du vignoble portugais

VIN BLANC

AZEVEDO

Louleira Alvarinho
Vinho Verde 2022
Cépages : Louleiro, Alvarinho

Direction le nord-ouest du Portugal, dans la région du Minho. Le vignoble situé entre les rivières Minho et Douro est le berceau du Vinho Verde ou "vin vert". C'est l'un des vins les plus représentatifs du Portugal. Ces vins issus de cépages locaux ont naturellement une faible couleur et une teneur en alcool moyenne, ce qui les rend très appréciés pour leur fraîcheur.

Dans le verre, ce vin blanc plutôt sec dévoile une robe limpide et brillante. Le nez, frais, propose des notes d'agrumes. La bouche séduit par ses arômes de fruits blancs tropicaux et à noyaux. Le vin parfait pour les apéritifs estivaux, les salades ou encore les fruits de mer.

Tarif : 4,95€ TTC, 75 cl



VINS ROUGES

CASA SANTOS LIMA

Bons Ventos
Lisboa 2020
**Cépages : Castelão,
Camarate, Tinta Miúda and
Touriga Nacional**

Casa Santos Lima est une entreprise familiale dédiée à la production et à la commercialisation de vins portugais. La Maison produit des vins reconnus pour leur excellent rapport qualité/prix et a été ces dernières années l'un des producteurs portugais les plus récompensés dans les principaux concours de vins nationaux et internationaux. Casa Santos Lima est également le plus grand producteur de « Vinho Regional Lisboa ». "Bons ventos" est un vin aux arômes de fruits noirs et rouges mûrs. La bouche est très fruitée, corsée, avec des notes boisées et une acidité équilibrée. En finale, les tanins fermes et les arômes de poivre et de liqueur dominant. À servir en compagnie de charcuteries, viandes rouges et grillades.

Tarif : 5,50€ TTC, 75 cl



QUINTA DA ROMANEIRA

Dona Clara
Douro 2018
**Cépages : Touriga Francesa,
Touriga Nacional, Tinta
Roriz, Tinto Cão**

Le vignoble de la vallée du Haut-Douro produit deux appellations d'origine : le Porto et le Douro, sur des sols schisteux et granitiques. Ses paysages de vignes cultivées en terrasse sont classés au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO et font partie des plus beaux vignobles au monde. La Quinta Da Romaneira est l'un des plus grands domaines de la région avec 412 hectares de vignes, dont 3 km courent le long du fleuve Douro. Elle produit des vins secs renommés bien au-delà des frontières.

La cuvée Dona Clara est issue d'un assemblage des cépages légendaires du Portugal délivrant un rouge tannique et puissant. On découvre des notes de végétation sauvage aux côtés d'un fruit éclatant, avec beaucoup de fraîcheur. Un grand vin du Douro, équilibré et unique, à déguster avec de l'agneau, des grillades ou une cuisine épicée comme la cuisine mexicaine.

Tarif : 19,95€ TTC, 75 cl



MESSIAS

Reserva
Douro 2020
Cépage : Touriga Nacional

La vallée du Douro s'étend le long du fleuve éponyme, de la frontière espagnole jusqu'à la ville de Porto. Fondée en 1926 par Messias Baptista, la Maison MESSIAS produit et commercialise des vins de qualité provenant des principales régions du Portugal. Les vins sont régulièrement salués par les critiques et récompensés dans les compétitions nationales et internationales.

S'étendant sur les pentes d'une colline, la Quinta do Cachão occupe actuellement 200 ha, dont la moitié est constituée de vignobles classés avec la lettre A, catégorie la plus élevée sur l'échelle du Douro.

Cette cuvée en mono-cépage rend honneur au cépage national portugais, le Touriga Nacional au travers d'un vin fruité. Dans le verre, la robe rubis est intense. Ce vin est très caractéristique du Douro, avec des notes de fruits secs et des nuances de fruits noirs. En bouche, sa fraîcheur et sa structure séduisent. La finale est agréable. Avec : des charcuteries, des fromages à pâte dure et des volailles.

Tarif : 5,99€ TTC, 75 cl
Tarif (après remise) : 3,95€
Promotion : Remise immédiate de 34%



VINS ROUGES



QUINTA DA ROMANEIRA

LBV Unfiltered

Porto 2018

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão

Le vignoble de la vallée du Haut-Douro produit deux appellations d'origine : le Porto et le Douro, sur des sols schisteux et granitiques. Ses paysages de vignes cultivées en terrasse sont classés au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO et font partie des plus beaux vignobles au monde. La Quinta da Romaneira est l'un des plus grands domaines de la région avec 412 hectares de vignes, dont 3 km courent le long du fleuve Douro. Elle produit des Porto d'exception réputés bien au-delà des frontières.

