



L'ENTRE-NEWS

La lettre aux viticulteurs #12



LE CRÉMANT D'ALSACE EN PLEINE EFFERVESCENCE

L'appellation bat des records de vente que la crise sanitaire a cependant contrariés. Les producteurs espèrent néanmoins réenclencher très rapidement la dynamique, en misant notamment sur l'export et la montée en gamme.

Le millésime 2019 s'était achevé sur une apothéose : le crémant d'Alsace venait pour la première fois de franchir le cap des 35 millions de bouteilles, un niveau jamais atteint depuis la naissance de l'appellation en 1976. « Sans la crise sanitaire, il y a fort à parier que nous aurions encore rehaussé le niveau de production en 2020 », déclare Olivier Sohler, directeur du Syndicat des producteurs de crémant d'Alsace. Comme toutes les appellations viticoles, les crémants d'Alsace n'ont pas échappé à la récession engendrée par l'épidémie de coronavirus, dont on peine à voir l'issue. En date du 31 octobre, l'appellation faisait état d'un recul des ventes de 10 % sur les dix premiers mois de l'année. Mais l'appellation aura tout de même eu droit à son record en 2020, avec des niveaux de ventes inédits sur les mois de juillet et d'août, contribuant à amortir la baisse des ventes qui pointait à -15 % au plus fort moment de la crise. « Alors que nos derniers millésimes avaient été pénalisés par des épisodes de sécheresse affectant nos disponibilités, nous avons dû nous résoudre, pour la première fois de notre histoire, à réduire l'offre à l'occasion des vendanges 2020 », poursuit Olivier Sohler.



EN CAMPAGNE AU ROYAUME-UNI

L'appellation espère que la crise sanitaire ne constituera qu'une parenthèse dans la dynamique à l'œuvre depuis quelques années. Avec des taux

de croissance parfois à deux chiffres, le crémant d'Alsace occupe désormais une place prépondérante au sein du vignoble, représentant bon an mal an

30% de la production viticole alsacienne. « Cette dynamique autour du crémant ne concerne pas seulement l'Alsace », précise Olivier Sohler, qui est aussi directeur de la Fédération des producteurs et des élaborateurs de crémant. « Toutes les régions productrices tirent profit de la dynamique entourant la consommation de vins effervescents ». Pour soutenir les ventes à l'export, l'ensemble des AOC de vins effervescents (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie) s'apprêtent à lancer une campagne de communication au Royaume-Uni, une destination phare, tous vins effervescents confondus. « Le Royaume-Uni recèle des marges de progression pour l'ensemble des crémants », souligne Olivier Sohler. « Cette campagne doit nous permettre de renforcer l'image et la notoriété de nos produits ».

MONTÉE EN GAMME

Il faut dire que les crémants ne manquent pas d'atouts, à commencer par leur méthode d'élaboration traditionnelle et artisanale. « Il y a un vin derrière les bulles », affirme Olivier Sohler, dans une allusion à peine voilée au Prosecco. « En outre, le principe de la seconde fermentation en bouteille nous impose un protocole qualitatif sans faille tout au long de la chaîne d'élaboration du vin, depuis la vigne jusqu'à l'entrée du raisin dans le pressoir ». Ces dernières années, les crémants ont entamé une montée en gamme, qui explique pour partie leur succès croissant en France et à l'étranger. Des cuvées mono cépage, des cuvées millésimées, des extra bruts ou encore des bruts nature sont venus enrichir la palette de crémants, sans oublier les rosés. « Cette montée en gamme nous permet de rivaliser avec les meilleurs vins effervescents du monde », affirme Olivier Sohler. « Les crémants, il y en a pour tous les goûts et à tous les prix ».

DÉCRYPTAGE

91%

C'est la part des vins tranquilles sur les 70 000 références de 45 sites de e-commerce en France.



Selon une étude de FranceAgriMer, les vins tranquilles représentent 91 % de l'offre de vin sur les sites de vente spécialisés sur internet et sont portés à 64 % par des rouges, contre 26 % pour les blancs et 6 % pour les rosés.

Les vins AOP représentent 94 % des références contre 5 % pour les IGP et 1 % pour les vins sans IG. L'AOP Bordeaux (39 %) domine les AOP Bourgogne (15 %) et Rhône (9 %). Les vins effervescents représentent 8 % de l'offre, portée à 84 % par le Champagne.

En ce qui concerne les prix, l'éventail est relativement large, la tranche tarifaire la plus représentée (7,5€ à 10€) ne totalisant que 7 % de l'offre. En croissance de 6,9 % par an, le e-commerce des vins représente entre 9 % et 10 % des ventes globales de vins, soit une valeur d'environ 500 M€ HT.

FOCUS

Comment adapter mon activité pendant la crise sanitaire ?



Le contexte sanitaire actuel impacte inévitablement les modalités de fréquentation des commerces et par extension les habitudes de consommation.

Face à ces contraintes, le Crédit Agricole Alsace Vosges accompagne ses clients dans le développement de solutions facilitant notamment l'encaissement des livraisons à domicile ou encore le click and collect même sans site internet.

Pour découvrir toutes nos solutions, rendez-vous sur www.credit-agricole.fr/ca-alsace-vosges/professionnel.html** ou contactez l'agence Crédit Agricole la plus proche de chez vous.

