

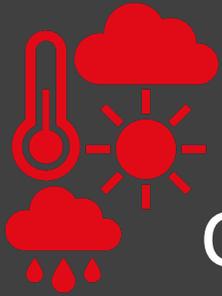


# LE CAVENIR



LES CÉPAGES  
RÉSISTANTS

# POURQUOI LE VIN VA-T-IL CHANGER ?



Changements climatiques



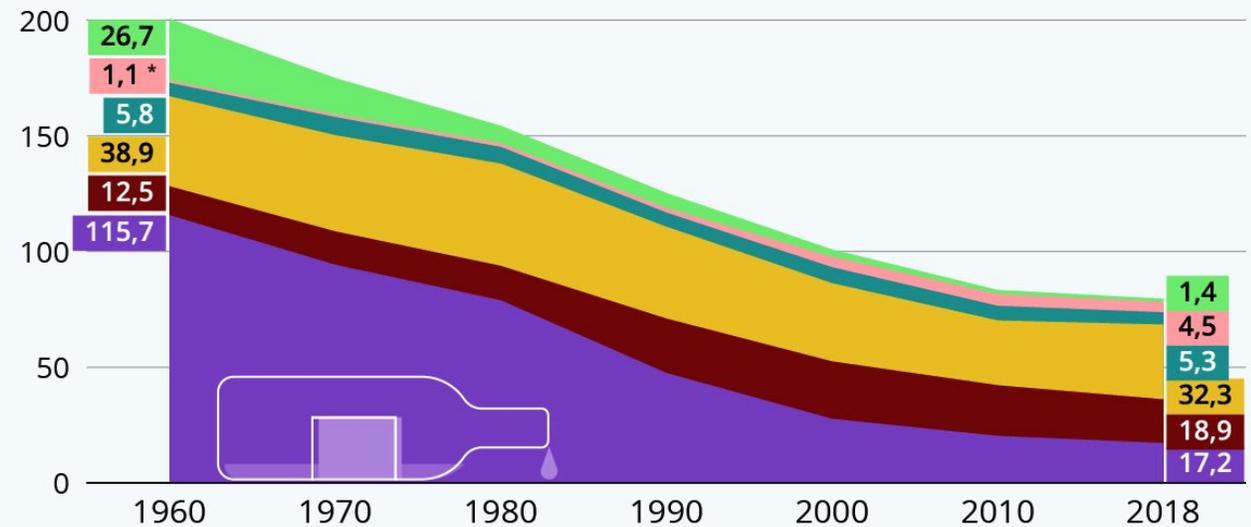
Habitudes de consommation



## Le spectaculaire déclin de la consommation

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante ■ Vins de qualité ■ Bière  
■ Spiritueux ■ Champagne ■ Cidre



\* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee

# LES HABITUDES CHANGENT

## Garde des vins



Les maisons n'ont plus de cave.

Grande offre de vins ne nécessitant pas de garde.

Les profils des vins demandés sont moins aptes à la garde

## Les vins boudés



## Hégémonie du vin de copain



Les vins sont de + en + consommés en mode "apéritif".

De manière générale, les vins légers fruités et expressifs ont la cote

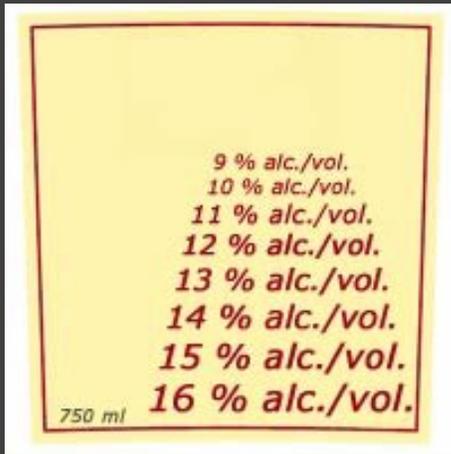
Vins liquoreux, vins de garde, vins aux tannins serrés : Bordeaux en crise

- Bordeaux : Prime à l'arrachage, 6 000€ par ha
- 2023 : 160 millions d'€ débloqués pour financer la destruction de 3 millions d'hectolitres de vin (Bordeaux et Languedoc)
- 2020 : 700 000l de Bordeaux ont été transformés en gel hydroalcoolique

# LES HABITUDES CHANGENT

## La chasse aux degrés

Les vins avec un degré d'alcool haut sont souvent associés à des vins forts et désagréables. Degré d'alcool et puissance du vin ne sont pas toujours liés !

