

Avec le soutien de :



Biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes
International biennial of sparkling wine and Champagne making techniques

9^e édition

Mercredi 17 au samedi 20 octobre 2007
Epernay, Millesium

DOSSIER DE PRESSE

- programme sous réserve de modification -



Le VITeff est un événement de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay

Contact presse

Delphine Déthune
Responsable communication VITeff
Tél. : 03 26 50 66 62 - fax : 03 26 50 62 89
E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr

Sommaire

LE VITEFF 2007 : L'ESSENTIEL

Dans ce pack, retrouvez les infos indispensables sur VITeff et les chiffres clés de l'effervescence

DOSSIER DE PRESSE COMPLET

Le VITeff 2007, 9^e édition de la biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes	12
<ul style="list-style-type: none">● 4 journées dédiées à la technologie autour des vins effervescents● Le VITeff et l'international	
Les temps forts, sous le Haut Patronage de l'OIV	13
<ul style="list-style-type: none">● Retrouvez tous les événements incontournables du VITeff 2007	
Environnement, marketing au cœur des stratégies de l'effervescence : témoignages...	17
<ul style="list-style-type: none">● Viticulture et environnement : accélération de la mise en œuvre des actions environnementales <i>Rencontre avec Arnaud Descotes / CIVC</i>● Marketing, champagne et effervescents : création de valeur et prise en compte du client <i>Rencontre avec Stephen Charters / Responsable Chaire Champagne à Reims Management School</i>	
L'effervescence...	21
<ul style="list-style-type: none">● Le marché international des vins effervescents - chiffres clés● Qu'est-ce qu'un vin effervescent ?● Histoire de bulles... <i>par Gérard Liger-Belair</i>	

VITeff, référence mondiale de l'effervescence

25

- Une ambition internationale
- Le salon VITeff
- La veille VITeff
- Les conventions VITeff

ANNEXES

- | | |
|---|----|
| ○ VITeff 2007 : partenaires | 28 |
| ○ Venir au VITeff 2007 | 29 |
| ○ Programme | 35 |
| ○ Accréditation presse | 38 |
| ○ Les principaux pays producteurs d'effervescents | 39 |

VITeff 2007 : L'ESSENTIEL

Les chiffres clés de l'effervescence

Marché mondial des vins effervescents > 2 milliards de bouteilles (soit 170 millions de caisses)

Consommation mondiale de vins effervescents en 2005 :
16,004 millions d'hectolitres (+8,41 % par rapport à 2001)
Estimation 2010 : 17,615 millions d'hectolitres (+10,07 %)

Source : étude Vinexpo / IWSR 2007

Les principaux pays consommateurs :

Pays	Part de la production mondiale d'effervescents
Allemagne	22 %
France	16,9 %
Russie	9 %
Etats-Unis	7,7 %

(étude Vinexpo / IWSR 2007)

Plus de 50 pays producteurs de vins effervescents

4 pays élaborent 77 % de la production mondiale des vins effervescents :

Pays producteurs	Part de la production mondiale d'effervescents
France	27 %
Allemagne	24 %
Italie	13 %
Espagne	13 %

Les 6 principaux pays producteurs de vins effervescents :

La France

Production d'effervescents	Consommation d'effervescents	Exportations d'effervescents	Importations d'effervescents
3,89 millions d'hl (2004)	2,711 millions hl (2005) ¹ soit -2,83 % depuis 2001	1,475 millions hl (2006) ² : + 10,5 % sur un an 2,27 milliards € : + 14 % par rapport à 2005	90 millions hl (2006) ²
	2,679 millions hl (estimation 2010) ¹ soit -1,18 % entre 2005 et 2010		

1) source : étude Vinexpo / IWSR 2007

2) source : Viniflor Infos n° 142 avril 2007

La consommation française d'effervescents diminue moins vite que la consommation de vins tranquilles

Les vins effervescents subissent moins fortement la baisse de la consommation française que les vins tranquilles. De 2001 à 2005, si la consommation globale a chuté de 11,09 %, celle des vins effervescents a diminué de 2,83 %.

Résultat des actions de prévention contre l'alcoolisme ? de changements de mode de vie et de consommation ? Les Français, premiers consommateurs de vin au monde devraient laisser leur place aux Etats-Unis et à l'Italie à l'horizon 2010.

Car contrairement à la consommation française, la consommation mondiale de vin ne cesse de croître, notamment celle des effervescents : + 8,41 % entre 2001 et 2005.

Source : étude Vinexpo / IWSR 2007

Les exportations françaises de vins effervescents en 2006

Comme les années précédentes, les vins effervescents sont les principaux responsables de la croissance des exportations de vins français avec 1,475 millions hl pour un résultat de 2,27 milliards €. Le champagne est le principal moteur de cette progression (1,1 million hl en augmentation de 12 % et un résultat de 2,1 milliards € avec une progression de 14,1 %). Les vins effervescents contribuent principalement à la valorisation des exportations de vins français, car ils représentent 36,4 % des exportations en valeur pour seulement 10,1 % en volume.

Source : Viniflhor Infos n° 142 avril 2007

Les ventes de vins effervescents en 2005

Appellations	Nombres de cols vendus	Ventes à l'export
Champagne	307,5 millions	42 %
Crémant d'Alsace	22,1 millions	14 %
Val de Loire	25,5 millions	N. C.
Dont Saumur	9,2 millions	23 %
Vouvray	7,6 millions	6 %
Crémant de Bourgogne	8,36 millions	19 %
Blanquette de Limoux	5,6 millions	26 %
Crémant de Limoux	2,8 millions	18 %
Clairette et Crémant de Die	9 millions	N.C.

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, OIV, UBIFRANCE et VINIFLHOR, Vinexpo 2007

L'Allemagne

Production d'effervescents	Consommation d'effervescents	Exportations d'effervescents	Importations d'effervescents
20 millions d'hl	3,7 litre par an et par habitant	N.C.	1,2 millions d'hl (2003)

Chiffres 2004

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, OIV, UBIFRANCE et VINIFLHOR

L'Italie

Production d'effervescents	Consommation d'effervescents	Exportations d'effervescents	Importations d'effervescents
1,9 millions d'hl	1,1 millions d'hl	N.C.	100 millions d'hl (2002)

Chiffres 2004

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, OIV, UBIFRANCE et VINIFLHOR

L'Espagne

Production d'effervescents	Consommation d'effervescents	Exportations d'effervescents	Importations d'effervescents
250 millions de cols	93 millions de cols	N.C.	70 milliers d'hl

Chiffres 2003

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, OIV, UBIFRANCE et VINIFLHOR

Les Etats-Unis

Production d'effervescents	Consommation d'effervescents	Exportations d'effervescents	Importations d'effervescents
N.C.	114 048 000 litres	65 millions de litres	396 milliers d'hl (2003)

Chiffres 2004

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, OIV, UBIFRANCE et VINIFLHOR

La Russie

Production d'effervescents	Consommation d'effervescents	Exportations d'effervescents	Importations d'effervescents
140 millions d'hl	1 litre par an et par habitant	N.C.	12,5 millions de litres

Chiffres 2005

Source : Ministère de l'agriculture et de la pêche, OIV, UBIFRANCE et VINIFLHOR

***Vous souhaitez plus d'infos sur les pays producteurs d'effervescent ?
Consultez nos fiches pays, en annexe du dossier, p 34, et sur www.viteff.com
dans l'Espace Veille.***

VITeff 2007 : mémo

VITeff	Biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes
Dates	Du mercredi 17 au samedi 20 octobre 2007
Horaires	De 9 h à 19 h
Lieu	Le Millesium Epernay - Pierry
Inscriptions/logistique	Jean-Marc CECCON Comité d'organisation du VITeff Chambre de commerce et d'industrie de Reims et d'Epernay 5, rue des Marmouzets B.P. 2511 51070 Reims cedex Tél. : +33 (0)3 26 50 66 73 E-mail : jean-marc.ceccon@reims.cci.fr
Organisation	Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay Direction du développement économique Philippe D'OLIVEIRA Tél. : +33 (0)3 26 50 62 88 E-mail : philippe.doliveira@reims.cci.fr
Partenariats	Sofia RIBEIRO Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay Tél. : +33 (0)3 26 50 62 61 E-mail : sofia.ribeiro@reims.cci.fr
Contact relations extérieures/VIP	Jean-Louis COURLEUX Jemmapes Communication 118, quai de Jemmapes - 75010 Paris Tél. : +33 (0)1 42 39 26 81 / 06 84 84 81 81 E-mail : courleux@club-internet.fr
Relations presse	Delphine DETHUNE Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay Direction de la communication Tél. : +33 (0)3 26 50 66 62 E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr
Spécificité	Rendez-vous international
Périodicité	Biennale
Surface d'exposition	11 000 m ² de surface couverte 14 000 m ² de surface à l'air libre Soit un total de 25 000 m ²
Chiffres clés 2005	390 exposants 21 000 visiteurs
Site web	www.viteff.com / www.viteff.eu



Biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes
International biennial of sparkling wine and Champagne making techniques



DU 17 AU 20 OCTOBRE 2007, RETROUVEZ L'UNIVERS DU VITEFF

Pour sa 9^e édition, le VITeff met en avant deux thèmes majeurs pour l'effervescence : l'environnement et le marketing

La filière mondiale de l'effervescence a rendez-vous du **mercredi 17 au samedi 20 octobre 2007** au parc des expositions le Millesium à **Epernay (France)** pour le VITeff - la biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes.

400 exposants et 20 000 visiteurs sont attendus pour ce grand rendez-vous international dédié aux professionnels de l'effervescence (producteurs et distributeurs de vins effervescents, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...).

Déjà **dix délégations étrangères** ont prévu de participer au VITeff 2007 : Allemagne, Argentine, Bulgarie, Chili, Espagne, Italie, Moldavie, Roumanie, Slovénie, Ukraine.

Le VITeff permet pendant **4 jours** de s'informer sur les **techniques et tendances autour des vins effervescents**. C'est l'occasion de nouer des contacts, échanger lors de conférences, d'ateliers et de moments de convivialité sur les innovations et les perspectives du secteur.

Pour sa 9^e édition, le VITeff met en avant **2 thèmes** qui sont au premier plan des préoccupations des professionnels de l'effervescence : **l'environnement et le marketing**.

Sous le haut patronage de l'OIV¹, le VITeff 2007 propose un programme varié et complet composé de conférences, ateliers et concours :

- **Le Prix à l'innovation VITeff** organisé par la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne avec le soutien du Conseil Régional Champagne-Ardenne, du Syndicat Général des Vignerons et du Club des Entrepreneurs Champenois, sous le parrainage d'Oséo, du CIVC (Comité interprofessionnel des vins de Champagne), de l'ITV (Institut technique de la vigne et du vin) / ENTAV, et d'Europol'AGRO. Ce concours distingue les techniques les plus innovantes et les plus respectueuses de l'environnement en matière viticole et œnologique. Il comporte 8 catégories de prix dont les prix « projet de recherche appliquée » et

¹ Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

« Coproduit de la vigne et du vin » positionnés à l'échelle européenne. Consultez le dossier de presse spécifique sur www.viteff.com.

La remise du Prix à l'Innovation aura lieu sous la présidence de **Michel BOULONNAIS**, Président de la CCEPC et en présence de **Jean-Paul BACHY**, Président du Conseil Régional Champagne Ardenne, **Patrick LEBRUN**, Président du SGV, et **Régis COUTANT**, Président du Club des Entrepreneurs Champenois.