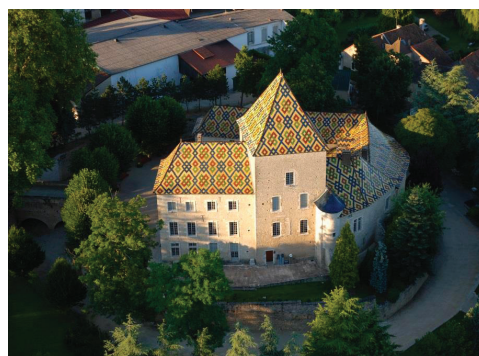


* Numéro non surtaxé. ** Accès gratuit hors coût de l'opérateur. Éditeur : Uni-médias, 22, rue Letellier, 75739 Paris Cedex 15 • Directrice de la publication : Nicole Derrien • Comité éditorial : Sophie Caron • Rédaction : Raphaël Lecocq • CRÉDIT AGRICOLE ALSACE VOSGES 1 place de la Gare 67000 Strasbourg. 437 642 531 RCS Strasbourg. Société coopérative à capital variable. Établissement de crédit. Société de courtage d'assurances. Immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07008967. Crédits photos : gettyimages, Istock. Imprimé à Épinal par l'imprimerie Socosprint en février 2021.

VINGT-SIX APPELLATIONS... ET QUELQUES CLIMATS

Le Château de Santenay recense une centaine de parcelles disséminées sur les Côtes chalonaises, de Beaune et de Nuits. De quoi faire virevolter les œnotouristes et... le palais. Certifié Terra Vitis et HVE, le château mène des expérimentations en bio.

Mercrey 1^{er} Cru, Aloxe-Corton, Pommard, Clos de Vougeot, Meursault, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru... Le Château de Santenay offre à lui tout seul un large échantillon des AOP bourguignonnes. On n'oublie pas l'appellation Santenay, que le château éponyme décline en pas moins de cinq dénominations, si l'on inclut les Climats. Depuis 2015 en effet, la Bourgogne a inscrit ses Climats au patrimoine mondial de l'Unesco, au titre des biens culturels. Le vignoble faisait reconnaître par là un modèle mondial et millénaire de viticulture de terroir avec ses milliers de parcelles distinctes, précisément délimitées et hiérarchisées, s'articulant autour des villages viticoles. « Si je prends l'exemple des Mercrey blancs, nous sommes propriétaires de quatre parcelles qui, avant la prise en compte des Climats, constituaient une cuvée unique, en dépit de différences bien senties », explique Jean-Philippe Archambaud, directeur du château. « Aujourd'hui, nous proposons deux vins au profil opposé, l'un sur la pureté et la minéralité avec un côté assez tendu et une acidité marquée tandis que le second est riche et rond ». L'introduction des Climats permet ainsi d'étoffer toujours un peu plus sa palette au sein de ses différents réseaux de vente.



LES CLIMATS EXPLIQUÉS AUX CENOTOURISTES

Le Château de Santenay commercialise ses vins majoritairement en France mais la part de l'export s'accroît régulièrement. « Les vins de Bourgogne sont demandés dans

le monde entier et nous profitons de cette opportunité, en réalisant désormais environ 30% de nos ventes à l'export, un chiffre qui progresse régulièrement », explique le directeur. « En France, nous sommes présents sur de nombreux circuits de distribution. Cette diversité nous permet d'amortir les soubresauts du marché, comme celui induit par la crise sanitaire ou par l'instauration des surtaxes aux Etats-Unis ». Le Château de Santenay dispose d'un patrimoine bâti exceptionnel particulièrement propice à l'accueil des visiteurs. Depuis quelques années, le château a développé son offre œnotouristique, qui repose notamment sur la visite des vignes et des caves. « Le fait de se rendre dans les parcelles permet de faire toucher du doigt toute la subtilité des Climats », explique Jean-Pierre Archambaud. « Il suffit parfois de traverser une route pour passer d'un Climat à un autre, avant de saisir toute sa subtilité, d'une dégustation à l'autre ».

TERRA VITIS ET HVE

Les Climats se conjuguent au pluriel s'agissant de l'Unesco mais aussi au singulier s'agissant de la météo. La Bourgogne n'échappe pas à l'accélération du changement climatique, dont le millésime 2020 a une nouvelle fois démontré le paroxysme, avec des dates de vendanges avancées de plusieurs semaines par rapport à la « normale ». « C'est un sujet auquel nous sommes très attentifs mais avec relativement peu de prise », note Jean-Philippe Archambaud. « Jusqu'à présent, nous n'avons pas mesuré d'incidence du point de vue de la typicité de nos vins. Je précise que notre philosophie consiste à être le moins possible interventionniste à la cave, ce que nous facilite le fait de rentrer des raisins de plus en plus mûrs ». En ce qui concerne les certifications, le Château de Santenay respecte le cahier des charges Terra Vitis ainsi que celui de la Haute Valeur Environnementale (HVE), le troisième et plus haut degré en matière de certification environnementale. Depuis cinq ans, le domaine mène ses propres expérimentations en matière d'agriculture biologique.

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



TÉLÉPHONE
03 88 24 67 68 *

INTERNET
www.credit-agricole.fr/ca-alsace-vosges **