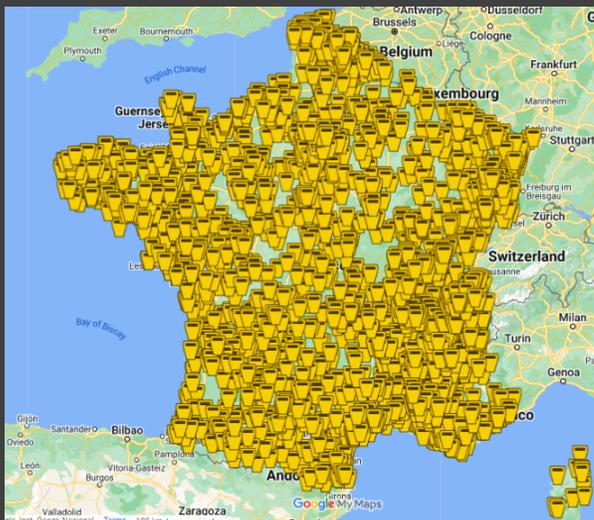


## « Vins » sans alcool



Produit hypertransformé obtenu par désalcoolisation d'un vin. La texture et le goût ont disparu, à moins d'y ajouter une longue liste d'intrants !

## (re)Nouveaux produits



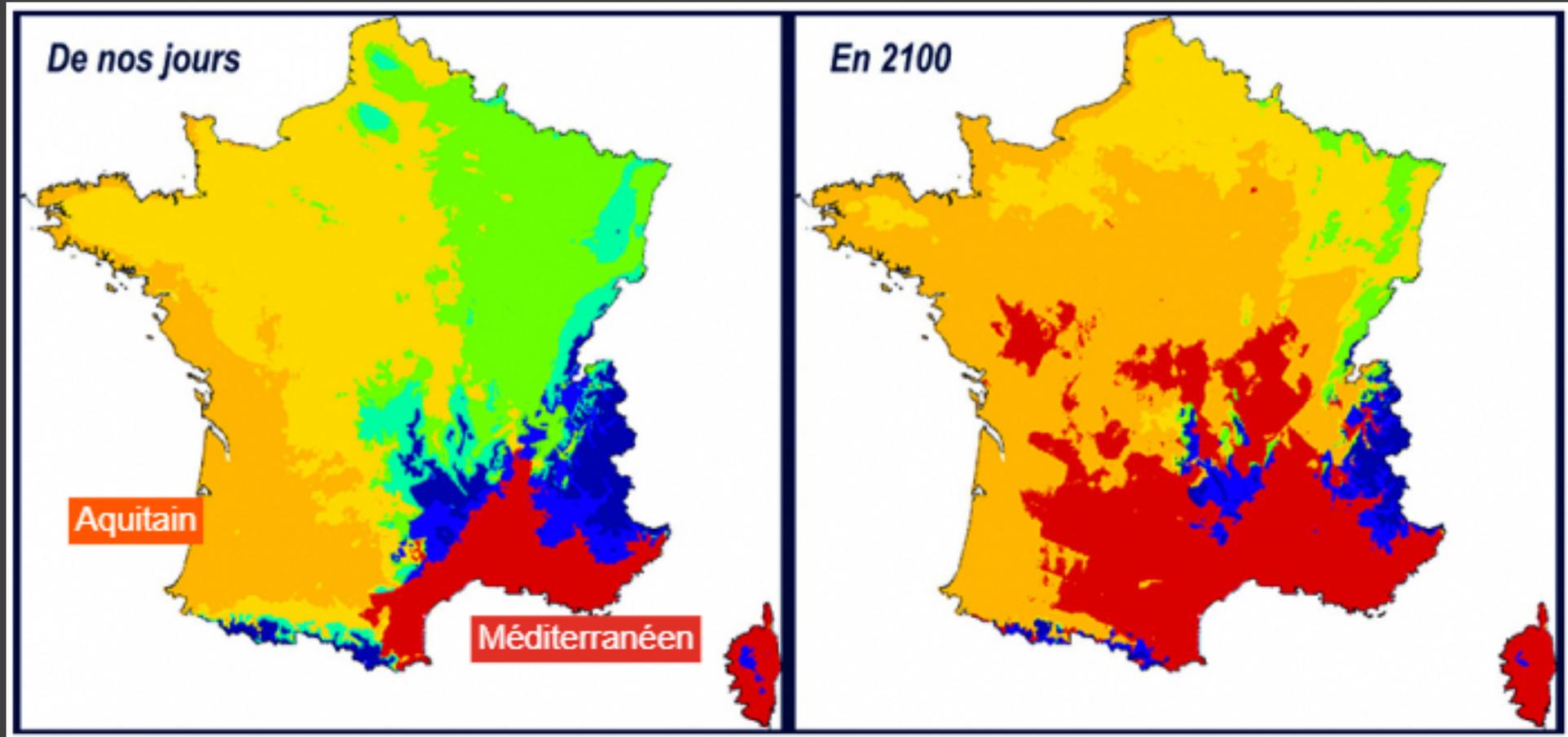
Essor de la bière : 2585 brasseries françaises en 2024 (30 brasseries en 1980)