- **La Journée technique des œnologues** organisée par l'Union des œnologues de France, sur *l'élaboration des vins effervescents rosés*. Des scientifiques de différentes régions françaises exposeront les connaissances actuelles sur les matières colorantes des raisins, les indices permettant d'apprécier le potentiel phénolique d'une vendange, la définition de la couleur, etc.
- **La Bourse Européenne de Technologies** organisée par le Centre Relais Innovation Grand Est sur le thème des « **technologies du vin et des boissons effervescentes** » (viticulture, œnologie, conditionnement, traçabilité, bière...). Cette bourse permet aux entreprises, centres techniques et laboratoires de recherche de valoriser leurs innovations et de rencontrer de futurs partenaires technologiques et commerciaux à l'international.
- **Les 6^e Rencontres « Espace Champagne »** organisées par le Crédit Agricole du Nord-Est, en partenariat avec la RVI (*la Revue vinicole internationale*) porteront sur la « **Compétitivité et création de valeur : le défi des effervescents** ».
- **Une dégustation de vins de Champagne** primés aux Vinalies 2007, organisée sous l'égide de l'Union des œnologues de la région Champagne.
- **Le workshop sur la biodiversité** organisé par ITV France / ENTAV, en partenariat avec Vitis Planet, et présidé par Peter Hayes, Président de l'OIV. Plusieurs spécialistes français et internationaux de la biodiversité viticole interviendront notamment sur les aspects suivants : concept et valorisation, préservation de la biodiversité, ampélographie, gestion du sol, aménagement des terroirs.
- **La conférence sur « l'usage des co-produits issus du raisin en Champagne »** organisée par la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne en lien avec le pôle de compétitivité Industries & Agroressources à vocation mondiale.
- **Conférence « Etat des lieux et enjeux du champagne : 10 ans pour sauver les équilibres champenois »** par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne.

www.viteff.com
tout sur le salon et l'effervescence !

DOSSIER DE PRESSE COMPLET

Le VITeff 2007, 9^e édition de la biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes

● VITeff salon : 4 journées dédiées à la technologie autour des vins effervescents

Du mercredi 17 au samedi 20 octobre aura lieu la 9^e édition du VITeff, biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes, au Millesium, le parc des expositions de la communauté de communes d'Épernay Pays de Champagne. Plus de 390 exposants et plus de 20 000 visiteurs sont attendus.

Ces quatre journées, dédiées à la technologie autour des vins effervescents, sont d'une portée internationale, et reconnues par les participants des précédentes éditions comme l'événement mondial incontournable dans le domaine viti-vinicole. Elles rassemblent l'ensemble des acteurs professionnels des techniques des vins effervescents : matériel viticole et vinicole (tracteurs enjambeurs), de mise en bouteille (bacs de congélation), produits et accessoires nécessaires à la viticulture, produits pour l'élaboration et le traitement des vins, produits et fournitures nécessaires pour l'embouteillage et la commercialisation, services...

Cette année les deux thèmes à l'honneur seront l'environnement et le marketing.

● Le VITeff et l'international

Les professionnels de la filière effervescente issus de toutes les régions de France réputés pour leurs vins effervescents (la Champagne, l'Alsace, la Bourgogne ou le Val de Loire) et des principaux pays producteurs (l'Allemagne, Italie, Espagne, USA, etc.), viennent chercher au VITeff les dernières innovations en matière de techniques champenoise et effervescentes.

En 2005, exposants et visiteurs issus de **53 pays de tous les continents** sont venus à la rencontre des **technologies les plus avancées**.

Cette année les pays de l'Est et les pays d'Amérique du Sud seront à l'honneur.

Des délégations de Bulgarie, Moldavie, Roumanie, Ukraine et Slovénie seront présentes grâce à l'Adepta et la collaboration du CIVC.

Le Chili et l'Argentine seront également représentés par des délégations organisées par Ubifrance.

Les temps forts, sous le haut patronage de l'OIV²

Pour sa 9^e édition, le VITeff met en avant 2 thèmes qui sont au premier plan des préoccupations des professionnels de l'effervescence : l'environnement et le marketing.

Sous le haut patronage de l'OIV³, le VITeff 2007 propose un programme varié et complet composé de conférences, ateliers et concours :

- **La Bourse Européenne de Technologies**, organisée par le Centre Relais Innovation Grand Est, porte sur le thème des « technologies du vin et des boissons effervescentes » (matériel viticole, viticulture, œnologie, conditionnement, traçabilité, bière et brasserie, vinification, emballage et conditionnement), mercredi 17 octobre 2007 de 10 h à 19 h, hall Jéroboam.

Elle rassemble des entreprises, des instituts de recherche et des centres techniques offrant ou recherchant des technologies innovantes ou des savoir-faire dans le domaine du vin ou des boissons effervescentes et des techniques associées.

Ces rencontres prennent la forme de rendez-vous confidentiels pré-programmés entre les acteurs européens du secteur (responsables d'entreprises, de centres techniques et de laboratoires de recherche). Elle offre l'opportunité de valoriser les innovations françaises et européennes du secteur et de rencontrer de futurs partenaires technologiques et commerciaux à l'international !

Inscription avant le 15 juillet sur www.viteff.com.

Frais d'inscription : 150 € TTC

- **Les 6^e Rencontres « Espace Champagne »**, organisées par le Crédit Agricole du Nord Est, en partenariat avec la RVI (*Revue Viticole Internationale*) sur la « **Compétitivité et création de valeur : le défi des effervescents** », mercredi 17 octobre 2007 à 14 h 30, salle de conférence du Millesium.

Informations : Anaïs Chovet / anaïs.chovet@ca-nord-est.fr

- **Le Parcours « Plan Eau »**, organisé par le CIVC, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Marne, sur le thème du « Plan Eau », tous les jours de 9 h à 19 h dans le hall d'exposition.

- **La Journée technique des œnologues** organisée par l'Union des œnologues de France, sur « *l'élaboration des vins effervescents rosés* », jeudi 18 octobre de 8 h 30 à 12 h 30, salle de conférence du Millesium.

Des scientifiques de différentes régions françaises exposeront les connaissances actuelles sur les matières colorantes des raisins, les indices permettant d'apprécier le potentiel phénolique d'une vendange, la définition de la couleur, etc.

2. Sous réserve de modification

3. Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

La deuxième partie de la matinée sera consacrée aux matériels et aux méthodes d'élaboration des vins rouges destinés à la production de champagnes rosés. Elle se terminera par un débat réunissant plusieurs professionnels champenois autour de multiples questions comme : rosé d'assemblage ou de macération ? Quelle qualité de vendange rechercher pour produire des vins rouges en Champagne ? Rouge de pinot noir ou de meunier ?

Cette conférence sera suivie d'un repas accompagné de vins effervescents rosés et de Rosé des Riceys.

Informations : Wilfrid Devaugermé / wdevaugerme@besseratdebellefon.com

Frais d'inscription : 150 € TTC (avec le repas)

- **La conférence sur « l'usage des co-produits issus du raisin en Champagne »** organisée par la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne, avec le soutien du pôle de compétitivité à vocation mondiale Industries & Agroressources. Jeudi 18 octobre à 10 h, salle Mathusalem 1.

Cette conférence permettra de connaître l'état des activités et des recherches liées à l'usage des co-produits issus du raisin, le positionnement de la Commission Européenne en la matière et de proposer les programmes de Recherche & Développement futurs sur le territoire.

Informations : Pascal Lherrant / lherrant@ccepc.fr

- **Le Workshop sur la biodiversité**, organisé par ITV France / ENTAV, en partenariat avec Vitis Planet, et présidé par Peter Hayes, Président de l'OIV. Jeudi 18 octobre à 14 h 30, salle de conférence du Hall Champagne.

Plusieurs spécialistes français et internationaux de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin interviendront notamment sur les aspects suivants : concept et valorisation, préservation de la biodiversité, ampélographie, gestion du sol, aménagement du terroirs.

Informations : Joël Rochard / joel.rochard@itvfrance.com

- **La dégustation de vins de Champagne** primés aux Vinalies 2007, organisée sous l'égide de l'Union des œnologues de la région Champagne. Jeudi 18 octobre à 18 h 30, salle Mathusalem 1.

Informations : Marie Theoleyre / marie.theoleyre@wanadoo.fr

- **Le petit déjeuner « Vendanges »** organisé par l'équipe AGILOR du Crédit Agricole Nord Est, vendredi 19 octobre à 9 h, stand 106, allées D et F sous le chapiteau.

Informations : Anaïs Chovet / anais.chovet@ca-nord-est.fr

- **La conférence « 10 ans pour sauver les équilibres champenois »** par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne (SGV), vendredi 19 octobre à 10 h, salle de conférence Hall Champagne.

Pendant une dizaine d'années, le vignoble champenois va être confronté à une situation inédite dans son histoire : la croissance commerciale va se heurter aux limites du potentiel de production. Jusqu'ici, une augmentation raisonnée des surfaces et des rendements a permis d'alimenter une augmentation structurelle des marchés du champagne. Tous les opérateurs de la filière, vignoble et négoce, ont ainsi pu se partager la croissance et gérer ensemble leur appellation dans le cadre d'un partenariat interprofessionnel.

Entre 2007 et 2017, en attendant la révision de la délimitation de la zone parcellaire de l'AOC, les champenois devront faire dans un cadre restreint alors que, justement, la filière est confrontée à une expansion très rapide de ses marchés : une situation périlleuse, pour les équilibres

interprofessionnels comme pour la santé économique du champagne. Cette conférence fera le point sur les risques et les enjeux du champagne pour les 10 années à venir.

Informations : Catherine Chamourn / cas@sgv-champagne.fr

- **La conférence « Les contrôles obligatoires des machines viticoles sur l'exploitation : quelles vérifications pour quels matériels ? »** organisée par SITMAFGR, jeudi 18 octobre à 9 h 30, salle Mathusalem 1.

Informations : Philippe Ravillon / philippe@ravillon.com

- **La remise du Prix à l'innovation VITeff**, organisée par la Communauté de Communes Epernay Pays de Champagne. La remise du Prix à l'Innovation aura lieu sous la présidence de **Michel BOULONNAIS**, Président de la CCEPC et en présence de **Jean-Paul BACHY**, Président du Conseil Régional Champagne Ardenne, **Patrick LEBRUN**, Président du SGV, et **Régis COUTANT**, Président du Club des Entrepreneurs Champenois. Mercredi 17 octobre à 11 h 30, salle de conférence du Hall Champagne.

Le 18^e concours du Prix à l'Innovation est organisé avec le soutien du Conseil Régional Champagne-Ardenne, du Syndicat Général des Vignerons et du Club des Entrepreneurs Champenois, sous le parrainage d'Oséo, du CIVC (Comité interprofessionnel des vins de Champagne), de l'ITV (Institut technique de la vigne et du vin) / ENTAV, et d'Europol'AGRO. Il distingue les techniques les plus innovantes et les plus respectueuses de l'environnement en matière viticole et œnologique et comporte sept catégories de prix. Cinq sont destinées aux entreprises : "viticulture", "œnologie", "emballage et conditionnement", "environnement", "internationale". A ces catégories s'ajoutent un prix « Coup de cœur » du jury. Pour l'édition 2007, les laboratoires et équipes de recherches ont pu postuler aux Prix à l'Innovation dans les deux mentions suivantes : « Recherche appliquée » et « Coproduits du raisin ».

Informations : Stéphane Vagnon / vagnon@ccepc.fr (dossier de presse sur www.viteff.com)

- **Réunion d'information « Export, suivez le guide ! »** organisée par la Champagne Viticole et le Crédit Agricole du Nord Est, vendredi 19 octobre à 14 h 30, salle Mathusalem 1.

Pour accompagner les vignerons dans leur démarche à l'export, la Champagne Viticole et le Crédit Agricole du Nord Est organisent cette réunion d'information avec comme intervenants : Frédéric Gauthier, consultant et maître de conférence associé à l'Université de Picardie, Patrick Stenpien, dirigeant et consultant de la société Applicom, maître de conférences associé à l'université de Picardie, Nicolas Renaut, responsable du Centre d'Affaires Internationales du Crédit Agricole du Nord Est et, Didier Exbrayat, chargé de mission export au Conseil régional de Champagne Ardenne.

Informations : Nathalie Costa / champagneviti@sgv-champagne.fr

- **La remise des prix du Concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay**, organisé sous l'égide du SGV et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Epernay. Mercredi 17 octobre à 17 h 30, salle Mathusalem 1.

Ce concours annuel récompense les meilleurs Champagnes créés par les vignerons ou les coopératives selon des critères très stricts. Champagnes bruts, millésimés ou rosés sont dégustés à

l'aveugle par des vigneron, œnologues, restaurateurs et journalistes. Le jury peut décerner deux distinctions par catégorie : une médaille d'or et une médaille d'argent.

Informations : Nathalie Gardet / gardet@sgv-champagne.fr

- **L'Espace Emploi-Formation**, organisé par la CCEPC, le SGV et la Chambre d'Agriculture, il permettra de valoriser toutes les professions de la filière viti-vinicoles et connexes au champagne. Du 17 au 20 octobre de 8 h à 17 h, hall Jéroboam.

