

La Journée Vinicole

Journal quotidien depuis 1927

ISSN 0151-4393 / numéro 23634 > 21 NOVEMBRE 2014

SALON

En attendant la Bulk

La grande rencontre mondiale du vin en vrac débute lundi 24 novembre à Amsterdam. Deux jours au cours desquels acheteurs et producteurs vont discuter prix et quantités. Entretien avec Florian Ceschi, directeur de Ciatti Europe, cabinet de courtage de vins en vrac représenté dans huit pays à travers le monde.

A quelques jours de l'ouverture de la World Bulk Wine Exhibition d'Amsterdam, quelles sont les grandes tendances du marché du vin en vrac pour cette année ?

De manière générale, la France produit plus mais cela ne se traduit pas par une baisse des prix. La grosse tendance vient du Languedoc dont la production est en recul d'environ 1 million d'hectolitres cette année. Ajouté au fait que la campagne précédente s'est terminée avec des stocks proches de zéro, les disponibilités sont faibles et le prix moyen des transactions a augmenté. Globalement, la baisse de récolte est de 10% et la hausse des prix de 15%, soit 5 à 10 euros supplémentaires par hectolitre. Mais ce n'est pas le cas partout. Les Côtes du Rhône par exemple vont voir leur prix baisser car leur récolte est très importante cette année, essentiellement en raison d'une hausse des rendements.

Quelles seront les conséquences sur le marché international ?

Le Languedoc est le premier vignoble producteur de vins de cépages. Son potentiel est important mais ses prix sont deux à trois fois plus élevés que dans le reste du monde. Par exemple le Merlot est vendu entre 85 et 90 euros l'hectolitre en France, 45 à 50 euros en Espagne et 40 euros au Chili. Même chose pour le Chardonnay : un hectolitre français coûte environ 120 euros tandis qu'un hectolitre australien coûte 40 euros, 60 si l'on ajoute le transport et les taxes pour le faire venir en France. Pour les rosés, le cinsault sud-africain coûte 55 euros l'hectolitre livré

ARGENTINA

Rate: 0.804569

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend
2014	Generic White	0.298 €	- 0.314 € ↔	2014	Generic Red	0.322 €	- 0.402 € ↔
2014	Generic White (Criolla)	0.266 €	- 0.282 € ↔	2014	Cabernet Sauvignon	0.523 €	- 0.684 € ↔
2014	Chardonnay	0.523 €	- 0.684 € ↔	2014	Malbec	0.724 €	- 0.805 € ↔
2014	Torrantes	0.443 €	- 0.483 € ↔	2014	Malbec Reserva	0.805 €	- + ↔
2014	Chenin Blanc	0.362 €	- 0.402 € ↔	2014	Syrah / Merlot	0.523 €	- 0.686 € ↔
2014	Muscat	0.402 €	- 0.443 € ↔	2014	Bonarda	0.402 €	- 0.483 € ↔

AUSTRALIA & NEW ZEALAND

Rate: 0.700869

NZD Rate: 0.633117

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend
NV	Dry White	0.315 €	- 0.456 € ↔	NV	Dry Red	0.421 €	- 0.526 € ↓
2014	Chardonnay	0.385 €	- 0.526 € ↔	2014	Cabernet Sauvignon	0.526 €	- 0.736 € ↓
2014	Sauvignon Blanc	0.526 €	- 0.631 € ↔	2014	Merlot	0.491 €	- 0.631 € ↔
2014	NZ Marlborough SB	1.899 €	- 2.469 € ↓	2014	Shiraz	0.526 €	- 0.701 € ↓
2014	Pinot Gris	0.736 €	- 0.911 € ↔	2014	Muscat	0.456 €	- 0.561 € ↔

CALIFORNIA

Rate: 0.804569

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend
2013	Generic White	0.443 €	- 0.644 € ↓	2013	Generic Red	0.603 €	- 0.805 € ↓
2012/2013	Chardonnay	0.724 €	- 0.949 € ↓	2012/2013	Cabernet Sauvignon	1.006 €	- 1.593 € ↔
2013	Pinot Grigio	1.167 €	- 1.384 € ↓	2013	Merlot	0.845 €	- 1.167 € ↓
2012/2013	Muscat	0.684 €	- 1.062 € ↓	2013	Pinot Noir	1.384 €	- 1.810 € ↔
2013	White Zinfandel	0.724 €	- 0.805 € ↓	2013	Syrah	0.885 €	- 1.126 € ↔
2013	Colombard	0.603 €	- 0.684 € ↔	2012/2013	Zinfandel	0.845 €	- 1.408 € ↓