Renouveau du cidre : Cidre parcellaire/ monovariétal/ élevé en fût/ houblonnés...

Kombucha : Thé fermenté.

Kéfir : Jus de fruit ou lait fermenté

# LE CLIMAT DU FUTUR



Augmentation de la température moyenne  
Baisse des précipitations  
Canicules + intenses et + fréquentes  
Apparition de saisons sèches même dans les climats tempérés  
Vagues de chaleur de début d'année

# LES EFFETS SUR LA VIGNE

## Problème de gel



Moins de jours de gel par an.  
MAIS hivers doux  
Débourrement précoce  
Gelées + destructrices

## Manque d'eau



Stress hydrique.  
- de grappes et baies + petites.

## Trop d'ensoleillement



Inversion des courbes de maturités physiologiques et phénoliques des baies :  
  
+ de sucres par photosynthèse +++.  
Déficit de production d'acides organiques

# LES EFFETS SUR LE VIN

Problème de gel



+

Manque d'eau



Rendements  
mini



Prix  
en hausse

Trop d'ensoleillement



+

Manque d'eau



Plus de sucre → Plus d'alcool

Manque d'acidité

Aromatique confiturée /

Bouche lourde / buvabilité ---

# LES NOUVELLES PRATIQUES

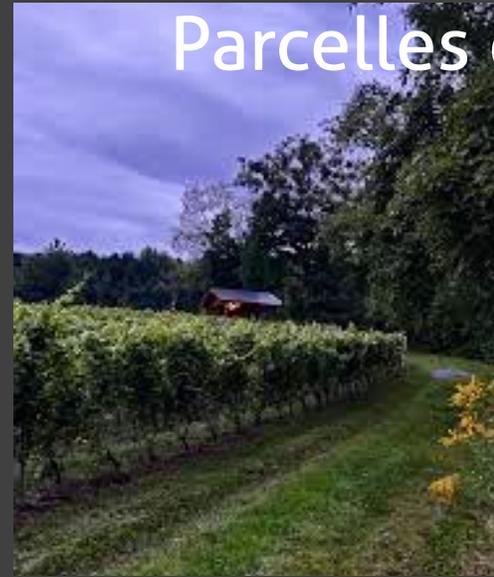
## Vendanges précoces

De + en + fréquent :