Informations : Nicolas Zalewski / zalewski@ccepc.fr

Environnement, marketing et innovation au cœur des stratégies de l'effervescence

● Viticulture et environnement : accélération de la mise en œuvre des actions environnementales

La prise en compte des enjeux environnementaux s'est imposée au secteur viticole comme une nécessité au tournant des années 1990, en particulier à la **suite des débats sur la première loi sur l'eau**, qui ont mis en évidence la teneur de l'eau en résidus phytosanitaires d'origine agricole. Il convient également d'évoquer **l'impulsion des directives pour la production intégrée en viticulture** (*élaborées par l'OILB - Organisation internationale de lutte biologique et intégrée contre les animaux et les plantes nuisibles*). L'adoption de pratiques viticoles plus respectueuses de l'environnement a été **facilitée par l'innovation technologique** elle-même, notamment à travers l'apparition de plantes ayant leur propre système de défense.

L'adoption de telles pratiques est aujourd'hui incontournable à plusieurs titres.

Il s'agit, en premier lieu, de **garantir la viabilité et le caractère durable de la viticulture**, en protégeant les sols contre l'érosion et en évitant les effets négatifs des traitements sur l'environnement (pollution des sols, de l'air) et sur la santé des utilisateurs comme des consommateurs. La production viticole raisonnée répond également à une **attente forte de la part des consommateurs**. Cette dimension serait de plus en plus prise en compte lors de l'acte d'achat. **Les négociants et la grande distribution - conscients des attentes des consommateurs - imposent parfois aux viticulteurs des cahiers des charges** prévoyant l'adoption d'un mode de production raisonné.

Enfin, la dimension environnementale faisant l'objet d'une attention croissante de la part des pays viticoles du Nouveau Monde, il est important que la viticulture française ne prenne pas de retard dans ce domaine, notamment dans le domaine des effervescents et du champagne, dont la renommée dépend aussi de ce récent paramètre.

Interview de Arnaud Descotes, Responsable de la Mission Environnement au CIVC

Comment est née la démarche environnementale au CIVC ?

La stratégie du CIVC est de viser l'excellence de la filière viti-vinicole champenoise. Cela ne signifie pas seulement produire de grandes cuvées dans de belles bouteilles, mais c'est aussi **être exemplaire en matière d'environnement.**

Le CIVC a mis en place un management de l'environnement à l'échelle de la Champagne, c'est-à-dire auprès des 15 000 vignerons, 250 Maisons et 10 000 salariés de la filière, depuis les années 90 (en 1991 : création de la mission environnement).

Comment avez-vous mis en place ce projet ?

Après une décennie d'actions sur les phytosanitaires, la pulvérisation, la valorisation des effluents vinicoles et sous-produits..., c'est en 2001 que le CIVC lance une analyse environnementale de la filière.

Toutes les pratiques viti-vinicoles et œnologiques sont décrites pour savoir si elles ont un impact sur l'environnement. 450 seront ainsi répertoriées comme ayant un effet sur l'environnement et évaluées afin de pouvoir comparer les pratiques. A partir de ces référentiels et mesures, le CIVC a pu établir un plan d'actions mêlant programmes de recherche, conseil et déploiement de solutions déjà existantes auprès des acteurs de la filière.

Quelles sont les grandes orientations définies par le CIVC ?

Cinq grandes orientations en faveur de l'environnement sont définies et planifiées afin que d'ici 10 à 50 ans la filière soit « *exemplaire* », voire « *irréprochable* » en la matière :

- o Protéger le vignoble tout en protégeant la qualité de l'eau et de l'air, ainsi que la santé des hommes. Cela donne lieu au plan Eau en 2005 qui vise à réduire et améliorer l'utilisation des produits phytosanitaires et de réduire leur transfert vers le milieu naturel. Depuis, l'utilisation de produits phytosanitaires a été divisée par deux en Champagne. Un nouveau bilan sera fait d'ici 2010/2015.
- o Gérer les effluents et les sous-produits vinicoles (jus de raisin, moûts...) des 2 000 à 2 500 centres de pressurage, ou tout du moins accélérer ce processus, notamment avec la signature d'un contrat-cadre avec l'Agence de l'Eau Seine-Normandie. En 2000 déjà 50 % des effluents et sous-produits étaient valorisés. Avec le contrat-cadre l'objectif était d'atteindre 80 % en 2006, ce qui a été dépassé : 89 %. Pour 2007-2012, un nouveau contrat a donc été engagé pour viser 100 % de traitement et de valorisation des effluents.
- o Identifier les déchets produits par la filière champagne et la capacité de recyclage en région. Lancé en 2002, le programme « Zéro déchet » vise à valoriser 75 % des déchets. Pour aider les acteurs de la filière, le CIVC a édité un guide pratique de la gestion des déchets.
- o Préserver les sols et le terroir passe par leur connaissance et le développement d'aménagements ou pratiques protectrices (aménagements hydrauliques, enherbement des vignes, nutrition raisonnée des sols et de la vigne, par exemple).
- o Diminuer la dépendance énergétique et l'émission de gaz à effet de serre. Sur ce point la Champagne a été pionnière en faisant un « bilan carbone » de la filière (diagnostic des émissions de gaz à effet de serre sur un périmètre très large : de la construction des bâtiments au transport de la marchandise en passant par tous les fournisseurs possibles de la filière) dès 2003. Actuellement le monde produit deux fois plus de CO₂ que la nature peut en absorber et traiter. La loi du 13 juillet 2005 sur les orientations de la politique énergétique (article 2) inscrit comme objectif pour la France de diviser par quatre des émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2050. Cet enjeu citoyen est considéré comme primordial par la filière champagne, dont la volonté est de s'aligner sur cet objectif. Pour le CIVC il apparaît qu'une première réduction de 20 à 30 % en dix ans des émissions de la filière est réalisable (plan Climat 2006 du CIVC). Pour ce faire, le CIVC se veut force de propositions et conseil (recherche de valorisation des 250 000 tonnes de biomasse générées chaque année, piste sur l'allègement des bouteilles de 75 cl à 830 gr., ferroutage ?...) Le CIVC souhaite enclencher un « cercle vertueux » en faisant prendre conscience aux prestataires et fournisseurs de la profession qu'il est important qu'eux aussi réalisent un « bilan carbone » et mettent en place des actions en faveur de l'environnement.

Et dans les autres vignobles ?

La démarche Terra Vitis est née en 1990 du regroupement de viticulteurs du Beaujolais autour d'une « charte pour la qualité du vin ». Elle a débouché en 1998 sur la constitution d'une association de la loi 1901 destinée à faire connaître aux consommateurs et aux partenaires commerciaux des vigneron le concept de production viticole raisonnée.

En 2000 et 2001, des viticulteurs du Languedoc-Roussillon, du Bordelais, de la région Anjou-Saumur, de Touraine et du Pays Nantais ont, à leur tour, créé des associations sur ce modèle, qui se sont regroupées ensuite en une Fédération nationale, chargée notamment de promouvoir cette démarche et de coordonner les actions de communication qui s'y rattachent.

● Marketing, champagne et effervescents : création de valeur et prise en compte du client

Interview de Stephen Charters, responsable de la Chaire Champagne à Reims Management School.

Qu'est ce qui caractérise le marketing du champagne ?

Le marketing du champagne est un marketing d'image et de rêve, bien plus qu'un marketing produit. En cela le champagne rejoint la sphère du luxe qui repose également sur l'image véhiculée par le produit et la marque. Cette part de rêve repose aussi sur une politique de prix élevé, haut de gamme.

Par exemple le marché allemand du champagne s'est érodé, car les prix des champagnes de marques génériques étaient baissés. Le consommateur allemand a donc perçu dans cette baisse de prix, une baisse de qualité et surtout d'image. Il s'est tourné alors vers le cava ou le prosecco.

Le CIVC, connaissant très bien les marchés étrangers, sait combien il est important de promouvoir la qualité du champagne (depuis la vigne jusqu'à la dégustation) et de maintenir le « mythe ». Le CIVC a d'ailleurs renouvelé cette année sa stratégie marketing pour la marque « champagne » sur le thème de la « célébration » et du « mythe ». Car le champagne doit rester un vin d'exception pour les consommateurs principalement étrangers. Ceci permettant de pratiquer des prix plus élevés.

Toutefois, pour chaque marché la stratégie du mythe et de la célébration doit être adaptée. En France, la consommation de champagne tout au long du repas de fête peut se pratiquer. Au Royaume-Uni cela pourrait également se développer, car c'est un marché mature dont la consommation de champagne s'accroît. Mais en Chine par exemple, ou même au Japon, deux marchés très jeunes, le champagne ne sera bu qu'au moment d'un apéritif.

Est-ce que le champagne peut craindre la concurrence des autres vins effervescents ?

A court terme, non. Mais il se doit de maintenir sa place, on pourrait dire son « rang ».

La grande force de la marque « champagne » c'est qu'elle est maintenue par le CIVC (« brand owner » : le propriétaire en quelque sorte) et les grandes Maisons qui véhiculent l'image du champagne « produit de luxe » à l'international. Les petites marques et les vigneronns en bénéficient, même si c'est plus difficile pour eux de pénétrer les marchés étrangers.

Le revers de la « médaille » c'est qu'il est aussi plus difficile de faire du marketing à la fois sur l'appellation et les marques des produits. Le consommateur étranger préfère ainsi acheter des grandes marques à des tarifs haut de gamme, mais qui sont bien associées à l'image de luxe du champagne. Les marchés étrangers préfèrent aussi la simplicité de choix avec une appellation et quelques grandes marques.

En France, il est très important de maintenir l'équilibre entre les Maisons de champagne et les vigneronns, comme c'est le cas depuis 15 ans : les Maisons présentes à l'étranger et « porte-drapeau » de la marque champagne ; les vigneronns à la fois fournisseurs de grandes Maisons et commercialisant leurs produits sur un marché régional voire national très captif.

A l'étranger, les producteurs de vins effervescents valorisent, en général, eux-même leur produit, sans s'appuyer sur une marque globale renommée (par exemple ceux de Tasmanie). Le marketing est alors l'affaire du producteur.

Avec l'émergence de grands marchés comme la Chine et l'Inde, le champagne ne pourra toutefois pas ignorer la concurrence des autres effervescents qui ne sont pas toujours limités à une ère géographique précise...

Pour en savoir plus, rendez-vous aux **6^e Rencontres « Espace Champagne »**, organisées par le Crédit Agricole du Nord Est, en partenariat avec la *RVI (Revue Vinicole Internationale)* sur la « **Compétitivité et création de valeur : le défi des effervescents** », mercredi 17 octobre 2007 à 14 h 30, salle de conférence du Millesium.

L'effervescence...

Le marché international des vins effervescents

Le marché mondial des vins effervescents est en croissance, il dépasse maintenant les 2 milliards de bouteilles (soit 170 millions de caisses). En 2003, les vins effervescents représentaient 3 % de la production (en volume) des vins dans le monde, toutefois en valeur, le poids économique des vins effervescents atteint les 6 %.

Plus de 50 pays produisent des vins effervescents, mais les 4 premiers pays producteurs élaborent 77 % de la production des vins effervescents. La France est devenue le premier pays producteur (27 %), devant l'Allemagne (24 %) qui a longtemps occupé la première place, puis l'Italie (13 % de la production mondiale) qui vient d'être rattrapée par l'Espagne (également 13 %).

La consommation de vins effervescents - symbole de réussite et de fête - progresse dans le monde (+ 8,4 % entre 2001 et 2005). Les 3 premiers pays amateurs de bulles sont, l'Allemagne (22 % de la consommation mondiale), la France (16,9 %) et la Russie (9 %) qui devance désormais les Etats-Unis (7,7 %). Au total, ces 3 premiers pays consommateurs représentent 48 % de la consommation mondiale d'effervescents. C'est au Royaume-Uni que la consommation d'effervescents connaît la plus forte progression, avec un bond de 45,42 % entre 2001 et 2005.

