

Conférence  
Technique  
ÉCONOMIE

*Diversification* des  
QUALITÉS et *segmentation*  
des VINS ROUGES LANGUEDOCIENS

24 JUIN  
2019  
8 H 30  
*Théâtre - Narbonne*

LABORATOIRES  
**Dubernet**  
œ n o l o g i e

  
PAYS D'OC  
Indication Géographique Protégée  
Vins de cépages

  
LES AOC DU LANGUEDOC & LES IGP SUD DE FRANCE  
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE  
\*Sud de France

GRUPE  
**ICV**  
L'art & l'expertise du vin

  
IFV  
INSTITUT FRANÇAIS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

Conférence  
Technique  
ÉCONOMIE

Différenciation qualitative en  
Vallée du Rhône  
*Partage d'expérience*

**ROBERT  
Didier**  
*Directeur Groupe  
ICV Vallée du Rhône*

LABORATOIRES  
**Dubernet**  
œ n o l o g i e

  
**PAYS D'OC**  
Indication Géographique Protégée  
Vins de cépages

  
LES AOC DU LANGUEDOC & LES IGP SUD DE FRANCE  
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE  
*\* Sud de France*

**GROUPE  
ICV**  
L'art & l'expertise du vin

  
**IFV**  
INSTITUT FRANÇAIS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

## Différenciation qualitative en Vallée du Rhône | *Didier ROBERT*

- ❖ Un premier axe de différenciation : la hiérarchisation des appellations
- ❖ Segmentation liée au potentiel qualitatif des raisins : encépagement, gestion des maturités, tendances
- ❖ Des itinéraires de vinification adaptés :
  - Volet process et équipements
  - Les vins « sans » : impacts sur les process
- ❖ Des élevages qui évoluent pour suivre la demande commerciale

## Hiérarchisation des appellations rhodaniennes

Pour les marchés vrac, c'est la hiérarchisation qui crée le différentiel de valorisation.

Les autres paramètres sont relativement peu impactants.

3 MhL AOP produits en Vallée du Rhône, dont 80 % en rouge.

Appellations régionales : CDR (1,5 MhL), Ventoux, Luberon, Costières de Nîmes, Grignan les Adhémar

Les Villages : Côtes du Rhône Villages  
(350 000 hL)

Les Villages avec nom géographique :

Reconnus pour leur spécificité, 18 noms géographiques peuvent figurer sur l'étiquette :

□ Dans la Drôme, 4 communes : Rochegude, Rousset les Vignes, Saint Maurice et Saint Pantaléon les Vignes + Suze la Rousse

□ Dans le Vaucluse, 10 communes : Cairanne, Gadagne, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas et Visan + Vaison la Romaine

Dans le Gard, 4 communes : Chusclan, Laudun, Saint Gervais, et Signargues.

## Hiérarchisation des appellations rhodaniennes

Les 11 crus de la Vallée du Rhône méridionale :

Tavel (100 %Rosé) – 38 000 hL

VDN Rasteau - <1 000 hL

Muscat de Beaumes-de-Venise - 6 500 hL

Châteauneuf du Pape - **100 000 hL**

Vacqueyras - 45 000 hL

Gigondas – 37 000 hL

Lirac – 25 000 hL

Rasteau – 33 000 hL

Beaumes-de-Venise (2005) – 22 000 hL

Vinsobres (2006) – 20 000 hL

Cairanne (2016) – 30 000 hL

## Impact financier de la hiérarchisation | Didier ROBERT

Une segmentation qui crée une large palette de prix du vrac :

Appellation	Prix moyen hL millésime 2018
Ventoux, Luberon	136 €
CDR	154 €
CDRV	181 €
Vacqueyras	507 €
Châteauneuf du Pape	1 250 € (estimation)

Source Inter-Rhône fin mai 2019

## Le potentiel qualitatif des raisins et gestion des maturités

Par l'appréciation du potentiel qualitatif, on peut réaliser un deuxième niveau de segmentation, au sein d'un même niveau hiérarchique ou bien transversalement.

Avec un vignoble dominé par les surfaces plantées en grenache, l'intensité colorante des vins est un paramètre qualitatif important.

Les principaux outils qui permettent de réaliser des sélections ont été abordés précédemment.

Dans le contexte de changement climatique, nos cépages n'atteignent la pleine maturité qu'avec des niveaux d'alcool trop élevés dans les terroirs précoces. Si les ateliers industriels permettent de bien valoriser les raisins en légère sous-maturité, les vins plus qualitatifs requièrent plus de précision : visites parcellaires récurrentes et dégustation des baies sont indispensables.

## L'encépagement, levier de segmentation

Rappel : Obligation d'assemblage, sauf à Châteauneuf du Pape.

Multiplicité de terroirs x Multiplicité de cépages : large panel de styles et de profils

Tendance à la création de cuvées haut de gamme avec un cépage très majoritaire :

- Grenache
- Syrah
- Mourvèdre
  
- Et des cépages plus exotiques : counoise, muscardin, ...

NB: la prédominance des AOP en Vallée du Rhône a pour conséquence un développement très modeste des plantations en variétés résistantes aux maladies, même si les vignerons suivent ce dossier de près.