Romaneira possède l'un des plus grands terroirs du Douro et produit des Porto recherchés. Ce millésime 2018 est le fruit de l'assemblage des cépages légendaires du Portugal. Ils ont connu un vieillissement long de 5 ans en barrique. Le temps a apporté à ce vin doux des notes de végétation sauvage, dans une belle concentration, avec un fruit gourmand et beaucoup d'élégance. Délicieux aux côtés de fromages à pâtes molles et dures ou avec des chocolats.

Tarif : 18,95€ TTC, 75 cl



HERDADE PESO - SOSSEGO TNAS

Alenteiro 2022

Cépages : Aragonez, Syrah, Touriga Nacional

Découverte d'un autre vignoble emblématique portugais, tout au Sud. Cette IGP porte le nom de sa région d'origine, l'Alentejo, qui est l'un des plus vastes territoires agricoles du pays réputé pour son terroir chaud, généreux et aromatique.

La cuvée au profil fruité provient d'un assemblage de 3 cépages : l'Aragonez, la Syrah et le Touriga. Le Hedarde do Peso Sossego rouge est un vin aux tanins ronds et soyeux, à la bouche onctueuse, avec une acidité bien intégrée. A savourer avec des grillades, des viandes rouges et des viandes blanches ou une pizza.

Tarif : 6,50€ TTC, 75 cl

CVT

Le Club des Vins & Terroirs : la sélection « coup de cœur » U

TRANSMETTRE LA PASSION DU VIN

UNE ENVIE : accompagner les clients dans leur choix de vin, en leur proposant des cuvées « coup de cœur », dégustées et approuvées par un jury de passionnés pour leur permettre d'aller à la découverte de nouveaux vignobles avec la garantie de qualité qui anime les choix de l'équipe Vins U. Cette offre propose de bonnes bouteilles à partager dans une fourchette de prix comprise entre 4 et 30 euros. La sélection met en avant les cuvées favorites du jury de dégustateurs distribuées en exclusivité dans l'enseigne : les vins sont sélectionnés car ils sont fortement appréciés.

SIGNE DISTINCTIF : la collerette violette apposée sur les cols des bouteilles sélectionnées.

LE TRAVAIL DE SÉLECTION, EN CHIFFRES :

- > 4 500 vins dégustés en région
- > 700 cuvées pré-sélectionnées
- > 81 références « coup de cœur » retenues sur la Foire aux Vins

LA SÉLECTION, EN ÉTAPES :

- 1 / Déplacement des équipes dans les vignobles.
- 2 / Présentation des vins à la Coopérative U à Rungis.
- 3 / Dégustation à l'aveugle des vins par le jury de passionnés et professionnels.
- 4 / Recherche du rapport prix/plaisir maximum.
- 5 / Choix des bouteilles « pépites », identifiables grâce à la collerette violette du Club Vins & Terroirs.



L'OFFRE 2024

VINS EFFERVESCENTS



AOP CHAMPAGNE

Jean Moutardier
Cuvée La Goutte d'Or brut

Cépages : Meunier, Chardonnay

La maison de Champagne Moutardier est enracinée dans le terroir du Breuil, dans la vallée du Surléon, depuis le 18^{ème} siècle. Ce vignoble de la Marne, installé à 25 km d'Épernay, est le royaume du Pinot Meunier. Il constitue l'ADN des champagnes de la famille Moutardier avec près de 80% des surfaces cultivées. Les 18 hectares du domaine s'expriment sur des sous-sols dominés par le calcaire et l'argile.

Des bulles fines et vives accompagnent un profil aromatique très caractéristique. La cuvée Goutte d'Or est un Champagne d'apéritif, avec une approche souple et fraîche. Synonyme de partage en toute simplicité, elle saura accompagner des mets équilibrés et gourmands.