Rang	Pays	2001	2005	Evo. 2001/2005	2010	Evo. 2005/2010
1	Allemagne	3,86	3,55	-3,03%	3,80	7,05%
2	France	2,79	2,71	-2,83%	2,68	-1,18%
4	Russie	1,00	1,45	45,09%	1,77	21,96%
3	USA	1,11	1,23	10,52%	1,37	11,23%
5	Italie	0,89	1,06	18,39%	1,12	5,87%
6	Espagne	0,77	0,80	3,51%	0,84	5,65%
7	Grande Bretagne	0,47	0,68	45,32%	0,87	26,65%
8	Australie	0,33	0,45	37,31%	0,58	28,95%
9	Pologne	0,40	0,39	-4,70%	0,37	-4,42%
10	Argentine	0,16	0,20	25,15%	0,26	23,04%
78,16% { Total Top 10		11,584	12,509	7,99%	13,632	8,98%
Total Mondial		14,762	16,004	8,41%	17,615	10,07%

Source : étude Vinexpo / IWSR 2007

Dans les prochaines années, la consommation de vin effervescent devrait poursuivre son développement (+ 10,07 % de 2005 à 2010 selon Vinexpo / IWSR 2007), soutenue par la consommation de nouveaux pays en croissance économique forte :

- les pays à reconquérir, notamment les pays de l'Est comme la Pologne, la République Tchèque, l'Ukraine, les Pays Baltes. « Ces pays, observe Daniel Lorson (CIVC), avaient l'habitude de consommer des vins effervescents ; avec le retour du pouvoir d'achat les importations devraient reprendre... »
- bien évidemment l'Asie : Japon, Chine et Inde
- et aussi les pays du continent sud-américain, entraînés par l'Argentine.

Source : Vitisphère - compte-rendu d'une conférence de Daniel Lorson à l'Adepta

Spécificité champenoise

Le champagne occupe une place prédominante dans les ventes de vins effervescents français, tant au niveau national qu'au niveau des exportations.

L'année 2006 s'est clôturée avec plus de 320 millions de bouteilles expédiées soit une croissance en volume de 4,6% par rapport à 2005.

Le marché français est toujours le premier client du champagne, avec 58 % des ventes, soit 181 millions de bouteilles (+1,5 %). L'Union Européenne est à 84 millions de bouteilles (+ 4,4 %) et les pays tiers 56,5 millions (+ 16 %).

Les grandes Marques et Maisons réalisent plus de 85 % des exportations de Champagne. En moyenne dans les Maisons de Champagne plus d'une bouteille sur deux est expédiée hors de France.

Répartition des ventes :

Maisons de champagne	217,6 millions de bouteilles	+ 5,09 %
Vignerons	74,5 millions de bouteilles	+ 2,60 %
Coopératives	29,4 millions de bouteilles	+ 6,20 %

Le champagne en quelques chiffres :

- Expéditions : plus de 320 millions de bouteilles en 2006
- Exportations : plus de 140 millions de bouteilles en 2006
- Hectares en production : 32 378 en 2006
- Récolte : 2 648 000 hectolitres 2005/2006
- Rendement moyen : 12 980 kg/ha en 2006
- Prix moyen du kilo de raisin : 4,60€ en 2005

Source : UMC / CIVC

Rappel : les déclarants champenois sont au nombre de **19 853**, les exploitants seuls : **15 138** et **4 958** pour la commercialisation.

Source : CIVC

La filière des entreprises connexes au champagne, quant à elle, regroupe **120 entreprises employant 2 500 salariés** pour un chiffre d'affaires exprimé à **540 M€**.

Source : CCI de Reims et d'Épernay

● Qu'est-ce qu'un vin effervescent ?

Ce qualificatif désigne un vin en bouteille contenant du gaz carbonique sous pression qui se détend avec effervescence au moment du débouchage.

Ce mot est destiné à remplacer l'ancien terme mousseux qui est apparu, dans des discussions internationales, comme dépourvu d'équivalence dans les langues étrangères européennes, où les vocables s'attachent plutôt à l'idée d'écume (Schaumwein, spumante, espumoso) ou d'étincelles (sparkling).

Les vins effervescents peuvent être obtenus par divers procédés :

- la **seconde fermentation en bouteille**, avec dégorgement individuel, pour le Champagne, les crémants et divers mousseux des appellations traditionnelles
- la **fermentation en cuve close sous pression**, pour les produits de marque sans appellation
- la **gazéification par saturation industrielle avec du gaz carbonique** pour les produits très bon marché
- un procédé intermédiaire entre les deux premiers effectuée la **fermentation en bouteille**, mais remplace le dégorgement par un **transvasement** avec filtration sous pression

Les vins perlants et pétillants, d'une pression gazeuse inférieure à 2,5 bars, sont inclus dans la catégorie des effervescents, alors qu'ils étaient exclus de celle des mousseux. La référence méthode champenoise est uniquement réservée aux vins de la Champagne.

Source : www.cr-bourgogne.fr

Les différents types de vins effervescents sont :

- **Le champagne** : Nom de l'ancienne province française, qui est l'appellation d'origine contrôlée adoptée par l'usage et la réglementation pour désigner les **premiers vins mousseux du monde**. Les usages et la réglementation des vins de champagne ont précisé et défini la méthode d'élaboration à l'origine fin du 18^e siècle. Cette méthode s'intitule **méthode champenoise** et est exclusivement réservée à l'usage du champagne.
- **Le Crémant** : D'abord réservé à la désignation du « champagne demi-mousse », le terme **crémant** employé de longue date est réservé depuis le 4 juillet 1975 pour désigner les **vins mousseux ayant une appellation d'origine**.
- **Le vin mousseux** est un vin qui accuse en récipient fermé à température de **20 °C une pression de gaz carbonique supérieure à 3 bars**. Cette surpression doit provenir exclusivement de la **fermentation alcoolique de la cuvée** à partir de laquelle le vin considéré est élaboré - après adjonction de la liqueur de tirage...
- **Le vin pétillant** est un vin effervescent qui accuse, dans un récipient fermé, une surpression comprise entre 1 et 2,5 bars à 20 °C
- **Le vin perlant** est un vin en bouteille qui contient **plus de 1 gr/l de gaz carbonique**, Quand on débouche une bouteille de vin perlant, on peut constater, au-dessus de 20 °C, l'apparition de bulles.

Source : www.effervescents-du-monde.com

Histoire de bulles...

Par Gérard Liger-Belair, Université de Reims Champagne-Ardenne,
dans La Vigne - Décembre 2006

8 questions autour de la bulle

o Qu'est ce qu'une bulle ?

C'est un peu de gaz entouré par du liquide. Elle est à peu près sphérique afin de réduire sa surface au minimum et dépenser le moins d'énergie pour se développer.

o Comment naissent les bulles dans la flûte ?

« Elles apparaissent à l'intérieur d'une poussière restée au fond du verre, une fibre provenant d'un torchon par exemple, répond Gérard Liger-Belair. Cette impureté, ici de forme cylindrique, ménage en son centre une poche d'air qui attire le dioxyde de carbone (CO₂) contenu dans le champagne. Les molécules de gaz s'y agglutinent et forment une bulle, accrochée à la paroi. »

Partenaire du laboratoire, le producteur Moët & Chandon a réalisé une jolie expérience à ce sujet. En nettoyant une flûte à l'acide dans une « chambre blanche » (une salle ultra propre adaptée aux expériences scientifiques), on obtient des verres dépourvus d'impuretés, où la magie des bulles n'opère pas. « Alors qu'il venait d'être ouvert, le champagne versé ressemblait à un vin blanc classique : il ne pétillait pas ! » raconte le physicien.

o Comment peut-on expliquer la taille des bulles ?

Les bulles de champagne, nourries du gaz carbonique dissout, grossissent pendant leur élévation à la surface. A l'origine, elles sont microscopiques et peuvent atteindre un millimètre de diamètre après une dizaine de centimètres d'ascension, en début de dégustation. En fin de dégustation, le champagne appauvri en gaz carbonique ne laisse plus échapper que des bulles nettement plus fines. Bien sûr, d'autres paramètres influent également sur la taille des bulles : température de service, pression. Mais le paramètre majeur reste la teneur en gaz carbonique dissout.

o Les bulles sont plus grosses dans les verres en plastique, pourquoi ?

Cela s'explique par le polyéthylène, matière des gobelets en plastique. Ce matériau est très hydrophobe : l'eau le mouille très mal. Les bulles s'accrochent sur les parois des gobelets ; le plastique préférant le contact du gaz à celui du liquide. Les bulles vont grossir à la paroi sur laquelle elles vont glisser progressivement vers la surface. Cette différence de mouillabilité entre le verre et le plastique explique pourquoi les bulles sont fines dans une flûte en verre ou en cristal et grosses dans un gobelet en plastique. A noter également l'absence de train de bulles dans un gobelet en plastique : pour former un fin chapelet, les bulles doivent se suivre très rapidement sans s'accrocher à la paroi du contenant.

o Le lave-vaisselle est-il recommandé pour laver les flûtes ?

Il est déconseillé, en raison notamment des produits utilisés qui déposent une fine pellicule de détergent à la surface du verre. Celle-ci produit un éclatement des bulles en surface. L'idéal est de rincer les flûtes à l'eau très chaude et de les essuyer avec un chiffon doux.

o Quel est l'origine du pétilllement au dessus des verres ?

Des centaines de bulles éclatent chaque seconde à la surface du champagne. Chaque bulle provoque un petit jet de liquide. La surface du champagne est ainsi piquetée de centaines de jets minuscules qui forment le pétilllement. On estime une moyenne de cinq

gouttelettes par bulle qui éclate. Le brouillard au dessus de la flûte est formé de très fines gouttelettes d'une centaine de microns de diamètre.

o **Quelle est l'importance de la température de service ?**

Plus la température est élevée, plus le passage des molécules de gaz carbonique du liquide vers les bulles est accéléré. L'effervescence est alors plus généreuse et les bulles d'autant plus grosses. Un champagne à 15° présentera un rythme de production de bulles supérieure de 50 % par rapport à un champagne servi à 5°.

o **Le meilleur choix : coupe ou flûte ?**

La coupe ne permet pas d'apprécier toutes les qualités d'un champagne et occulte le trajet des bulles vers la surface. Elle favorise toutefois une meilleure dispersion des gaz, diluant les arômes.

La flûte connaît un succès croissant. Elle permet de bien apprécier la trajectoire des bulles, concentre les arômes qu'elle libère lors de leur éclatement. L'effervescence du champagne est ainsi prolongée.

Pour en savoir plus, lisez *Bulle de champagne* d'Edouard Zarifian, Catherine Coutant et Gérard Liger-Belair - Editions Perrin 2005.

Vrai ou faux ? Une cuiller conserve-t'elle les bulles de champagne ?

o **On suggère parfois de placer une petite cuiller dans le goulot d'une bouteille de champagne entamée, afin de conserver les bulles. Une affirmation fondée ?**

Un champagne perd ses bulles dans les heures qui suivent l'ouverture de la bouteille. Pour remédier à cela, on raconte qu'il suffirait d'entreposer la bouteille dans le réfrigérateur, avec une petite cuillère à travers le goulot. Ce stratagème retiendrait le CO₂ à condition que la cuillère soit en argent.

Le CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) a réalisé en 1995 une série d'expériences sur des bouteilles de champagne de la même provenance, vidée d'un ou des deux tiers. Les modes de conservation ont été comparés : bouteille ouverte sans rien, bouteille ouverte avec petite cuillère en inox ou en argent, bouteille fermée par un bouchon stoppeur ou par une capsule. Ont ensuite été étudiés différents paramètres : pression du gaz dans la bouteille, perte de poids par dégazage. Des dégustations en aveugle ont ensuite eu lieu.

Résultat : la petite cuillère n'a aucun effet. La qualité du champagne est altérée dans tous les cas. Mais le mythe tient bon !

o **La seule solution : un bouchon hermétique**

Alors, comment faire pour conserver une bouteille déjà ouverte ? La mettre à l'abri de la lumière et dans un lieu frais ou peu sujet aux variations de températures. Et la serrer d'un bouchon spécial qui permet une conservation de plusieurs heures. En rendant hermétique la bouteille, lui seul empêche les gaz de passer. Et les précieuses bulles de s'échapper.

