

SPÉCIAL **DIJON**

BACCHUS AND CO Dégustation de crus

Champenoise d'origine, Bourguignonne d'adoption, Anne Leroy est passionnée par le vin depuis l'enfance. Après onze ans d'expérience comme directrice marketing dans le vin, cette active mère de famille âgée de 36 ans a décidé de voler de ses propres ailes. En 2009, elle fonde Bacchus and Co, à Premeaux-Prissey. Une société de vente de vins biodynamiques à domicile.

Si le concept fait fureur aux Etats-Unis, en France, il est entièrement novateur. Le principe ? Il suffit de s'inscrire sur le site de l'entreprise, de convenir d'une date et de réunir au maximum 10 convives. En un clic, Anne Leroy envoie chez vous l'un de ses 12 vendeurs pour une dégustation gratuite. Pendant deux heures, les participants découvriront des crus qui pourront ensuite leur être livrés. « *On leur apprend à boire sain. Notre démarche est une manière de les sensibiliser aux méthodes de culture biodynamique, liées aux cycles cosmiques et respectueuses de l'environnement.* » Une façon aussi de désacraliser le monde du vin. « *Les consommateurs ont souvent peur d'être perdus, noyés dans le flot des appellations et des cépages* », regrette la chef d'entreprise.

Sur sa carte, une sélection limitée. Pas plus de 12 vins de propriété – un champagne, un rosé, quatre vins blancs, six rouges français et quelques curiosités, comme un chardonnay des Pouilles et un navarra espagnol. Sa société rayonne déjà sur une quinzaine de départements et compte près de 800 clients.

Affaire à suivre ■ **AUDREY LEVY**

www.bacchus-and-co.com