Tarif : 21,90 €, 75 cl



AOP CREMANT D'ALSACE

Henri Ehrhart

24 mois

Crémant d'Alsace brut millésimé 2020

Cépages : Auxerrois, Pinot blanc

Établie à Ammerschwihr, important bourg viticole proche de Colmar, la famille Ehrhart cultive la vigne depuis 8 générations et possède 7 hectares en propre. Henri Ehrhart crée dans les années 1970 une structure de négoce et, fort de son expérience de producteur-récoltant, privilégie l'achat de raisins provenant des domaines environnants. Ses enfants, Cyrille en 2009 et Sophie en 2012, ont rejoint l'aventure familiale et ont désormais pris les rênes de la maison.

Ce crémant dévoile une robe brillante, jaune or aux reflets dorés. Les bulles sont fines et persistantes. Le nez est fin et délicat, mêlant aux notes fruitées (pêche, poire, mirabelle) celles de l'acacia, du miel et de la brioche. La bouche se caractérise par sa vivacité et son amplitude, le tout accompagné dans sa longueur par une remarquable persistance.

Tarif : 8,90€, 75 cl

VINS ROSÉS



AOP ÎLE DE BEAUTE

Domaine Listinconu

Haute Valeur Environnementale 3

Millésime 2023

Cépages : Grenache noir, Carcajolo noir

Implanté directement autour du chai, dans le village d'Aghione, le vignoble de Paul-Vincent Casanova se nourrit d'un terroir argilo-calcaire, nuancé par endroits de terres argilo-limoneuses, de sables rouges et de galets roulés. Il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, ce qui permet aux cépages emblématiques de la Corse de s'exprimer pleinement.

Cet IGP Île de Beauté se pare d'une robe rose aux nuances pêche pâle, claire et brillante.

Dans le verre, le premier nez exhale un bouquet de fleurs blanches, parfois même de rose. L'attaque en bouche est souple, tendre et friande. Une cuvée idéale pour accompagner des crevettes à la plancha.

Tarif : 4,90€, 75 cl

VINS BLANCS



AOP COTES DU ROUSSILLON

Mas Amiel

Cuvée Prodigie

Millésime : 2023

Cépages : Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Vermentino

Vin biologique
Vin biodynamique

Le Mas Amiel est un domaine fondé en 1815, situé dans la vallée de l'Agly près de Maury. Il compte 150 hectares, répartis sur 130 parcelles. Les démarches environnementales de la propriété conduisent à une première certification Bio en 2017 et en Biodynamie en 2020.

Le domaine, connu pour ses vins doux naturels, a développé une large gamme de vins secs. La cuvée Prodigie offre une robe tendre aux reflets verts. Elle poursuit sa séduction par un nez de fleurs de citronnier et d'acacia. La bouche est ciselée et fraîche avec une trame fruitée qui se termine sur de rafraîchissantes notes d'agrumes.

Tarif : 9,95€, 75 cl



AOP PACHERENC-DU-VIC-BILH

Tour Bouscassé

Millésime 2021

Cépages : Petit courbu, Petit Manseng

Haute Valeur Environnementale

Autodidacte et avant-gardiste, Alain Brumont n'a qu'une ambition : que chacun de ses gestes de vigneron se retrouvent dans le verre de vin. Infatigable découvreur de terroirs gascons et metteur en scène des cépages locaux, le vigneron est aussi un jardinier amoureux de sa vigne et un vinificateur respectueux des origines.

Cette cuvée de Pacherenc-du-vic-bilh sec se révèle avec fraîcheur. En bouche, le vin est soutenu par une belle tension, tout en gardant du volume et de la rondeur. Il libère des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches qui restent en finale avec élégance.

Tarif : 8,50€, 75 cl



AOP ALSACE

Domaine Fernand ENGEL

Gewurztraminer Vendanges Tardives

Millésime : 2022

Cépage : Gewurztraminer

Vin Biologique, Haute Valeur Environnementale

Le vignoble du Domaine Fernand Engel, regroupant 65 hectares en propre, est réparti à travers plus de 10 villages. Cet ensemble constitue une véritable mosaïque de terroirs. Les vins que la Famille Engel s'évertue à produire chaque année, sont le fruit d'une exigence continue, transmise depuis 3 générations.

Cette cuvée de Vendanges tardives se pare d'une robe dorée aux reflets orangés, laissant des larmes épaisses et sirupeuses sur le verre. Le nez, très ouvert, libère des notes de fruits exotiques et d'agrumes confits, soulignés par des arômes de coing, d'épices de Noël.

En bouche, l'attaque est douce et fraîche. Le vin est riche et complexe, il s'équilibre parfaitement entre son caractère liquoreux et la fraîcheur qu'il dégage. Longue et salivante, la finale est d'une impressionnante persistance. Ce vin peut s'apprécier seul ou en bonne compagnie, sur les tables de fête avec un foie gras.