Les champagnes de vigneron ont voulu faire un clin d'œil humoristique au mythe de la petite cuillère glissée dans le goulot et eu l'idée de créer un bouchon de champagne composé d'une cuillère en métal plaqué argent, dont le manche est serti d'un cylindre de silicone, d'un joint d'étanchéité en élastomère alimentaire d'un hermétisme parfait pour assurer la conservation au frais, que la bouteille soit debout ou allongée.

Assurément, une des meilleures façons d'assurer la conservation d'un champagne entamé. Les connaisseurs vous diront que finir une bouteille ouverte est encore plus efficace !

Voir : www.champagnesdevignerons.com - www.lacuilleredeschampagnesdevignerons.com

VITeff, référence mondiale de l'effervescence

Au-delà du salon, VITeff offre aux professionnels du monde de l'effervescence de nouveaux produits au service de leur développement international

■ Une ambition internationale

Déjà reconnu pour son événement international sur les techniques effervescentes qui a lieu tous les 2 ans, VITeff ambitionne de devenir la référence internationale de l'effervescence grâce au développement de nouveaux services dédiés aux professionnels de la filière (producteurs et distributeurs de vins effervescents, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...).

Progressivement VITeff développe sa stratégie « produits » et décline son identité visuelle. D'autres « produits » VITeff viendront compléter la gamme dans l'année à venir.



The worldwide reference for the sparkling wine field

VITeff, référence mondiale de l'effervescence, marque ombrelle de tous les services dédiés à la filière.

■ VITeff salon



Biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes
International biennial of sparkling wine and Champagne making techniques

Premier produit de la « sphère » VITeff, la 9^e édition de la biennale internationale des techniques champenoises et effervescentes, a lieu du mercredi 17 au samedi 20 octobre 2007, au Millesium, le parc des expositions de la communauté de communes d'Epernay Pays de Champagne. Plus de 390 exposants et plus de 20 000 visiteurs sont attendus.

VITeff veille



Veille de l'univers des vins effervescents
Worldwide intelligence of the sparkling wine field

Ambitionnant de devenir la référence mondiale dans le domaine de l'effervescence, VITeff a lancé en octobre 2006 son nouveau site Internet (www.viteff.com - le portail de l'effervescence). Plus épuré, il permet un accès spécifique aux informations liées à la biennale et un accès au tout nouvel espace Veille qui anime le site tout au long de l'année.

Ainsi, en complément de la newsletter mensuelle VITeff envoyée à plus de 6 000 abonnés dans le monde (producteurs et distributeurs de vins effervescents, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...), VITeff offre aux professionnels toutes les informations économiques, techniques et technologiques liées à l'univers de l'effervescence.

Dans cet espace Veille, le visiteur trouve ainsi :

- **L'Atlas** qui donne des informations économiques et géographiques sur la production des effervescents, pays par pays.
- **L'Encyclopédie** qui répertorie toutes les méthodes d'élaboration, les différents types de vins effervescents et informe des derniers brevets et innovations.
- **L'Actualité** qui permet de suivre l'évolution du marché des vins effervescents et de découvrir toutes les nouveautés dans ce domaine.

VITeff conventions



Worldwide conventions for the sparkling wine field

C'est à l'occasion d'Intervitis 2007 - partenaire de VITeff - que la première convention d'affaires internationale VITeff a été organisée. Les conventions VITeff visent à diffuser et promouvoir à l'étranger les techniques des vins effervescents et les savoir-faire des entreprises connexes au champagne de la région Champagne-Ardenne. Elles s'adressent aux producteurs de vins effervescents étrangers - ou souhaitant se lancer dans cette méthode - et permettent de bénéficier gratuitement :

- d'une véritable opportunité de rencontres et d'échange avec des entreprises connexes au champagne grâce au système de rendez-vous d'affaires
- de l'expertise VITeff sur l'effervescence lors d'une conférence technique sur la méthode traditionnelle.

ANNEXES

VITeff 2007 : partenaires

Comité d'organisation / Organisation committee



Avec le soutien de / Sponsored by



Collège scientifique et technique / Scientific and technical college



Le VITeff remercie aussi / The VITeff also thanks



Médias



Nos autres partenaires / Other partners



Venir au VITeff 2007

Vous venez de Paris ? Voici les horaires du TER, direct de Paris à Epernay !

PARIS

Allers :

Mercredi 17 octobre 2007 ALLERS : PARIS → EPERNAY		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
PARIS Est	06h35	Ter 39175
Epernay	07h56	
PARIS Est	07h35	Ter 39103
Epernay	08h56	
PARIS Est	08h35	Ter 39135
Epernay	09h52	

Retours :

Mercredi 17 octobre 2007 RETOURS : EPERNAY → PARIS		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
Epernay	16h30	Ter 39184
PARIS Est	17h53	
Epernay	17h33	Ter 39146
PARIS Est	18h53	
Epernay	18h30	Ter 39188
PARIS Est	19h53	

Pour réserver dès maintenant votre billet de train, c'est très simple : www.sncf.fr
En gare d'Epernay, une navette gratuite vous conduira au VITeff.

o Vous venez de :

- ⇒ Bordeaux p. 29
- ⇒ Marseille p. 30
- ⇒ Nantes p. 31
- ⇒ Strasbourg p. 32

Alors découvrez vite la nouvelle ligne du TGV Est qui vous fera gagner du temps !

Laissez-vous tenter et consultez dès maintenant les horaires de départ contenus dans ce dossier !

BORDEAUX

Allers :

Mardi 16 octobre 2007 ALLER : BORDEAUX → REIMS		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
BORDEAUX St Jean	17h08	TGV 5444
REIMS Champagne Ardenne	21h49	

Mercredi 17 octobre 2007 ALLER : BORDEAUX → REIMS		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
BORDEAUX St Jean	17h08	TGV 5444
REIMS Champagne Ardenne	21h49	

Retours :

Mercredi 17 octobre 2007 RETOURS : REIMS → BORDEAUX		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
REIMS Gare	16h15	TGV 2738
PARIS Est	17h00	
PARIS Montparnasse 1 et 2	18h25	TGV 8565
BORDEAUX St Jean	21h26	
REIMS Gare	17h15	TGV 2752
PARIS Est	18h00	
PARIS Montparnasse 1 et 2	18h50	TGV 8469
BORDEAUX St Jean	22h24	
REIMS Champagne Ardenne	18h19	TGV 2784
PARIS Est	19h00	
PARIS Montparnasse 1 et 2	19h50	TGV 8479
BORDEAUX St Jean	23h07	

MARSEILLE

Allers :

Mardi 16 octobre 2007 ALLER : MARSEILLE → EPERNAY		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
MARSEILLE St Charles	12h27	TGV 6116
PARIS Gare de Lyon	15h41	
PARIS Est	16h35	Ter 39119
EPERNAY	17h54	

Mercredi 17 octobre 2007 ALLER : MARSEILLE → EPERNAY		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
MARSEILLE St Charles	06h27	TGV 6136
PARIS Gare de Lyon	09h31	
PARIS Est	10h35	Ter 39109
EPERNAY	11h46	

Retours :

Mercredi 17 octobre 2007 RETOUR : EPERNAY → MARSEILLE		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
EPERNAY	14h45	Ter 39122
PARIS Est	16h04	
PARIS Gare de Lyon	17h20	TGV 6123
MARSEILLE St Charles	20h31	

Mercredi 17 octobre 2007 RETOURS : REIMS → MARSEILLE		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
REIMS Gare	16h15	TGV 2738
PARIS Est	17h00	
PARIS Gare de Lyon	17h50	TGV 6125
MARSEILLE St Charles	21h06	
REIMS Gare	17h15	TGV 2752
PARIS Est	18h00	
PARIS Gare de Lyon	19h20	TGV 8129
BORDEAUX St Jean	22h34	

NANTES

Allers :

Mardi 16 octobre 2007 ALLER : NANTES → REIMS		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
NANTES Gare	15h20	TGV 5480
REIMS Champagne Ardenne	18h38	

Mercredi 17 octobre 2007 ALLERS : NANTES → REIMS		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
NANTES Gare	06h00	TGV 8804
PARIS Montparnasse 1 et 2	08h05	
PARIS Est	08h57	TGV 2713
REIMS Gare	09h42	
NANTES Gare	08h00	TGV 8814
PARIS Montparnasse 1 et 2	10h05	
PARIS Est	11h27	TGV 2723
REIMS Gare	12h12	

Retours :

Mercredi 17 octobre 2007 RETOURS : REIMS → NANTES		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
REIMS Gare	16h15	TGV 2738
PARIS Est	17h00	
PARIS Montparnasse 1 et 2	18h00	TGV 8861
NANTES Gare	20h02	
REIMS Gare	17h15	TGV 2752
PARIS Est	18h00	
PARIS Montparnasse 1 et 2	19h00	TGV 8871
NANTES Gare	21h02	
REIMS Champagne Ardenne	18h19	TGV 2784
PARIS Est	19h00	
PARIS Montparnasse 1 et 2	20h00	TGV 8879
NANTES Gare	22h08	

STRASBOURG

Allers :

Mercredi 17 octobre 2007 ALLERS : STRASBOURG → REIMS		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
STRASBOURG Gare REIMS Champagne Ardenne	05h43 07h31	TGV 5420
STRASBOURG Gare REIMS Champagne Ardenne	06h25 08h18	TGV 5486
STRASBOURG Gare REIMS Champagne Ardenne	07h37 09h36	TGV 5450

Retours :

Mercredi 17 octobre 2007 RETOURS : REIMS → STRASBOURG		
Gares de départ et d'arrivée	Horaires	Train(s)
REIMS Champagne Ardenne STRASBOURG Gare	18h41 20h32	TGV 5481
REIMS Champagne Ardenne STRASBOURG Gare	20h26 22h17	TGV 5417
REIMS Champagne Ardenne STRASBOURG Gare	20h37 22h27	TGV 5461
REIMS Champagne Ardenne STRASBOURG Gare	21h52 23h51	TGV 5445

Pour réserver dès maintenant votre billet de train, c'est très simple : www.tgv.com

En gare de Reims Champagne Ardenne TGV, une navette vous conduira gracieusement jusqu'au Millesium, à Epernay.

Hébergement pour la presse

Vous êtes journaliste ? Une fois accrédité par le VITeff (*fiche d'accréditation en annexe*), vous pouvez bénéficier d'une nuit d'hôtel à Epernay le 17 octobre. Pour plus de renseignement, contactez [Delphine Déthune](#), Responsable communication VITeff, au 03 26 50 66 62.

Vous souhaitez prolonger votre séjour pour profiter du VITeff 2007 ?

Contactez l'Office de tourisme d'Epernay au +33 (0)3.26.53.33.00, du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h00. Dimanche et jours fériés de 11 h à 16 h ou connectez-vous sur www.ot-epernay.fr/-Hotels-

Retrouvez le programme complet du VITeff 2007, ainsi que les différents cocktails organisés auxquels nous vous invitons cordialement.

