

Les nouvelles tendances signées IGP Pays d'Oc

CRÉATIVITÉ

Vin rouge frais, en canette, en cocktail : elles tendances sont destinées à répondre à des attentes des consommateurs.

Karim Maoudj
kmaoudj@midilibre.com

Pour le classique, on repassera. Les vins IGP Pays d'Oc ont présenté ce qu'ils appellent les « tendances émergentes ». Ces nouvelles manières de présenter ou de consommer les vins, parfois surprenantes, parfois inattendues, parfois osées, souvent en rupture avec ce que l'on connaît et ce que l'on a connu. L'IGP Pays d'Oc, qui compte 700 domaines viticoles, 140 caves coopératives et 315 maisons de vins sur les quatre départements méditerranéens de la région (Gard, Hérault, Aude et Pyrénées-Orientales), s'adapte aux évolutions de la société et la manière d'appréhender les vins. « Au printemps dernier, nous avons sondé quelque 400 cavistes sur le plan national pour connaître les attentes de leurs clients », explique Linda Filone, responsable de la promotion. Les résultats peuvent surprendre les puristes. Il est ainsi question de vins rouges à boire frais, de vins en canette, de bouteilles en réemploi, de vins à faibles degrés (entre 9° et 12°), de tireuses à

vins, comme pour la bière, etc. Toutes ces évolutions, certains domaines les ont, en partie, reprises à leur compte. « C'est une confirmation des tendances avec le marché qui est ainsi appliqué. Avec des choix qui nous sont propres, comme le vin en canette ou le vin en tireuse ». Ainsi, le domaine de la Bergerade, à Vauvert (Gard), a sorti son premier millésime de vins rouges frais. Deux produits ont ainsi été produits pour répondre à cette nouvelle tendance. « C'est une réponse au marché, aux changements de consommation qu'on a, jusque-là, remarqué sur nos marchés étrangers, comme la Scandinavie ou le Canada, et qui arrivent en France », justifie Marion Foures, en charge de la commercialisation de vins du domaine.

Les domaines doivent « anticiper »

Le domaine garlois n'est pas le seul à avoir investi dans cette nouvelle manière de consom-

« C'est une réponse au marché, aux changements de consommation qu'on a, jusque-là, remarqué sur nos marchés étrangers »



Le vin en canette, développé par les domaines Auriol, à Lézignan-Corbières.

mer. Le domaine Château de Gourgues, à La Livinière (Hérault) a lui aussi franchi le pas. Tout comme les domaines Auriol, à Lézignan-Corbières (Aude) et Boissier, à Vie-le-Fesq (Gard) tentent le vin en canette. « Certains marchés sont avant-gardistes, ils sont en avance sur les tendances et n'hésitent pas à chambouler les codes », insiste Marion Foures. Elle estime que les domaines doivent « anticiper » ces évolutions. « Il y a des tendances que l'on avait commencé à pressentir, comme la consommation de vins rouges frais », appuie Linda Filone. D'autant que les questions environnementales se sont également imposées dans la réflexion des viticulteurs. « On travaille beaucoup sur les emballages, l'aval de la filière, confirme cette dernière. Il représente entre 50 % et 60 % de son impact carbone ». Nombre de vigneron devient attentif au concept de consigne, à travers le réemploi des bouteilles. L'installation, à Lattes (Hérault), d'une unité de recyclage Oc'Consigne participe à cette évolution. Elle s'est fixée pour mission de « développer le réemploi des emballages et bouteilles en verre à l'est de l'Occitanie ». Son usine de lavage est opérationnelle depuis 2023. Ces évolutions en sont encore à leurs débuts. C'est le cas du vin en canette ou en tireuse notamment. Il s'agit maintenant d'organiser leur réseau de développement. « L'avantage de la tireuse, c'est qu'on évite les emballages, précise Linda Filone. Pour les professionnels, cela fait

gagner beaucoup de temps, génère moins de stocks et moins de déchets ». Quant au vin en canette, il faut encore « identifier des réseaux de vente qui ne proposent pas de vins ». Sans oublier les cocktails, un univers où le vin reste encore trop discret. « On l'a testé sur la dernière Fête de Bières et ça a eu du succès ». « Nous avons répondu à un appel d'offres du monopole suédois des vins », explique Claude Viade, présidente des domaines Auriol, à Lézignan-Corbières (Aude), qui a lancé il y a moins d'un an les vins en canette.

Lutter contre l'alcoolisme

Les domaines audois ont placé 25 références sur le marché scandinave, « qui a toujours plusieurs années d'avance sur les évolutions de notre secteur ». Cette initiative, qui va être élargie à d'autres marchés, dont la France, cible les consommateurs nomades. « Le vin en canette peut intéresser les gens qui sont en camping-cars, en bateau, en pique-nique, notamment ». Le cépage choisi pour ce vin est le grenache noir bio. « Nous sommes dans la logique de développer des produits qui répondent à l'économie durable, avec des vins économes, à l'empreinte carbone négative ». Les domaines audois ont commercialisé ce vin en canettes de 25 cl, « l'équivalent de deux verres, juste pour un couple ». Une manière de lutter aussi contre l'alcoolisme. Le souci scandinave.