- Difficile de trouver le bon moment
- Vendanges par forte température



## Parcelles orientées nord



Moins d'exposition  
solaire  
Mais risque de maladies

## Taille de la vigne / Travail du sol



En laissant plus de  
feuilles ou en plantant  
des arbres, les baies sont  
à l'ombre et souffrent  
moins du soleil.  
Mais risque maladie

## Plantation d'arbre



Vignes conduites sur  
treille





Autres options de vinifications

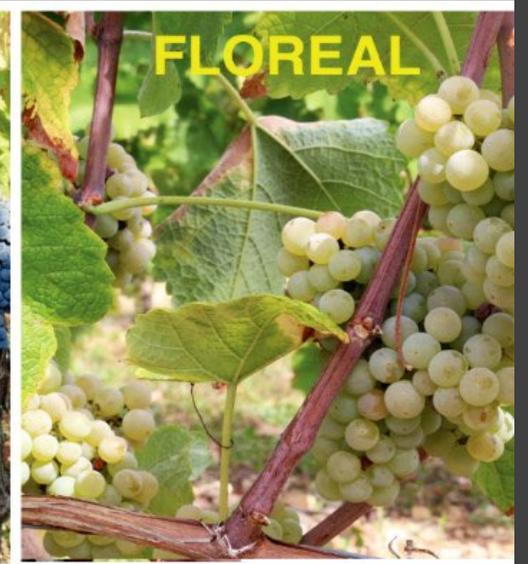
# LES NOUVEAUX CÉPAGES

Choix des cépages avec une maturité plus tardive

Précoce	Cépages peu connus et peu utilisés
1 <sup>ère</sup> Epoque	<b>Chardonnay, Sauvignon,</b> <b>Gamay, Pinot noir</b>
2 <sup>e</sup> Epoque	<b>Chenin, Riesling,</b> <b>Cab.-Franc, Cab.-Sauv., Merlot</b>
3 <sup>e</sup> Epoque	<b>Viognier, Ugni-Blanc,</b> <b>Tannat, Malbec, Grenache, Syrah</b>
Tardif	<b>Carignan, Mourvèdre</b>

Choix des cépages avec un débourrement plus tardif

Cépages résistants



# (RE)NOUVEAUX VIGNOBLES

Moyen-Âge : Toutes les régions produisent du vin !

Epoque Moderne : Lent déclin des vignobles Normand et Breton

1863 : Arrivée du Phylloxéra, Mort de nombreux vignobles

1930 : Interdiction de produire du vin dans les régions non viticoles

2016 : Autorisation de produire et de commercialiser sa production



*Vendanges en Normandie*

# VIN NORMAND EN 2023



## LES NOUVEAUX VIGNOBLES : LA NORMANDIE

Cépages d'autrefois :

Noiron (Pinot Noir) Pinot Meunier  
Muscat Noir Muscat  
Coquillard Fromental (Pinot gris)  
Gros blanc (Elbling) Meslier

Cépages actuels :

Pinot Aunis Pinot meunier  
Chenin Cabernet franc  
Auxerrois Pinot gris Pinot noir  
Cépages résistants Chardonnay  
Sylvaner