MERCREDI 17 OCTOBRE 2007			
Heure	Evénement		Salle
9h30	Inauguration en présence de : <ul style="list-style-type: none"> ○ Michel COOMANS et Christian PATERMANN de la Commission Européenne ○ Peter HAYES, Président de l'OIV et Federico CASTELLUCCI, Directeur Général de l'OIV ○ Janez SUMRADA, Ambassadeur de Slovénie ○ Nicolae GRIGOREANU - Ministre Conseiller à l'ambassade de Roumanie ○ Martin NISSEN, Premier Conseiller aux Affaires Agricoles de l'ambassade d'Allemagne ○ Eugen VIZIR, Conseiller de l'Ambassade de la République de Moldavie ○ Dimitar YANCHEV, Conseiller économique et commercial de Bulgarie ○ Enrique CASTANE FERNANDEZ, Conseiller aux Affaires Agricoles de l'ambassade d'Espagne ○ Mélinna GYORGY - Secrétaire Economique à l'ambassade de Roumanie ○ Gilles GIULIANI, Sous-préfet de la ville d'Epernay ○ Philippe MARTIN, Président de l'ANEV, député de la Marne accompagné de Parlementaires de l'ANEV, ○ Jean Paul BACHY, Président du Conseil régional Champagne-Ardenne ○ René-Paul SAVARY, Président du Conseil général de la Marne ○ Michel BOULONNAIS, Président de la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne ○ François CRAVOISIER, Président de la CCI de Reims et d'Epernay ○ Yves BENARD, Président du Comité des vins et eaux-de-vie et autres boissons alcoolisées ○ Thierry GASCO, Président des Œnologues de France accompagné de plusieurs homologues des pays de l'Est ○ Valeriu V. COTEA, Patronat national roumain de la vigne et du vin ○ Bernard MARY, Directeur Général du Crédit Agricole du Nord Est ○ Jean-Marie LABORDE, Directeur Général du Groupe Rémy Cointreau ○ Pierre-Emmanuel TAITTINGER, Directeur Général de la Maison de Champagne Taittinger ○ Francesco TADDONIO, Directeur Vins du Groupe Pernod Ricard ○ Anne LUBERT, Responsable Marketing du Groupe Freixenet ○ Steve CHARTERS, Responsable de la Chaire Champagne à Reims Management School 	off	Chapiteau
10h00	La Bourse Européenne de Technologies, Organisées par le Centre Relais Innovation Grand Est sur le thème des « <i>technologies du vin et des boissons effervescentes</i> »		Amphithéâtre de l'hôtel communautaire
11h30	Remise des Prix à l'Innovation organisée par la Communauté	off	Salle de conférence

	de Communes Epernay Pays de Champagne. Sous la présidence de Michel BOULONNAIS, Président de la CCEPC et en présence de Jean-Paul BACHY, Président du Conseil Régional Champagne Ardenne, Patrick LEBRUN, Président du SGV, et Régis COUTANT, Président du Club des Entrepreneurs Champenois.		Hall Champagne
12h00	Cocktail inauguration VITeff 2007		Hall Mathusalem 1
13h00	Dégustation descriptive d'effervescents des pays de l'Est sous l'égide Union des Œnologues Région Champagne		Hall Mathusalem 2 et Mathusalem 3
14h30	Les 6 ^e Rencontres Espace Champagne, organisées par le Crédit Agricole du Nord-Est, autour du thème « <i>Compétitivité et Création de valeur : le défi des effervescents</i> »		Salle de conférence Hall Champagne
17h00	Cocktail des 6^e Rencontres Espace Champagne, organisé par le Crédit Agricole du Nord-Est.	off	Espace Restauration
17h30	Remise des diplômes et médailles aux lauréats du Concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay, par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne et la Chambre de commerce et d'industrie de Reims et d'Epernay		Hall Mathusalem 1
21h00	Dîner de gala « Dream Travel », organisé par le Champagne Nicolas Feuillatte	off	CVC Nicolas Feuillatte

JEUDI 18 OCTOBRE 2007

Heure	Événement		Salle
8h30 12h30	Journée Technique des Œnologues autour du thème « <i>Elaboration des effervescents rosés</i> »		Salle de conférence Hall Champagne
8h30 12h30	Comité des vins du Crédit Agricole S.A. sur « accompagnement par le Crédit Agricole des opérateurs de la filière viti-vinicole dans les opérations de fusion-acquisition »	off	Amphithéâtre de l'Hôtel communautaire
9h00 13h	Réunion de l'ADEPTA - Les Vins effervescents dans les pays de l'Est - Présentation de l'offre française ADEPTA en matière de technologies pour les Vins effervescents	off	Espace Catering du Hall Champagne
9h00 12h00	Conférence « Les contrôles obligatoires des machines viticoles sur l'exploitation, quelles vérifications pour quels matériels ? », organisée par le SITMAFGR	off	Mathusalem 1
10h00 12h00	Conférence organisée par la Direction du développement Economique de la CCEPC en lien avec le Pôle de compétitivité IAR sur « l'usage des co-produits issus du raisin en Champagne »	off	Mathusalem 1
13h00 15h00	Déjeuner des Œnologues	off	Restaurant Balthazar
14h30 17h30	Workshop « Bio diversité », organisé par ITV France / ENTAV	off	Salle de conférence Hall Champagne
18h30 20h00	Présentation et dégustation des vins de Champagne primés aux Vinalies 2007 par l'Union des Œnologues Région Champagne	off	Mathusalem 1

VENDREDI 19 OCTOBRE 2007

Heure	Événement		Salle
9h00 10h30	Petit déjeuner « Vendanges » organisé par l'équipe AGILOR du Crédit Agricole du Nord Est	exp	Chapiteau. Stand 106, allées D et F
10h00 12h00	Conférence « Comment mieux gérer l'Atout Champagne » organisée par l'Union CGT Marne		Mathusalem 1
10h00 12h00	Conférence sur « 10 ans pour sauver les équilibres champenois » organisée par le SGV de la Champagne	off	Salle de conférence Hall

			Champagne
14h30 17h30	« Export, suivez le guide ! » par le Crédit Agricole et <i>La Champagne Viticole</i>	off	Mathusalem 1

Tous les jours, également des interventions de spécialistes de l'effervescence se dérouleront sur le Plateau TV VITeff de 8 h à 19 h

Les principaux pays producteurs d'effervescents

● France

Dans un contexte plutôt morose, les vins effervescents connaissent une situation enviable : une augmentation en volume de 3 % et en valeur de 5 % à l'exportation. Sur le marché domestique, les ventes d'effervescents en grande distribution sont dynamiques.

Appellation champagne

Données générales :

- Déclarants : 20 010
- Exploitants seuls : 15 242 exploitants
- Nombre de sociétés d'exploitation : 2 681
- Total des superficies en production : 31 924 hectares
- Propriété des vigneron : 28 642 ha
- Propriété des maisons : 3 282 ha
- Superficie moyenne de l'exploitation viticole : 2 ha 09
- Nombre de parcelles : 275 808
- Superficie moyenne de la parcelle : 12 ares 05
- Production à l'hectare (2006) : 12 996 kg/ha
- Rendement en AOC Champagne 2005 : 13 000 kg/ha
- Prix moyen du kilo de raisin : 4,30 euros en 2004

Les cépages :

Pinot noir	12 720 ha	38,29 %
Chardonnay	9 374 ha	28,22 %
Pinot meunier	11 096 ha	33,22 %
Autres	91 ha	0,27 %

Les familles socio-économiques :

- Vignerons : 12 914 vigneron vendant des raisins. 74,5 millions de bouteilles expédiées
- Récoltants manipulant : 4 760
- Coopératives : 140 (dont 60 commercialisation). 13 000 vigneron adhérents. 12 800 ha en coopératives. 29,4 millions bouteilles expédiées
- Maisons de champagne : 284. 217,6 millions de bouteilles expédiées en 2006

Activité commerciale :

- **Volume de bouteilles expédiées en 2006** : 321 666 120
- **Chiffre d'affaires 2006** : 4,2 milliards d'euros
- **Exportations 2006** : 140 649 823 bouteilles

Les grands marchés (2006) :

- France : 181 016 297 bouteilles
- Union Européenne : 84 133 309 bouteilles
- Pays Tiers : 56 500 000 bouteilles

Top 10 des marchés du champagne (2006) :

- Grande-Bretagne : 36 789 527 bouteilles
- Etats-Unis : 23 159 336 bouteilles
- Allemagne : 12 287 012 bouteilles
- Belgique : 9 303 397 bouteilles
- Italie : 9 284 697 bouteilles
- Japon : 8 013 676 bouteilles
- Suisse : 5 445 004 bouteilles
- Pays-Bas : 3 683 905 bouteilles
- Espagne : 3 583 977 bouteilles
- Australie : 2 948 674 bouteilles

Ces pays sont également les principaux pays exportateurs de vins effervescents français.

Marchés prometteurs : la Russie qui représente actuellement 700 000 bouteilles en 2006 (+ 39 % par rapport à 2005), la Chine avec 504 000 bouteilles (+ 50 %), Singapour avec 937 000 bouteilles, Hong Kong avec 840 000 bouteilles et l'Inde avec 260 836 bouteilles (+ 125 %).

Le chiffre d'affaires de la Champagne : 4,12 milliards d'euros.

Source : Champagne Viticole mars 2007 et CIVC

Alsace

Données générales :

- 6 000 viticulteurs
- 1 100 commercialisants
- Vignoble : 14 500 hectares de vins AOC
- Production : 1 263 564 hectolitres en 2004
- Commercialisation : 150 millions de cols/an, dont 25 % à l'export

Les cépages :

Riesling	22 %
Pinot blanc	21 %
Gewurztraminer	18 %
Pinot gris (tokay)	14 %
Sylvaner	11 %
Pinot noir	9 %

Appellation Alsace :

AOC Grand Cru	3,6 %
AOC Alsace	79,4 %
AOC Crémant	17 %

Crémant d'Alsace :

En 2006, 224 000 hl de crémant d'Alsace ont été produits, soit 20 % des AOC produites dans la région.

Sa commercialisation a atteint 25,7 millions de cols cette même année, dont 4,3 millions à l'export, principalement vers l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg, le Danemark, la Suisse, la Suède, les Pays-Bas et les Etats-Unis.

Bordeaux

Données générales :

- 11 760 déclarants
- Vignoble : 115 000 hectares
- Production : 6,5 millions d'hectolitres
- 27 % des vins AOC français

Le négoce des vins de Bordeaux est le second en importance (après celui de Champagne).

Crémant de Bordeaux :

100 producteurs élaborateurs produisent 2 500 000 bouteilles/an.

Bourgogne

Données générales :

- 4 500 domaines viticoles
- 20 caves coopératives
- 120 négociants-éleveurs
- 130 courtiers
- Vignoble : 25 000 hectares
- Production : 1,4 millions d'hectolitres
- Commercialisation : 160 millions de cols/an, dont 56 % à l'export

Crémant de Bourgogne :

240 producteurs élaborateurs ont produit 11 200 000 bouteilles en 2002 et 1 300 000 à l'export.

L'appellation Bourgogne Mousseux existe officiellement depuis le 16 mars 1943. Les principaux berceaux de ce savoir-faire sont les régions de Rully en Côte Chalonnaise et l'Auxerrois. La création de l'AOC Crémant de Bourgogne date du 17 octobre 1975. Désormais, toute la Bourgogne élabore cette appellation.

Vallée du Rhône

Données générales :

- Vignoble : 70 000 hectares
- Production de 3,4 millions d'hectolitres

Crémant de Die :

En 2002 14 producteurs élaborateurs ont produit 533 333 bouteilles.

Le Jura

Données générales :

- Vignoble : 1 800 hectares
- Production de 95 000 hectolitres

Crémant du Jura :

138 producteurs élaborateurs sur une surface de 210 hectares produisent en moyenne par an 15 000 hectolitres. La production est en constante progression et le Crémant du Jura représente 16 % de la production totale AOC jurasienne. Deux types de crémant sont produits : le crémant blanc (95 % des volumes) et le crémant rosé.

Languedoc Roussillon

Données générales :

- 376 caves coopératives
- 70 entreprises de négoce d'importance
- 2 600 caves particulières
- Vignoble : production de 2,7 millions d'hectolitres
- environ 40 % des vins français

AOC du Limoux :

1 800 hectares sont exploités par 542 producteurs, une cave coopérative, 24 caves particulières et 8 maisons de négoce. Le rendement moyen atteint 40 hectolitres/hectare.

Les principaux vins effervescents sont :

- Blanquette de Limoux : 40 000 hl
- Crémant de Limoux : 30 000 hl
- Blanquette méthode ancestrale : 4 000 hl

Val de Loire

Données générales :

- 15 000 déclarants
- Vignoble : 50 000 hectares
- Production de 3 millions d'hectolitres
- 50 % de vins blancs
- 29 % de vins rouges
- 13 % de vins rosés
- 8 % de vins effervescents

Crémant de Loire :

Les grandes appellations en effervescents sont situées en Touraine : Saumur, Montlouis et Vouvray. En 2002, 5 400 000 bouteilles ont été produites par 240 producteurs élaborateurs.