CHILE

Rate: 0.804569

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend
2013/2014	Generic White	0.499 €	- 0.563 € ↔	2013/2014	Generic Red	0.394 €	- 0.443 € ↔
2013/2014	Chardonnay	0.805 €	- 1.006 € ↔	2013/2014	Cabernet Sauvignon (Basic)	0.402 €	- 0.459 € ↔
2013/2014	Sauvignon Blanc	0.700 €	- 0.925 € ↔	2013/2014	Cabernet Sauvignon	0.483 €	- 0.603 € ↔
2013/2014	Pinot Noir	0.724 €	- 1.207 € ↔	2013/2014	Cabernet Sauvignon (High Quality)	1.207 €	- 3.218 € ↔
2013/2014	Syrah	0.443 €	- 0.603 € ↔	2013/2014	Merlot	0.483 €	- 0.603 € ↔
2013/2014	Carmenere	0.443 €	- 0.563 € ↔	2013/2014	Malbec	0.587 €	- 1.609 € ↔

en France lors que l'hectolitre de cinsault produit en France coûte 95 euros. Donc, vu l'augmentation des prix et l'emballage, les opérateurs ont du mal à se positionner. Ils ne savent pas si cette hausse des prix sera acceptée par les clients, notamment les grandes surfaces.

Doit-on s'attendre à une montée en puissance de la présence de vins

étrangers en France ?

Nous sommes dans une année charnière où les gens vont voir de plus en plus de promotions sur les merlot chiliens, cinsault sud-africains ou encore chardonnay australiens. En France, nous n'avons jamais vu ça. Mais je fais le pari que nous allons ouvrir la porte aux vins d'origine étrangère pour des questions de prix et de disponibilités. Jusque

Suite p. 2

là, nous étions dans une sorte d'exception culturelle où 90% des vins proposés étaient français. Or cette transition a déjà eu lieu chez les gros consommateurs de vins qui ne sont pas producteurs. En Allemagne, en Angleterre, aux Etats-Unis et en Scandinavie, elle s'est faite rapidement. Pour le moment, la France était préservée de cela mais dans un contexte de crise, des freins ont sauté. La question du prix entre en compte bien sûr mais on s'aperçoit aussi qu'acheter à l'étranger n'est pas spécialement compliqué.

FRANCE

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend		
2014	Generic White	0.900 €	- 0.950 €	↑	2014	Generic Red	0.770 €	- 0.800 €	↑
2014	Chardonnay VDF	1.200 €	- 1.300 €	↑	2014	Cabernet Sauvignon VDF	0.850 €	- 0.900 €	↑
2014	Chardonnay IGP OC	1.200 €	- 1.300 €	↑	2014	Cabernet Sauvignon IGP OC	0.880 €	- 0.950 €	↑
2014	Sauvignon Blanc VDF	0.950 €	- 1.150 €	↑	2014	Merlot VDF	0.850 €	- 0.900 €	↑
2014	Sauvignon Blanc IGP OC	1.000 €	- 1.200 €	↑	2014	Merlot IGP OC	0.880 €	- 0.950 €	↑
2014	Generic Rosé VDF	0.850 €	- 0.950 €	↑	2014	Syrah IGP OC	0.880 €	- 0.950 €	↑
2014	Varietal Rosé IGP OC	0.950 €	- 1.000 €	↑	2014	Dry Muscat IGP OC	1.000 €	- 1.200 €	↔

GERMANY

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend		
2013/2014	White Wine	1.000 €	- 1.200 €	↔	2013/2014	Red Wine	0.650 €	- 0.800 €	↔
2013/2014	Pinot Grigio	1.400 €	- 1.600 €	↔	2013/2014	Dornfelder	1.050 €		↑
2013/2014	Riesling	1.000 €	- 1.500 €	↔	2013/2014	Pinot Noir	1.200 €		↔

ITALY

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend		
2014	Generic White	0.400 €	- 0.500 €	↔	2014	Generic Red	0.400 €	- 0.500 €	↔
2014	Chardonnay	0.750 €	- 0.850 €	↔	2014	Cabernet Sauvignon	0.600 €	- 0.700 €	↔
2014	Pinot Grigio	1.100 €	- 1.300 €	↔	2014	Merlot	0.600 €	- 0.700 €	↔
					2014	Primitivo	0.950 €	- 1.200 €	↔

