

Une neuvième cave pour Nicolas, à l'Eperon

Ouverte le 6 février 2021, la cave Nicolas de l'Eperon accueille les amateurs de vins des hauts de Saint-Gilles. Visite guidée en compagnie du directeur de développement de Nicolas, Xavier Segall, et de la responsable de la boutique, Tiphany Bolo.

Les habitants de l'Eperon disposent depuis ce début d'année de 80 mètres carrés de surface pour découvrir des vins et spiritueux de France et du monde. La neuvième cave que Nicolas ouvre dans l'île migre cette fois dans les hauteurs, comme nous l'explique Xavier Segall, directeur de développement des caves Nicolas Réunion et du développement océan Indien.

« Nous avons misé sur un quartier en devenir. En effet, l'Eperon est un pôle attractif où de nombreux projets immobiliers sortent de terre ces derniers temps, ce pari sur l'avenir a du sens puisque nous nous sommes aussi rendu compte qu'une bonne partie des habitués qui fréquentaient notre cave de Saint-Gilles venaient des hauts. En nous implantant au-dessus de Saint-Gilles, nous ambitionnons également de conquérir une nouvelle clientèle, de proximité ».

On y retrouve les codes qui font l'identité des caves Nicolas partout dans le monde, avec toutefois la touche qui distingue les magasins de la dernière génération que nous vous laissons découvrir !

Des réfrigérateurs viennent accompagner les linéaires (une nouveauté déjà expérimentée lors de l'ouverture de l'avant-dernière cave Nicolas, celle de Saint-Leu).

Plus d'espace, plus de clarté et plus de visibilité pour permettre de se repérer facilement dans le magasin avec une simplifica-



tion des signalétiques par thématiques : « vins du monde, vins rouges, vins blancs, champagnes et rosés ».

Une autre particularité notable de la cave de l'Eperon : elle est ouverte tous les jours, du lundi après-midi jusqu'au dimanche midi.

Pour gérer cette nouvelle cave, Tiphany Bolo, forte d'une belle expérience en France et à l'étranger.

Née à Metz, elle a vécu 8 ans à Lille avant de déménager à Bordeaux : « ce qui tombait plutôt bien, puisque j'y ai suivi un BTS technico-commercial en vins et spiritueux. Je suis issue d'une famille de restaurateurs et, à 14 ans, je savais déjà que je voulais suivre les cours d'un lycée hôtelier ».

Plongée dans l'univers des vins grâce aux cours passionnants de son professeur d'œnologie, à 16 ans, elle fait déjà partie d'un club œnologique ! ».

La jeune femme s'envole un an pour la Nouvelle-Zélande, où elle est guide œno-touristique et caviste. A son retour à Bordeaux, elle enrichit son cursus d'une licence en vins et spiritueux, tandis qu'elle fait une ren-

contre inoubliable, celle de Jean-Luc Thu-nevin, l'initiateur du vin de garage (une cuvée confidentielle, produite en toute petite quantité et de très bonne facture). Elle devient responsable d'une de ses caves, La Fontaine à vin, au cœur de Saint-Emilion, où elle vend des vins provenant uniquement de la région bordelaise. Une nouvelle envie d'ailleurs l'amène à répondre à l'annonce de Nicolas.

« J'ai pris un billet d'avion et me voilà ! J'ai l'habitude de bouger et de relever des challenges, comme cette première expérience à La Réunion ; en plus, la cave est superbe ! A Saint-Emilion, j'avais plutôt un public de collectionneurs, les clients réunionnais sont un peu plus attirés par les vins conviviaux à déguster en famille ou entre amis. J'ai eu un très bon accueil et je les sens heureux d'avoir une cave Nicolas de proximité ».

A peine ouverte, la cave de l'Eperon compte donc déjà des clients réguliers. De bon augure pour la responsable qui revendique de vendre, bien plus qu'un simple produit, des souvenirs liés au plaisir du vin