Source : Viti spécial effervescents oct. 04

Allemagne

Données générales :

- 69 000 producteurs dont les 3/4 ont moins d'un hectare
- Production en moyenne de 10 millions d'hectolitres
- Vignoble planté à 68 % en blancs (principalement riesling et muller-thurgau)

13 régions viticoles dont 6 principaux vignobles :

- Hesse Rhénanie : 25 000 hectares
- Palatinat : 22 000 hectares
- Mosel Saar Ruwer : 10 000 hectares
- Pays de Bade : 15 500 hectares
- Wurtemberg : 11 000 hectares
- Franconie : 6 000 hectares

Les principaux acteurs de la filière :

- L'Institut des vins allemands (Deutsches Weininstitut GmbH) pour la coordination de la recherche, du contrôle qualité et de la promotion des vins allemands.
- L'Association des producteurs allemands de vin (Deutscher Weinbauverband eV) pour défense des intérêts des vignerons

Les importations de vins :

L'Allemagne est 1^{er} pays importateur de vins avec 12 millions d'hectolitres importés par an. Ce sont à 80 % des vins tranquilles dont 60 % de rouges. Les principaux pays fournisseurs de l'Allemagne sont l'Italie (5,2 millions d'hectolitres), la France (2,6 millions) et l'Espagne (1,4 million).

Les exportations de vins :

Environ 2,3 millions d'hectolitres sont exportés principalement vers la Grande-Bretagne et les Pays-Bas.

La consommation de vins :

Sur 20 millions d'hectolitres par an, 45 % sont des vins allemands. Le vin est la boisson alcoolisée la plus consommée (24,3 litres par personne en 2002) avec une forte progression des rouges, une stabilisation des rosés et une diminution drastique des blancs.

Le marché des vins effervescents :

L'Allemagne est le 2^e producteur d'effervescents au monde et le premier importateur. Environ 1 362 entreprises/coopératives produisent du vin effervescent.

Les vins effervescents allemands sont classés en **3 catégories** distinguées par le "poids minimum de moût" de la cuvée :

- **Le Schaumwein** (« vin mousseux ») est un produit à base de vins, dont l'ouverture de la bouteille dégage du dioxyde de carbone. Il est obtenu par la première ou la seconde fermentation alcoolique de raisins, de moût de raisin, de vin basique ou de qualité. Sa teneur minimum en alcool présent doit être de 9,5 % et la surpression par le CO₂ supérieure à 3 bar
- **Le Qualitätsschauwein ou Sekt** (« mousseux de qualité ») sont des vins mousseux élaborés suivant la méthode cuve close, de transfert ou la méthode traditionnelle. Ils doivent avoir effectué deux fermentations et titrer au moins 10 % d'alcool et 3,5 bars de pression

- **Le Qualitätsschauwein bestimmter Anbauggebiete (b.A. - « mousseux de qualité provenant d'une région déterminée »).** Pour obtenir ce label, le vin doit passer des examens particuliers. Un jury d'au moins 3 spécialistes détermine si les conditions de couleur, de limpidité, d'effervescence, de cépage et d'origine sont remplies.

A ces 3 catégories, on peut rajouter le **Perlwein**, vin pétillant appelé aussi « Secco ». Il se distingue du Schaumwein par ses bulles plus fines (assimilées à des perles) qui lui donnent son nom. Il est obtenu par une fermentation en cuve close. Sa légèreté et son prix plus modique lui permettent de gagner du terrain au détriment du mousseux classique. On note différents types de Schaumwein : brut nature, extra brut, brut, extra dry, sec, demi-sec, doux. Pour le Perlwein, les types sont sec, demi-sec et doux.

La production allemande de Sekt est pour l'essentiel une **production industrielle**. Elle s'établit à partir de moûts et de vins produits localement ou importés, en fonction des besoins et des prix de la matière première. Le Sekt peut être élaboré en général avec tous les cépages admis pour la production de vins dans les pays de l'U.E. La mention Deutscher Sekt n'est attribuable qu'aux Sekts de vins allemands. Les Winzersekts ont été élaborés depuis le raisin jusqu'à la mise en bouteille chez le vigneron.

Régions de production de raisins pour le Sekt :

- **Mittelrhein** : cette région est un grand centre de production de raisin pour l'élaboration de Sekt, très dépendante de la progression de la demande
- **Moselle-Sarre-Ruhr** : l'Ebling en est le principal cépage. Il donne des vins secs, acides et nerveux qui sont une véritable bénédiction pour l'industrie du Sekt
- **Production allemande de Sekt** : 350 millions de cols en 2004. En régression constante
- **Exportations** : 14 millions de cols (2004).

Le premier producteur allemand de Sekt est la maison Wachenheim (22,5 % de part de marché) qui continue sa progression à l'étranger, notamment dans les pays de l'Est. La concentration chez les producteurs allemands de Sekt se poursuit. Trois groupes dominent le marché : Rotkäppchen-Mum, Schloss Wachenheim et Henkell-Söhnlein.

L'industrie allemande du Sekt semble vouée à une poursuite des consolidations et à des restructurations des principaux sites de production. Les besoins en équipement ne représenteront qu'un potentiel de renouvellement dans les années à venir. Considérant la taille importante de ce marché ceci pourrait cependant représenter des opportunités conséquentes pour nombre d'industriels.

Le marché allemand des vins mousseux :

Il reste le plus important du monde, même si la consommation intérieure de vins mousseux est en baisse (3,7 litres/an/habitant contre plus de 5 litres en 1989). Il représente près de la moitié des vins mousseux consommés en Europe et le quart consommés dans le monde. 81,3 % des vins mousseux consommés en Allemagne ont été produits sur place. L'importation de mousseux atteint 800 000 hl (environ 81 millions de bouteilles) et 500 000 hl de vins perlants.

L'Allemagne est le 3^e **débouché des effervescents français** avec 180 000 hl en 2006 (contre 165 000 hl en 2003). Après des ventes à la baisse en 2004, les exportations de champagne reprennent doucement en 2006 (95 000 hl contre 87 000 hl en 2004) (Source : *Viniflor Infos - n°142 avril 2007*). Le champagne reste un produit de luxe. Les ventes de prosecco italiens se stabilisent à environ 70 millions de bouteilles en 2004. Les vins effervescents sont particulièrement appréciés comme rafraîchissement ou comme apéritif.

Italie

Données générales :

- 792 000 ha de raisins de cuve en 2003, dont 264 000 ha de VQPRD et 528 000 de vin de table
- Production : 52 millions d'hectolitres en 2004
- L'Italie produit 18 % des vins du monde et un tiers de ceux d'Europe.

Les cépages :

Plus de 300 types de cépages différents cohabitent dans le vignoble italien.

Les principales régions viticoles en DOC et DOCG :

- Vénétie (17 %)
- Piémont (16 %)
- Toscane (12 %)
- Lombardie

Il existe deux catégories de vins : les DOC (17 % de la production) et les DOGC, catégorie plus contraignante (6 % de la production). A eux deux, ils représentent 36 % du vignoble. Les vins DOC et DOCG sont concentrés à 86 % dans le nord et le centre de l'Italie. Les régions produisant du vin de table sont essentiellement la Sicile et les Pouilles.

La consommation de vins :

- 51 litres par an et par habitant.
- 57 % de vins rouges
- 37 % des vins blancs
- 5 % de vins rosés.

La distribution du vin reste traditionnelle. La grande distribution détient 48 % de part de marché.

Les exportations de vins :

Les vins italiens sont très compétitifs et bien distribués dans le monde entier. L'Italie exporte **13 millions d'hectolitres** principalement vers l'Allemagne et les Etats-Unis.

Les importations de vins :

En forte augmentation début 2000, les exportations ont atteint 986 510 hl en 2002, principalement de France.

Le marché des vins effervescents

Il existe des vins « **spumante** » (mousseux) et « **frizzante** » (perlant ou pétillant). La production italienne s'élève à environ 250 millions de bouteilles par an, soit environ 1,9 million d'hectolitres. Sur ce total, 1 million d'hl correspond à des appellations d'origine DOC ou DOCG et 228 000 hl en méthode traditionnelle.

La fabrication est très atomisée et sur la centaine de fabricants, neuf (Martini & Rossi, Campari, Flli Gancia) concentrent environ 42 % de la production.

- **Trentin Adige** : cette région excelle dans la production de vins effervescents de grande qualité qui comptent parmi les meilleurs d'Italie.
- **Vénétie** : succès du « **Prosecco** », vin mousseux honnête. Celui-ci ne subit pas la taxe sur les effervescents. Le vignoble de Prosecco, en pleine Vénétie, produit **40 millions de bouteilles** dont 15 % de frizzante. L'aire de production comprend le territoire de 15 villages s'étendant sur une surface de près de 18 000 hectares.

- **Emilie Romagne** : prédominance du « **Lambrusco** », vin à la robe violacée, à la fois acide et légèrement doux.
- **Piémont** : la plupart des vignobles sont plantés en « **Moscato** ». C'est le fief de l'**Asti Spumante**.
- **Lombardie** : patrie du **Franciacorta** (région de Brescia), un mousseux de qualité élaboré selon la méthode traditionnelle. 90 producteurs et 319 exploitations viticoles produisent le Franciacorta (DOCG) considéré comme le meilleur vin pétillant italien.
- **Abruzzes** : c'est une région qui offre une grande variété de vins. L'appellation « **Controguerra** » se décline en rouge, blanc, novello (vin obtenu par macération carbonique), pétillant et effervescent.

Deux grandes entreprises regroupent près de la moitié du marché de la méthode classique : Berlucchi (4,6 millions de bouteilles) et Ferrari (4,5 millions de bouteilles). Les producteurs italiens de ces vins mousseux élaborés par seconde fermentation n'ont pas réussi à créer une image forte. La seule exception semble être Franciacorta dont la production s'élève à 4,8 millions de bouteilles. La plus grande partie de la production de mousseux est destinée au marché italien.

La consommation d'effervescents représentait 1,1 million d'hl en 2004.

Les exportations, 800 000 à 900 000 hl, concernent essentiellement l'Allemagne, les Etats-Unis, le Royaume-Uni, l'Australie et la Russie.

En 2006, selon Viniflor Infos (n° 142 avril 2007), 77 800 hl de champagne ont été exportés vers l'Italie, soit une progression de 17,7 % par rapport à 2005, amorçant une reprise des ventes de champagne en Italie après un recul en 2004. En Italie comme en Allemagne le champagne reste un produit plus cher que les mousseux nationaux. Les vins italiens méthode classique progressent de 2,2 % dans un contexte général de prix très agressif. A noter que trois régions viticoles italiennes (Chianti, Veneto, Asti) ont décidé début 2006 de se regrouper pour élaborer un projet « Territoires Vins » afin de développer et moderniser leur production et faire face à la mondialisation du secteur. Des actions de communication seront lancées à l'échelle internationale. L'investissement serait d'environ 50 millions d'euros.

Source pour les vins de champagne : CIVC - Bulletin d'information - Premier trimestre 2005. / E Lettre Vinimarket 21/4/2005 + Mission économique Milan 02-06

Espagne

Données générales :

- Vignoble : 1,12 millions ha
- 80 % de la production de vins localisés dans 5 Communautés. Les plus importantes sont Castille La Mancha, Catalogne, Rioja, Galicie, Valence, Estramadure, Andalousie
- Production : 49 millions d'hectolitres (2004)
- 645 000 exploitations viticoles
- 65 % de la production par des coopératives
- Consommation de vin : 11,446 millions d'hl. Soit environ 26,74 l. par habitant

La commercialisation est assurée par une multitude de Bodegas, souvent de taille moyenne à petite.

Les exportations de vins :

Entre 20 et 30 % de la production espagnole est exportée principalement vers l'Union Européenne (70 à 80 %) : France), la Suisse, les USA, le Japon, la Norvège.

Les importations de vins :

L'Espagne importe peu de vins car elle produit la plupart des volumes consommés. L'Italie est le principal fournisseur, suivi de la France (1/3 des importations des vins étrangers).

Le marché des vins effervescents :

En Espagne, la production de vins mousseux concerne en majeure partie le « Cava », vin pétillant de Catalogne élaboré selon la méthode traditionnelle. 160 municipalités sont concernées par la zone de production du Cava.

En dehors du Cava, la production espagnole de vins mousseux est peu importante.

Cava

Données générales :

- Vignoble : 32 009 ha répartis en Catalogne, Rioja, Aragon, Valence et Badajoz
- 6 848 viticulteurs
- 272 caves
- 95 % du cava est produit en Catalogne (surtout dans le Penedès)
- 10 producteurs contrôlent 91,5 % de la commercialisation dont 36,5 % pour Freixenet et 38,4 % pour Cordoniu
- 222 000 000 bouteilles produites en 2005
- 93 millions de bouteilles consommées en 2005 sur le marché domestique, surtout dans la région de Barcelone et le nord-est du pays
- 130 millions de bouteilles exportées en 2005 vers 130 pays (+ 25 % ces 5 dernières années). Plus des 2/3 vers l'Allemagne et le Royaume-Uni. Forte progression des exportations vers les Etats-Unis.