Tarif : 16,50€, 50 cl

Tarif (après remise) : 13,20€

Promotion : remise immédiate de 20%

VINS ROUGES



AOP GRAVES DE VAYRES Château Jeantieu Prestige

Millésime : 2016

Cépage : Merlot

Haute Valeur Environnementale 3

Château Jeantieu est une propriété de 16 hectares située dans l'Entre-Deux-Mers, au sud-est de Bordeaux. Durant plus de 100 ans, plusieurs familles ont œuvré pour cultiver des vignes saines et ainsi produire des vins de qualité.

Depuis 2016, le Château Jeantieu s'inscrit dans cet héritage du travail bien fait pour sublimer son terroir. Le vignoble implanté entre vallons et côteaux de St Macaire, se nourrit d'un sol argilo-calcaire, caractéristique de la région. La cuvée offre un nez chaleureux, de fruits confits, aux notes de myrtilles. La bouche est dense et charnue avec un beau volume. L'ensemble est subtil avec des saveurs d'épices chaudes et de réglisse, mixant suavité et fraîcheur.

Tarif : 6,95€, 75 cl



AOP BROUILLY Domaine Céline et Armand Vénus Carmina Vitis

Millésime : 2023

Cépage : Gamay

Haute Valeur Environnementale

Situé sur le coteau de Combiaty, tel un belvédère perché en plein cœur du Beaujolais, le domaine de Céline et Armand Vernus s'étend sur 17 hectares. Le couple représente la 6ème génération de vignerons dans la famille dont le savoir-faire s'est transmis année après année. Artisans de la vigne, une vraie passion les anime, du travail de la terre jusqu'à la commercialisation de leurs vins. Ils produisent des vins en AOC Brouilly, ce cru très apprécié et le plus méridional du Beaujolais.

Vendangé manuellement, ce Brouilly exhale des parfums de fruits noirs bien mûrs. Il propose une attaque en bouche ample et ronde. Évoluant avec puissance, la cuvée persiste sur des tanins élégants et soyeux, soulignés par des notes de fruits compotés.

Tarif : 9,30€, 75 cl



AOP COTEAUX BOURGUIGNONS Domaine du Tilleul

Millésime : 2023

Cépage : Gamay

Haute Valeur Environnementale 3

Situé à Saint-Vérand en Beaujolais, dans la belle région des pierres dorées, le Domaine du Tilleul est aux mains de la famille Girin depuis 5 générations. Audrey et Thibaut, frère et sœur, s'investissent au quotidien afin de partager des vins authentiques, reflets des valeurs fortes de la famille. Ils cultivent des vignes de Chardonnay et de Gamay. Pour élaborer cette cuvée, le Gamay est intégralement récolté à la main. Une macération de 5 à 6 jours est ensuite réalisée.

Dans le verre, le vin libère des parfums de fruits rouges éclatant au nez. En bouche, l'équilibre est subtil. La cuvée est marquée par une gourmandise très agréable.

Tarif : 5,95€, 75 cl



AOP COTES DU RHONE Famille Jaume Cuvée Garrigues

Millésime : 2022

Cépages : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Vin Biologique

Enracinée au nord de Châteauneuf-du-Pape, la famille Jaume perpétue le métier de vigneron depuis 1826. Ce métier est un héritage mais surtout une passion. Il impose à la fois rigueur et persévérance face aux exigences de la nature dont la famille est pleinement consciente. Artisans au service des grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône, les membres de la famille Jaume ont pour ambition d'élaborer des vins intenses, de caractère, au goût authentique. La cuvée se profile à travers une robe rouge grenat, nuancée par des reflets violacés. Le nez repose sur une gamme aromatique variée entre notes fruitées et épicées. En bouche, le vin s'exprime avec onctuosité et libère des arômes de fruits frais et épices provençales rappelant la garrigue.