## Les vignerons de Normandie en quelques chiffres

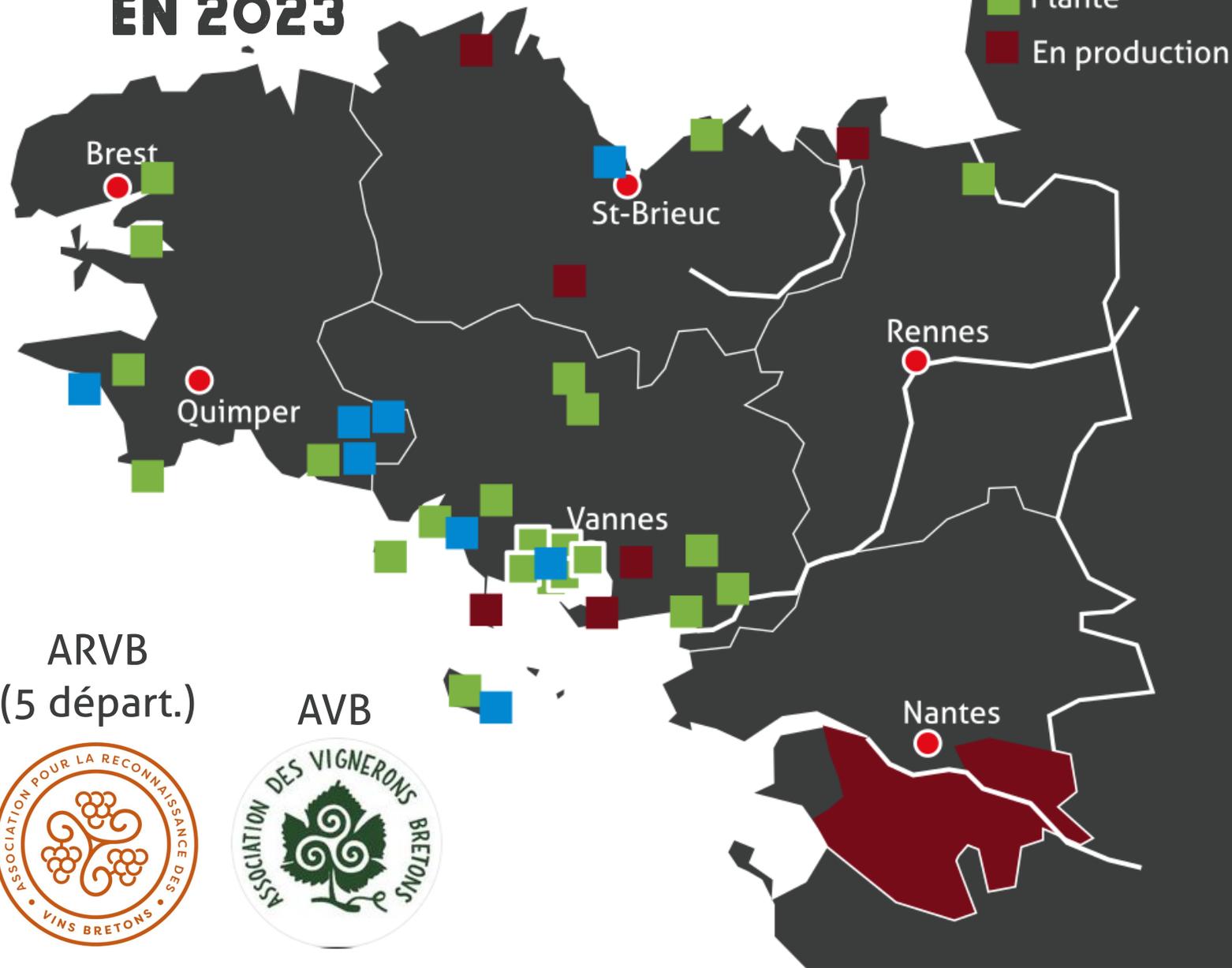
**54** adhérents en octobre 2023

**38ha** plantés à ce jour

**19** projets d'ici 2024 (doublement de la surface plantée)

**200 000** bouteilles produites par an dès 2026

# LE VIN BRETON EN 2023



# LES NOUVEAUX VIGNOBLES : LA BRETAGNE

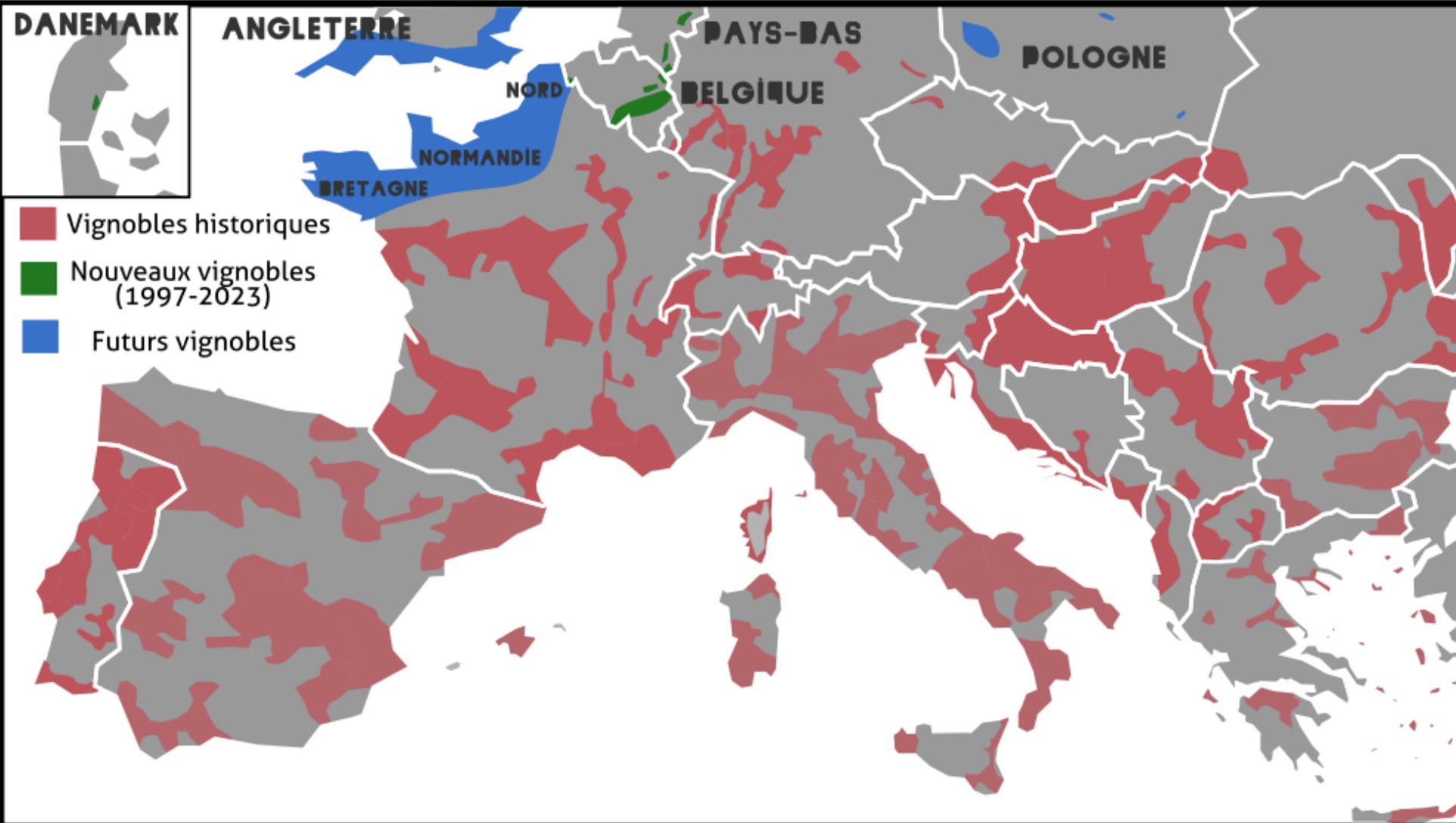
## Cépages d'autrefois :

Berligou      Pinot Madeleine  
Plan breton (cabernet franc)  
Melon de Bretagne      Boiziau  
Fausse folle (Montils)      Plantet

## Cépages actuels :

Chenin      Cabernet franc  
Chardonnay      Pinot noir  
Pinot gris      Melon de Bretagne  
Cépages résistants  
Folle Blanche

# LES NOUVEAUX VIGNOBLES EUROPÉENS



Belgique :

7 AOC (1<sup>ère</sup> en 1997)  
2 IGP

Pays-Bas :

9 AOC (1<sup>ère</sup> en 2019)  
12 IGP

Danemark :

1 AOC (en 2018)  
4 IGP