



*Les tendances de consommation de vins évoluent et, avec elles, de nouveaux produits arrivent sur le marché.*

**P**laire aux femmes enceintes, aux sportifs, aux vegan, aux hommes, aux jeunes femmes, les publics sont aussi variés que les vignerons et leurs cuvées.

### LES BULLES

Elles remportent depuis quelques années un franc succès et la tendance continue. Prosecco, mousseux, pétillant naturel, les Français sont friands de ces vins légers avec un degré alcoolique plus proche des 10 que des 15 degrés. D'Italie avec le Prosecco et les fameux Spritz, d'Espagne avec le Cava ou de Loire avec le Montlouis sans oublier le champagne, les vins pétillants secs rassemblent connais-

seurs comme néophytes. Alors que le champagne reste un produit de consommation occasionnel et plutôt onéreux, beaucoup de vignerons font l'effort aujourd'hui de produire des bulles à prix abordables avec des méthodes traditionnelles champenoises. De belles pépites sont à découvrir chez les cavistes avisés.

### LE VIN NATURE

Cet OVNI de la viticulture biologique et biodynamique poursuit sa lancée et son succès cette année également. Degré alcoolique faible, des vins basés sur le fruit, des vinifications simples et peu d'élevage. Ces vins 100 % naturels attirent une grande majorité de néo-consommateurs.





À l'heure où les Français s'inquiètent de plus en plus quant à leur alimentation et favorisent une hygiène de vie « bio/vegan », les vins naturels ont toute leur place. Pour les grands dégustateurs, le débat est houleux, odeur de réduction, acidité volatile, « vins déviants », les adjectifs négatifs ne manquent pas pour caractériser ces « nouveaux » vins à la mode.

### LE « ROSÉ PAMPLEMOUSSE » A TOUJOURS LA COTE

Vin blanc ou rosé à l'origine, il devient pamplemousse, framboise, ananas ou mangue avec l'adjonction d'arômes de synthèse. Des vins « d'été » destinés à

une population jeune et souvent féminine qui consomme peu dans l'année mais aime ces vins aromatisés et légers pendant la période estivale. Les bouteilles s'habillent d'ailleurs en été : colorées, étiquettes transparentes, parfois festives. Les plus grandes marques se sont lancées comme Mouton Cadet, JP Chenet, Arthur Metz, Wolfberger... Le Porto Cruz, toujours en quête de renouveau, se déguste aussi en version givrée.

### LES VINS SANS ALCOOL

Pour les sportifs, le consommateur sensible à l'alcool et bien sûr les femmes enceintes, les vins sans alcool ont fait leur apparition il y a quelques années et s'exportent aujourd'hui à travers le monde. Des grandes maisons de négoce ont compris l'enjeu et l'opportunité de toucher un public jusqu'ici oublié. Avec l'arrêt des fermentations alcooliques pendant les vinifications, ces vins « nouvelle génération » sont surtout riches en sucres et arômes de synthèse. Embouteillés, étiquetés à l'identique des vins « conventionnels », ils promettent un bel avenir. Un moyen de trinquer pour tous. A consommer frais de préférence. Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

APEI-Actualités. M.-C. A.  
Photos ©Igor Normann  
stock.adobe.com  
©PhotoSG  
stock.adobe.com  
©Photosimysia  
stock.adobe.com  
©Pierre Zéro.



N° 1606 - INFO LIMOGES - 12