SOUTH AFRICA

Rate: 0.071786

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend		
2014	Generic White	0.334 €	- 0.359 €	↔	2014	Generic Red	0.409 €	- 0.452 €	↔
2014	Chardonnay	0.427 €	- 0.520 €	↔	2014	Cabernet Sauvignon	0.488 €	- 0.574 €	↔
2014	Sauvignon Blanc	0.431 €	- 0.560 €	↔	2014	Ruby Cabernet	0.431 €	- 0.452 €	↔
2014	Generic Rosé	0.348 €	- 0.431 €	↔	2014	Merlot	0.488 €	- 0.574 €	↔
2014	Cultivar Rosé	0.409 €	- 0.474 €	↔	2014	Pinotage	0.467 €	- 0.538 €	↔
2014	Chenin Blanc	0.341 €	- 0.373 €	↔	2014	Shiraz	0.488 €	- 0.592 €	↔
2014	Muscat	0.359 €	- 0.409 €	↔	2014	Cinsaut	0.424 €	- 0.452 €	↔

SPAIN

Vintage	Variety	Price	Trend	Vintage	Variety	Price	Trend		
2014	Generic White	0.300 €	- 0.350 €	↑	2014	Generic Red	0.320 €	- 0.360 €	↑
2014	Generic Rosé	0.300 €	- 0.350 €	↑	2014	Cabernet Sauvignon	0.450 €	- 0.500 €	↑
2014	Moscatel	0.600 €	- 0.650 €	↑	2014	Merlot	0.450 €	- 0.500 €	↑
2014	Syrah	0.420 €	- 0.500 €	↑	2014	Tempranillo	0.350 €	- 0.400 €	↑

CHINE

Bilan positif pour la deuxième édition de Vinisud Asia

Les organisateurs de Vinisud Asia dernier tirent un bilan positif de l'événement qui s'est déroulé les 29, 30 et 31 octobre dernier à Shanghai. Le salon a notamment permis la tenue de 1450 rendez-vous d'affaires.

145 producteurs de France, Italie, Espagne, Liban ou encore Algérie, 625 visiteurs dont 24% asiatiques hors Chine, 150 acheteurs internationaux venant de Chine, Corée du Sud, Japon ou encore Singapour, 15 master class et 150 échantillon en dégustation libre au Palais méditerranéen... le bilan, tiré par les organisateurs de Vinisud Asia à Shanghai est positif.

« Le marché chinois se structure »

Dans un communiqué faisant office de premier bilan de cette deuxième édition, ils citent notamment Jean-François CHABOD, Directeur export, Agnès RICOU, Responsable export Asie des Vignobles de Foncalieu. «Le salon s'est très bien passé, le visitorat était vraiment qualitatif et professionnel. Le marché chinois se

structure et c'est très bien ainsi. Nous avons apprécié également d'avoir de nombreux contacts avec des importateurs vietnamiens de qualité (également de Corée du Sud), ce qui a été un plus », disent-ils.



DÉGUSTATION

Huitième édition du Grand Tasting

Deux jours, 370 vigneron, 40 masterclass et ateliers, 1 occasion privilégiée de rencontrer ensemble les vigneron, les chefs de caves et maîtres de chais... Le Grand Tasting se déroulera les 28 et 29 novembre au Carrousel du Louvre à Paris.

Plus de 1 200 vins de toutes les régions Françaises et une sélection de vins étrangers seront présentés autour d'un programme sur mesure pour experts et amateurs. Rendez-vous avec les meilleurs vins de Bordeaux, Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône et découvertes ... avec l'art de vivre la culture du vin dans le cadre enchanteur du Carrousel du Louvre.

Accord mets café

Parmi les nouveautés insolites : une séance pour apprendre à accorder vins et café. Vendredi 28 novembre, le fondateur de l'Arbre à Café s'associera au sommelier Vincent Pâteux pour dispenser un cours. La séance coûte 15 euros et il faut s'inscrire au préalable sur le site du salon.



Champagne, porto, vins

Le programme 2014 se composera aussi de dégustations de Champagne Krug, Taittinger et Veuve Clicquot, des vins de Gérard Bertrand, de vins de Porto, de Picpoul de Pinet et de Chablis Grand Cru.

PROSPECTION

Ubifrance aide les producteurs à se développer en Amérique du Nord

Pour la 9ème année consécutive, UBIFRANCE organise une opération dédiée aux producteurs, négociants et groupements de vins, bières, cidres et spiritueux qui souhaitent étendre et renforcer leur présence sur le marché nord-américain.