Tarif : 5,95€, 75 cl



AOP SAINT-NICOLAS-DE- BOURGUEIL Domaine Mabileau-Reze Quintessence

Millésime : 2023

Cépage : Cabernet Franc

Haute Valeur Environnementale 3

à la limite de l'Anjou et de la Touraine, dans la Vallée de la Loire. Didier et Carine Reze cultivent leur vignoble planté exclusivement en Cabernet Franc en AOC Saint Nicolas de Bourgueil depuis 2003. Les vignes sont bercées par un micro-climat particulier, de par leur situation entre Loire et forêt, exposées plein sud et protégées des vents du Nord. La labellisation HVE 3 souligne leur engagement à préserver leurs sols et l'environnement local. La signature du Domaine Mabileau-Reze se traduit par la finesse et l'élégance des vins qu'ils produisent, résultat d'un travail rigoureux et régulier. Cette cuvée, produite en appellation Saint-Nicolas-de-Bourgueil séduit par une robe rubis brillante, s'ouvrant sur un nez très fruité. En bouche, le vin laisse une impression finement texturée. Il s'exprime tout en délicatesse et se termine sur le fruit. A déguster en apéritif dînatoire, avec des charcuteries.

Tarif : 7,95€, 75 cl



AOP RIVESALTES Domaine Cazes Rivesaltes tuilé

Millésime : 2017

Cépage : Grenache noir

Vin biologique

Le vignoble du Domaine Cazes couvre une superficie de 220 hectares avec une diversification inspirée par une soif de comprendre et d'essayer de nouvelles choses, mais aussi par les nombreux terroirs qui existent dans la région. Créer des Vins Doux Naturels aux robes chatoyantes, empreints de multiples senteurs, est un art que pratique la Maison Cazes depuis plus de 100 ans.

Dans le verre, la cuvée séduit par une belle robe pourpre aux reflets légèrement cuivrés. Des parfums de griotte à l'eau-de-vie mêlés à des épices orientales, explosent au nez comme en bouche. C'est un Rivesaltes onctueux, enveloppé de tanins très fins qui se marieront à merveille avec un fromage de brebis ou un magret de canard aux cerises.

Tarif : 9,95€, 75 cl

EN QUELQUES CHIFFRES,

les données de la File
Vins chez Système U

16,5 %

de part de marché de
l'enseigne U sur les
vins tranquilles**

12 ans

d'ancienneté en
moyenne pour les
associés impliqués
dans le vin

Une équipe de
25 personnes

+ de 300
fournisseurs
partenaires

**Source IRI CAM P12 2023

Regard sur

Les performances des Foires aux Vins des Magasins U

Nombre de cuvées dégustées chaque année pour réaliser
la sélection

4 500

cuvées dégustées
en 2024

650

cuvées retenues.

Un vrai travail de dégustation et de sélection, cher aux magasins U.

Évolution de la part des cuvées bio, HVE etc...

2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
12%	21%	29%	41%	45%	52%	49%

Le poids des démarches environnementales est en constante augmentation au sein de la sélection de l'enseigne U. **La Foire aux Vins 2024 des Magasins U continue à développer l'offre proposée autour des démarches environnementales.** Les magasins U ont à cœur de proposer des vins issus d'une viticulture menée durablement, qu'il s'agisse de Haute Valeur Environnementale, certifications biologiques, ou culture biodynamique.

Évolution de la part des cuvées dotées d'une mécanique promotionnelle depuis 2018

2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
3%	4%	10%	18%	20%	24%	27%

Durant les FAV U, le poids des mécaniques promotionnelles est élevé et renforcé depuis 2020, afin de répondre au besoin en pouvoir d'achat de la clientèle. Il atteint les 27% en 2024, pour garantir un meilleur rapport prix/plaisir au consommateur.

Dans ce dossier, les PVC sont donnés à titre indicatif, ils peuvent évoluer, à la marge d'ici l'impression du tract. La validation des PVC définitifs sera actée fin juillet.

**LES MAGASINS U SONT LES 4^{ÈMES}
DU CLASSEMENT* FRANÇAIS DES GROUPES
DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE
À VOCATION GÉNÉRALISTE EN PARTS
DE MARCHÉ.**

*Source Kantar – CAM P13 2023

Organisés au sein de la Coopérative U Enseigne,
ils regroupent les magasins : Hyper U, Super U,
Marché U, U Express et Utile.

LES MAGASINS U COMPTENT PLUS DE :
1 726 points de vente dans toute la France,
73 000 collaborateurs
14 000 produits U.

Source Décembre 2023

CONTACT PRESSE

Rouge Granit / Laurent Courtial

Manon Vergnier / mvergnier@rouge-granit.fr / 07 77 14 73 68

Lucie Biesse / lbiesse@rouge-granit.fr / 06 04 64 81 74



Commerçants **autrement**