



Menu

Menu



Bienvenue PIERRICK BOURGAULT

Gérer mon compte

Mes contenus sauvegardés

Me déconnecter

VITIJOB | INTERVIGNES | VINICONNECT | VINOKAZ | VINDEXER

COMMERCE / ECONOMIE | CONJONCTURE | MARKETING | DISTRIBUTION |

OENOTOURISME

Culture mondiale

Le Musée universel du vin ouvre à Pékin fin 2021

Vendredi 07 février 2020 par Pierrick Bourgault

Lire plus tard

Commenter

Imprimer

Envoyer



Le musée du vin de Pékin s'étend sur 18 000 m². Il comprendra un parcours permanent de 6 700 m² avec des expositions temporaires, un auditorium, des animations multi-sensorielles, une cave, un restaurant gastronomique et une école du vin.
- crédit photo : Architecture Studio

Ce « village » destiné au public chinois ne sera pas une copie de la Cité du vin de Bordeaux, mais une construction commune.

Lorsque Weixing Tang est venu rencontrer Philippe Massol, directeur général de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux, l'affaire n'était pas gagnée : « *On était dubitatif. Nous avons déjà travaillé sur un projet immobilier et un musée du vin à Dalian, et seul l'immobilier est sorti de terre. Les équipes se méfiaient.* » Sylvie Cazes, présidente de la Fondation, confirme que « *Les investisseurs qui visitent la cité du vin veulent construire exactement la même. Ce n'était pas la demande de Weixing Tang, qui souhaitait d'abord réfléchir et dialoguer ensemble, pour bâtir un lieu où l'on pourrait apprendre aux Chinois à découvrir le vin.* » Trois bonnes raisons ont penché en faveur de Weixing Tang : il parle français et connaît bien la culture de notre pays, il a planté un vignoble de 50 ha en 1999 et de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

J'ACCEPTÉ

EN SAVOIR PLUS

vinifie en bio son château Bolongbao, dans le style bordelais, et la Mairie de Pékin participe à ce projet de musée. Enfin, Weixing Tang a oeuvré afin que Eastern Airlines et Air China vendent des cuvées françaises dans leurs avions.

Un moment à la française

Weixing Tang précise son objectif : « *Expliquer aux Chinois ce qu'est le vin et la civilisation du vin, dans un lieu avec des caves, des expos, où l'on est sûr que le vin est bien servi, afin de passer un moment à la française.* » Cet espace de 18 000 m² comprendra un parcours permanent de 6 700 m² avec des expositions temporaires, un auditorium, des animations multi-sensorielles, une cave, un restaurant gastronomique et une école du vin. La zone commerciale voisine avec des hôtels vendra du vin aux particuliers. Il y aura aussi une pépinière d'entreprises chinoises et internationales. Weixing Tang évoque la transition énergétique « éco-responsable » et l'adoption de l'hydrogène. Son ambition est d'accueillir 500 000 visiteurs la première année, un public équivalent à celui de la Cité du vin à Bordeaux. Réalisé en partenariat avec des architectes français, ce projet de pierre au milieu des vignes rend hommage au bourg médiéval de Saint-émilion.

Un contenu adapté

Weixing Tang connaît bien le public chinois et a une idée précise de ce qu'il veut montrer. Philippe Massol a bien observé que « *les visiteurs chinois vont vite et ne regardent pas tout, et que l'interactif ne les intéresse pas* ». D'ailleurs, ils sont peu nombreux à la Cité du vin de Bordeaux, excentrée par rapport à l'axe touristique Paris-Italie. Le contenu vinicole a été entièrement repensé pour la culture chinoise, avec la Chine en tant que fil conducteur. Le premier des 5 thèmes précisera **ce qu'est le vin** – issu du raisin, pas de tous les fruits. Ensuite, sous forme ludique et pédagogique, **le vin dans le monde** avec 12 grands pays, 6 du nouveau Monde, 6 de l'ancien, dont la France et la Chine ; **l'histoire du vin** en Chine, riche de ses dernières découvertes archéologiques ; **le vin et les sens** présentera les catégories de vin (rouge, rosé, blanc, effervescent...) et leur effet sensoriels, avec chaque fois que possible, un passage à la pratique et des conseils sur **l'art de vivre**, par exemple à quoi sert un tire-bouchon et comment l'utiliser. L'incontournable dégustation sera mise en scène comme dans un bistrot parisien, référence en la matière.

Pour tenir compte des habitudes chinoises, une appli sur smartphone sera créée afin de préparer et accompagner la visite. Des expositions itinérantes sont prévues entre les deux villes. En 2019, la Cité a accueilli 416 000 visiteurs soit 1,5 million depuis l'ouverture, dont 46 % d'étrangers, un pourcentage en hausse de 20 %. Le taux de satisfaction est de 90 %, mais Philippe Massol envisage de faire évoluer le contenu de la Cité du vin à Bordeaux, parfois trop dense ou trop spécialisé, en fonction de cette réflexion conduite entre ses équipes et celles de Weixing Tang.

 Tags : Bordeaux Chine hôtel Cité du vin Dégustation France Paris

A LIRE AUSSI

ARCHITECTURE

Le projet de Cité des vins et des climats de Beaune dévoilé

BORDEAUX

La Cité du Vin s'empare des questions de santé

Allez plus loin avec VINICONNECT

Information : En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

J'ACCEPTÉ

EN SAVOIR PLUS



MATÉRIELS &
PRODUITS

Vinolem
Porte blle métal
PECHEUR



MATÉRIELS &
PRODUITS

**Philippe Mathieu /
idWine accessoires**
Salle de dégustation



MATÉRIELS &
PRODUITS

LUDI-VIN
Rafrachisseur GRIS
ALU LINEAL Ludi-

RÉAGISSEZ A L'ARTICLE

* Nom/Pseudo

* Votre E-mail

* Réaction

Code



Recopier le code :

Réagissez

VOS RÉACTIONS

Pas encore de réaction à cet article.

vitijob

LES DERNIERES ANNONCES

- > Directeur centre de profit / hospitality manager (h/f)
- > Technico-commercial plants de vigne (h/f)
- > Stage : dno 2a millésime 2020 (h/f)

Information : En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

J'ACCEPTÉ

EN SAVOIR PLUS

Intervignes.com

VENDRE OU ACHETER SES VIGNES

- > propriété viticole sur 6 ha en cru – vaucluse.
- > Bergerac - magnifique propriété d'une trentaine d'hectares d'un seul tenant
- > Très belle propriété de l'entre-deux-mers

VinOkaz.com

ACHETER VENDRE DU MATÉRIEL D'OCCASION

- > Cuve inox - 60 hl - fermée sur pieds
- > échangeur tubulaire inox
- > Tapis de réception macération

SUIVEZ NOUS



LA E-LETTRE

S'inscrire

ESPACE ABONNEMENT

S'abonner

CONTACTEZ NOUS

Rédaction

Publicité

Marketing direct

Direction

Abonnement

[Conditions générales de vente](#)

[Mentions légales](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Tous nos sites](#)

© Vitisphere 2020 - Tout droit réservé

Information : En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

J'ACCEPTÉ

EN SAVOIR PLUS