16,9 % du cava sont produits pour les marques blanches et 8,2 % par les autres producteurs. De petites quantités sont toutefois produites par quelques bodegas disséminées à travers le pays.

Catalogne-Penedes est la première région productrice de cava. Les maisons de cava possèdent un cinquième du vignoble du Penedès. Le cava n'est pas confiné à une aire

géographique restreinte. Le raisin peut provenir de plusieurs communes dispersées au nord de l'Espagne, mais nombre de gros producteurs sont établis à San Sadurn de Noya et à Villafranca del Penedes. Parmi les autres aires viticoles de Catalogne, la plus dynamique est Lleida et les vins de Rimat (effervescents ou tranquilles) sont de bonne qualité.

Les cépages :

Macabeo, Xarel, Parellada, Chardonnay, Subirat Parent pour les blancs. Pinot noir et Trepat pour les cavas rosés.

La consommation de Cava :

La production s'adapte aux évolutions des goûts des consommateurs et l'Espagne s'oriente vers des vins de meilleure qualité.

Les Cavas bruts sont privilégiés au détriment des cavas semi-secs et secs, surtout appréciés par le marché allemand. En Espagne, le Cava est surtout distribué dans les hyper et supermarchés.

Si le marché intérieur espagnol ne devrait pas être porteur pour l'avenir, ce sont les marchés extérieurs qui stimuleront les ventes. L'avenir est donc envisagé avec optimisme. Les grands producteurs de Cava poursuivent leur diversification en investissant dans le vin tranquille. A l'inverse, les producteurs de vins tranquilles cherchent à compléter leur gamme avec du Cava.

Mousseux D.O. (AOC) hors Cava

- **Utiel Requena** (méthode traditionnelle) : 300 ha, 700 à 850 000 bouteilles
- **Valencia** (méthode traditionnelle) : 20 ha dans la région de Valence, 100 à 120 000 bouteilles
- **La Mancha** (méthode traditionnelle), dans la région de Castille la Manche. 100 000 bouteilles
- **Rueda** (méthode traditionnelle), brut et demi-sec, dans la région de Castille et Léon. 75 à 150 000 bouteilles

Mousseux autres que Cavas et D.O.

- **Mousseux méthode traditionnelle** : moins de 1 million de bouteilles
- **Mousseux fermentation en cuve** : 8 millions de bouteilles dont 6 seraient produites par Freixenet

En 2004, la consommation espagnole de vins a baissé de 3,5 %. La baisse est moindre toutefois pour les vins mousseux.

Concernant le vin de champagne, les expéditions ont atteint 2 289 024 bouteilles en 2004, soit une hausse de 6 %.

Source : *ELettre Vinimarket 30/3/2005 + mission économique en Espagne février 2006.*

USA

Il s'agit du 5^e vignoble mondial par sa superficie. 90 % de la production totale de vins américains proviennent de Californie.

Données générales sur le vignoble californien :

- 225 000 hectares en 2004 (dont 196 677 hectares porteurs)
- Progression de 30 % du vignoble en cinq ans
- 4^e producteur mondial derrière l'Espagne, la France et l'Italie
- 4 millions de tonnes de raisin vendangés en 2005
- Commercialisation : 16 millions d'hectolitres en 2004
- 1 367 wineries commerciales. (33 % de nouvelles caves en 2004)
- 4 805 viticulteurs
- 93 appellations géographiques

Les régions productrices :

- La Sonoma : 16 400 ha
- Monterey : 14 600 ha
- La Napa Valley : 14 500 ha
- Mendocino County : 5 500 ha
- Comté du Lake : 1 600 ha
- Baie de San Francisco : 1 600 ha
- Central Coast : 9 900 ha
- Southern California : 1 400 ha

L'industrie viti-vinicole américaine est récente et les viticulteurs locaux font appel aux pays de tradition viticole. Certains mousseux américains ont recours à la méthode de production champenoise. Toutefois, la plupart des vins effervescents sont généralement élaborés selon la méthode Charmat qui permet une fermentation secondaire en masse dans d'énormes cuves enduites de verre et hermétiquement closes.

- **Nouveau Mexique** : la production de vins effervescents est favorisée par un bon ensoleillement et des teneurs en acidité élevées
- **Idaho** : on y trouve du vin mousseux et des effervescents de grande qualité, élaborés à partir de raisins à peine mûrs
- **Californie** : principale région productrice d'effervescents. Les vignobles californiens représentent un fort potentiel pour les investisseurs étrangers. Le vignoble de Chalone au sol calcaire est favorable à la production de vins effervescents. Les vignobles d'Arroyo Grande et d'Edna Valley, implantés sur des sols calcaires, donnent des vins de qualité. La Maison Deutz y produit des cuvées millésimées
- **Sonoma** : le terroir de Green Valley, au climat plus frais, est idéal pour le vin effervescent

Les cépages :

- 65 cépages rouges répartis sur environ 113 000 hectares
- 38 cépages blancs plantés sur 83 200 hectares

Chardonnay	19 %
Cabernet Sauvignon	13 %
Colombard	13 %
Zifandel	11 %
Merlot	9 %

Les acteurs de la filière :

- Wine Business : principal fournisseur d'information et de services pour l'industrie viti-vinicole
- Wine Market Council dont l'objectif est de développer, consolider et stabiliser le marché du vin aux Etats-Unis
- AVA (American Vintners Association) représente les viticulteurs auprès des gouvernements nationaux

La consommation américaine :

- 11 litres/personne/an : 3^e rang mondial
- 10 % de la population consomme 86 % des vins présents sur le marché
- 21,87 millions d'hectolitres consommés en 2005 (niveau record)

Les vins californiens sont de plus en plus concurrencés par les vins étrangers (Espagne, Argentine, Italie, France), car les consommateurs sont attirés par le goût des vins italiens et par le bon rapport qualité/prix des vins australiens. Les ventes des vins chiliens continuent de progresser.

Les importations américaines :

5 234 000 hectolitres (prévisions de 5 900 000 hectolitres pour 2005) ont été importés en 2004 principalement d'Italie, du Chili, d'Australie et de France.

Les exportations américaines :

95 % des vins américains exportés sont californiens. Les principaux pays d'exportation sont le Royaume-Uni, le Canada, les Pays-Bas, le Japon, la Belgique et la France.

Le marché des vins effervescents :

Les vins effervescents consommés ne représentent que **4,6 % de la consommation totale des vins**, soit 12,672 millions de caisses de 9 litres en 2004 (dont 8,167 millions d'origine américaine).

Les exportations d'effervescents se portaient à 65 millions de litres en 2004 et les ventes de champagne représentaient **20 257 824 bouteilles**, ce qui représente le **2^e débouché extérieur** derrière le Royaume-Uni. En 2004, les expéditions de champagne ont progressé de près de 7 %.

Les mousseux français sont toujours les plus vendus parmi les vins mousseux importés aux Etats-Unis, suivis par les vins italiens, espagnols et australiens. Ils détiennent 20 % du marché total des vins mousseux aux Etats-Unis (2004).

Le segment des vins effervescents devrait être meilleur, car leur consommation augmente grâce aux campagnes marketing.

Source : *ELettre Vinimarket* 30/5/2002 et 16/1/2006 + mission économique Los Angeles mars 2006

Russie

Données générales :

- 70 000 hectares (contre plus de 200 000 ha il y a 15 ans)

Principales régions de production

Les vignobles sont situés surtout dans le sud du pays.

- Krasnodar : 31 700 ha
- Daguestan : 19 700 ha
- Stavropol : 9 300 ha
- Rostov : 5 000 ha
- Tchétchénie : 4 000 ha

Ces vignobles fournissent aux producteurs domestiques 50 % des « vinomateriali » utilisés notamment pour la production de « Champanskoye » (effervescents). La France livre de grandes quantités de « vinomateriali » utilisés par les producteurs de vins domestiques.

Un petit peu d'histoire :

A la fin du XIX^e siècle, le prince Lev Sergeievitch Golitsyne rapporta en Russie la recette du champagne, découverte 200 ans auparavant par le moine champenois Dom Pierre Pérignon. Il lança donc la production à Abrau-Durso et à Massandra, en Crimée, sur plus de 500 hectares de vignes avec des plants de Champagne et avec des kilomètres de vraies caves creusées dans la montagne.

Grâce à l'aide technique de vignerons champenois, le prince réussit à produire un « Champagne » qui remporta en 1900 le premier prix des champagnes présentés lors de l'Exposition Universelle.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

Aujourd'hui, ce « Champanskoye », est un vin mousseux sucré, aussi bon marché que la vodka et très prisé par la gente féminine.

Le marché des vins effervescents :

- Production : 140 millions de litres de vins pétillants en 2005, commercialisés sous le nom de « Champanskoye »
- Production domestique obtenue à 80 % par la méthode dite « accélérée »
- Producteurs : environ 20
- 50 % du volume de production assurés par 5 gros producteurs situés à Moscou, Saint Pétersbourg, Nijny Novgorod et au Daguestan

Les exportations d'effervescents sont anecdotiques (moins de 20 000 litres en 2002 et 2003), car la Russie s'est engagée à ne pas exporter de « Champanskoye ».

La Russie est un grand importateur d'effervescents, car la production intérieure ne satisfait qu'une partie des besoins de consommateurs. Ainsi, en 2004, 12,5 millions de litres ont été importés. La France est le 1^{er} fournisseur de la Russie en valeur et le 5^e en volume (précédée notamment par la Moldavie, l'Italie et l'Ukraine). Les importations de champagne ont fortement augmenté depuis 4 ans et sont passées de 5,8 millions d'euros en 2002 à 12,52 millions d'euros en 2006.

Les pays de la CEI (Communauté des Etats Indépendants de l'ex-URSS) et l'Italie sont également très présents sur le créneau des vins pétillants. A noter que l'accise sur les mousseux est élevée (10,5 roubles par litre, soit 0,3 euro).

Consommation d'effervescents :

Le potentiel du marché russe représente 140 à 150 millions de bouteilles par an, dont 85 millions de « Champanskoye » et 16,5 millions de bouteilles d'importation. Il progresse de 10 à 15 % par an.

La consommation est de 1 litre par an et par habitant, mais elle reste saisonnière et occasionnelle. Les Russes sont habitués à consommer plutôt des vins édulcorés d'entrée et de moyenne gamme (vins domestiques demi-doux, Spumante, Asti italiens, vins de la CEI). Seul un public plus averti peut apprécier le goût français (Champagne Brut).

Depuis le 1^{er} février 2007, la vodka et toutes les autres boissons alcoolisées doivent être munies de l'avertissement suivant : « *L'alcool est interdit aux enfants et adolescents de moins de 18 ans, aux femmes enceintes et aux mères qui allaitent, ainsi qu'aux personnes souffrant de maladies du système nerveux, des reins, du foie et d'autres organes de digestion* ». Les bouteilles non étiquetées de la sorte, sont retirées de la vente.

Source : mission économique de Moscou - mars 2006

Les Russes ont une culture du vin qui a été étouffée par Gorbatchev. Mais peu à peu, ils la retrouvent. Ces dernières années, la consommation de vin connaît une progression d'environ 20 % par an. Le marché est centré sur Moscou et Saint-Pétersbourg. Mais les ventes se développent dans d'autres grandes villes.

Les Russes se servent du vin comme d'un signe de richesse. Ils sont peu connaisseurs mais sont habitués depuis toujours au goût sucré, même pour les effervescents et les vins rouges.

« *Le vin commence à trouver sa place, note Tania Korsounskaia, de la Sopexa à Moscou, mais il reste une boisson de femme.* »

L'année dernière, la Russie a été le 6^e client de la France en volume. Elle a doublé ses importations en provenance de notre pays. Cependant, seul le champagne se porte bien : + 21 % en volume et + 27 % en valeur à 12,5 millions d'euros. Les français doivent donc s'organiser pour tenir sur ce marché, car « *la Russie se mérite* ».

Source : La Vigne - Avril 2007