## Les itinéraires de vinification (en rouge)

On retrouve en Vallée du Rhône des itinéraires très classiques :

- Vinifications traditionnelles : plutôt réservées à la vinification des haut de gamme
  - Pigeages, délestages, Maîtrise rigoureuse des températures de FA. Ateliers gourmands en main d'œuvre.
  - Développement des co-fermentations de cépages : syrah-grenache, grenache-mourvèdre pour mieux stabiliser la couleur.
  - Erafflage largement répandu mais non systématique.
- Ateliers industriels : cuveries GIMAR, BELLOT, ou FABBRI : Entrée de gamme
- Chauffage de vendange : MPC, Thermomix, Flash partielle : Cœur de gamme, parfois haut de gamme. Volonté de restreindre les profils purement amyliques.
- MCO2 : très développée autrefois, avec les primeurs et les vins de comptoir, en net repli aujourd'hui. Renaît chez quelques petits producteurs qualitatifs pour diversifier leur gamme.

## Les itinéraires de vinification (en rouge)

Les principales évolutions récentes concernent les matériaux et les formes de cuves en vinification traditionnelle, ainsi que la gestion des extractions, en lien avec une évolution des niveaux de maturité ciblés:

- Gros essor des cuves tronconiques ou pyramidales : meilleure efficacité des délestages et sécurisation des FA (moins de jus résiduels dans les chapeaux et moins de relargages)
- Développement des cuiviers bois (<100 hL) et béton : tampon thermique
- Objectifs d'extractions douces, sur des macérations longues (4 à 5 semaines) : souvent une seule rotation de la cuverie traditionnelle.

## Les itinéraires de vinification (en rouge)

Sur le plan œnologique :

- Réduction des doses de SO<sub>2</sub>
- Développement des techniques de bio protection (ensemencements à la parcelle de Sacch ou Non-Sacch, ou de stratégies de co-inoculation de bactéries, par exemple)
- Problématique des faibles niveaux d'acidité : non résolue
- Utilisation d'alternatifs en vinification, en lien avec des maturités moins poussées et pour stabiliser (pratique non autorisée pour les Crus) : copeaux et gros morceaux de chêne
- Micro-oxygénation peu utilisée (caractère oxydatif du grenache)

## Segmentation qualitative liée à certaines demandes sociétales

Depuis quelques années, avec une forte accélération ces deux derniers millésimes, demande de vins plus « naturels » ou plus « bruts » :

Cahiers de charges officiels et encadrés, signes de qualité :

- Bio, biodynamie
- Labels développement durable (Terra Vitis, VDD, HVE, ...)
- Sans sulfites ajoutés

Cahiers de charges privés ou affirmations peu contrôlables :

- Vins naturels
- Labels Vegan
- Non érafflé
- Non filtré
- Sans intrants
- Levures indigènes, ...

Ces derniers n'ont pas vocation à supplanter le reste de la production et devraient rester marginaux en volume. Mais de plus en plus de producteurs ressentent le besoin d'intégrer, même en très faible volume, ce type de vin à leur offre.

## L'effet Bio !

En 2015, sous la contrainte d'une forte épidémie de black rot, le bio a connu un recul marqué, amenant le marché en limite de capacité à fournir.

Depuis, la demande explose et le rythme des conversions reprend, d'autant plus que la progression semble pérenne.

La création de valeur est au rendez-vous sur les marchés vrac !

Millésime 2018 :	CDR conventionnel	154 €/hL
	CDR bio	226 €/hL
	CDR Conversion	222 €/hL

Ce niveau de valorisation bio concerne moins les crus pour lesquels la valeur est donnée principalement par l'AOP, indépendamment du mode de production. Ex: Gigondas conventionnel 786 €/hL  
Gigondas bio 816 €/hL

## Evolution récente des techniques d'élevage

Aujourd'hui la tendance est à plus de tension et de minéralité, plus de « buvabilité » tout en restant concentré et à fort potentiel de garde.

Moins de bois neuf, des contenants plus gros (300 à 600 L). Utilisation en élevage des foudres de vinification, mais également renouvellement régulier du parc de foudres d'élevage.

Les œufs et les amphores font leur apparition depuis quelques années.

La majorité des vins rouges en Vallée du Rhône reste élevée en cuve, généralement en béton, et sur des élevages courts à moyen (AOP régionales) : la tendance actuelle est à ne pas trop dépouiller les vins par clarification en début d'élevage et de réserver la clarification aux retiraisons précoces.

## Différenciation qualitative en Vallée du Rhône / *Didier ROBERT*

### CONCLUSION

*Le système de hiérarchisation des AOP en Vallée du Rhône est un puissant levier de segmentation des prix du vrac. Mais il est parfois vécu comme un carcan pour les producteurs d'AOP régionales qui peinent à mieux valoriser leurs qualités premium (peu d'élasticité des marchés au sein d'une même catégorie).*

*La multiplication des « signes de qualité » complexifie les approches techniques et crée de nouveaux enjeux avec des réponses à inventer.*

*Merci pour votre écoute.*