L'évènement se déroule du 4 au 7 mai 2015, à Toronto (Canada) et New York (USA), avec invitations ciblées des principaux acheteurs, distributeurs, sommeliers et cavistes.

Nouveaux débouchés

Avec le regain de confiance des acheteurs et la reprise de la consommation des vins importés, cet événement est un incontournable pour venir : dynamiser vos ventes et celles de votre (vos) importateur(s), tout comme trouver des nouveaux débouchés sur la zone Nord-Est.



Selon la CNAOC, « l'espoir, pour les viticulteurs, vient du Sénat »

Après la déception suite au vote de l'Assemblée nationale adoptant la suppression des exonérations sociales permises par le contrat vendanges, la Cnaoc veut encore y croire. Voici son communiqué alors que « la Commission des finances du Sénat a rétabli le contrat vendanges lors du vote en première lecture du Projet de Loi de Finances (PLF) 2015 ».

« Le contrat vendanges n'est pas encore enterré. La Commission des finances du Sénat a rétabli le contrat vendanges lors du vote en première lecture du Projet de Loi de Finances (PLF) 2015. Une bonne nouvelle avant l'examen en séance plénière au Palais du Luxembourg, qui se déroulera le 4 décembre. L'espoir, pour les viticulteurs, vient du Sénat. Alors que les députés se sont opposés à une très courte majorité au maintien du contrat vendanges lors du vote en séance plénière le 6 novembre dernier, les sénateurs viennent de rétablir l'exonération des charges sociales salariales, dispositif central du contrat vendanges. L'amendement de maintien des exonérations des charges sociales salariales, proposé par la CNAOC, a été adopté par les sénateurs de la commission des finances lors de l'examen du PLF 2015 en commission le 19 novembre. Une bonne nouvelle qui va dans le sens d'un maintien du pouvoir d'achat et de l'emploi.



« Maintenir la mobilisation »

« Après la déception du vote à l'Assemblée Nationale en séance plénière, c'est clairement une bonne nouvelle pour la viticulture française. Nous nous réjouissons que cet amendement ait été soutenu par des sénateurs de la majorité et de l'opposition. Nous remercions notamment François Patriat et Gérard César pour leur rôle actif » réagit Bernard Farges, président de la Confédération Nationale des producteurs de vin et eaux-de-vie de vin à Appellation d'Origine Contrôlée (CNAOC). « Cette décision redonne de l'espoir aux viticulteurs et aux vendangeurs,

les premiers concernés. Maintenant, le combat n'est pas fini. Il faut maintenir la mobilisation et rappeler à tous les élus que la suppression du contrat vendanges serait très mal comprise par les viticulteurs. Nous serons satisfaits lorsqu'il sera définitivement maintenu ! » a-t-il ajouté. En prévision de la séance plénière du 4 décembre, les viticulteurs, à travers la CNAOC et ses fédérations régionales, comptent bien rester mobilisés et en appellent au soutien des élus jusqu'au vote final du PLF 2015. »

COSTIÈRE DE NÎMES

Mas Saint-Louis rouge 2011

La réputation du Château Saint-Louis La Perdrix remonte au XIII^e siècle. Haut Lieu de vénérie à l'époque capétienne, Le Roi Saint Louis se rendait régulièrement sur les terres du domaine pour y chasser la perdrix, le fameux gibier à l'origine du nom du Château. Le Château Saint Louis La Perdrix a lancé une nouvelle gamme de cuvée premium dont le Mas Saint Louis rouge 2011 que nous présentons là.

Vinification :

Les Carignan sont vendangés manuellement et vinifiés entiers tandis que les Cabernet Sauvignon sont égrappés. Les deux cépages sont ensuite vinifiés en cuve inox avec une longue cuvaison. Les vins sont ensuite assemblés et élevés 12 mois en barriques de chêne.

Dégustation :

Le Mas Saint-Louis rouge 2011 présente une robe de couleur rubis profond. Le nez dévoile des notes de fruits compotés, pruneaux frais et poivre blanc avec une touche de girofle. En bouche se mêlent matière et structures. Ce vin à la personnalité forte nous offre un mariage parfait entre deux grands cépages : la puissance

du Cabernet Sauvignon alliée à la minéralité du Carignan.

Prix :

Le Mas Saint-Louis rouge 2011 est vendu chez les bons cavistes et est disponible à la vente directement au château au prix de 9,90€ TTC.

