



LE VIN, L'EXCELLENCE

La 18^e édition du Grand Tasting qui se tiendra les 1^{er} et 2 décembre prochains au Carrousel du Louvre, mettra à l'honneur le génie des vins français et étrangers

Un produit phare du rayonnement culturel français

Lors du dernier Salon de l'Agriculture, le ministre de l'agriculture Marc Fesneau a affirmé que le vin devait « être la figure de proue de ce que l'on fait de meilleur en France ». Avec des exportations de vins et spiritueux français qui ont généré un chiffre d'affaires record de 17,2 milliards d'euros en 2022 (soit une hausse de plus de 10 % en 1 an¹), le secteur est le premier poste excédentaire de la balance commerciale de la France devant l'aéronautique.

Le vin est entré dans un domaine d'excellence. Le vin séduit de plus en plus de pays et s'affiche en tête des ventes des produits de « luxe », un marché qui connaît une demande de sophistication de plus en plus élevée. Sur le marché international, l'Asie représente une clientèle de choix, intéressée par les grands crus et les champagnes de luxe. En Chine, près d'1 bouteille de vin importée sur 2 est française². La montée en gamme concerne également les vins d'Europe (Italie et Espagne) et du Nouveau Monde (Argentine, Chili, Afrique du Sud, Nouvelle Zélande, Australie). Ces productions viennent notamment de petits domaines indépendants qui ont fait le choix d'une viticulture de qualité allant d'une agriculture raisonnée à des vins dits nature.

Un savoir-faire culturel toujours plus élaboré

Des pépites aux grands crus, produire un bon vin implique aujourd'hui beaucoup de passion et de nombreux savoir-faire. Prendre soin de ses vignes, vendanger au meilleur moment, sublimer le fruit par la vinification, l'assemblage, l'élevage, etc. Ces savoir-faire ancrés dans chaque terroir **offrent une qualité et une diversité de vins**. En France, cette singularité est protégée par différents labels : les appellations d'origine contrôlée (AOC) distinguent 47 % des vins et les indications géographiques protégées (IGP) certifient 28 % des vins³. Certains labels sont même inscrits au **patrimoine mondial de l'Unesco** et le vin est reconnu depuis 2021 dans le patrimoine de la culture française.

MIEUX CHOISIR, MOINS CONSOMMER

Les Français boivent de moins en moins de vin. Une tendance de fond (depuis 30 ans) qui donne l'avantage aux meilleures bouteilles. **Le budget alloué à l'achat d'une bouteille est en constante augmentation en France** : 56 % des personnes interrogées en 2022 par l'agence Sowine déclarent acheter régulièrement des flacons entre 11 et 20 euros, contre 22 % en 2013⁴. Les consommateurs sont plus avertis et achètent chez les cavistes plutôt qu'en grande surface.

¹ <https://www.latribune.fr/entreprises-finance/industrie/agroalimentaire-biens-de-consommation-luxe/vins-et-spiritueux-une-annee-record-pour-les-exportations-francaises-malgre-des-ventes-en-baisse-951827.html>

² <https://marketing-chine.com/le-marche-du-vin-en-chine>

³ <https://www.covigneron.com/filiere-vin/>

⁴ <https://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o152697-des-francais-plus-sobres-mais-plus-connaisseurs#:~:text=Parall%C3%A8lement%2C%20le%20budget%20allou%C3%A9%20%C3%A0,%2C%20contre%2022%20%25%20en%202013.>

Autre tendance de fond, le vin est consommé par les plus âgés et les plus aisés, avec un déplacement de la demande vers des vins de plus grande qualité et plus chers. Cependant, à l'horizon 2025, les « millennials » et la génération dite « Z » devraient, selon une étude du cabinet Bain & Company, peser pour 45 % des dépenses mondiales de produits de luxe. Sensible au développement durable, aux savoir-faire et à l'expérience offerte, cette génération est aussi décomplexée dans sa consommation.

Si 50 % consommateurs ouvrent une bouteille à domicile, 43 % le font plutôt au restaurant et 25 % en voyage. Leur motivation majeure : « *Essayer de nouvelles choses pour leur goût* », le prix n'étant pas un critère dans ce cas⁵.

UN ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Un attrait croissant pour l'œnotourisme

Le vin fascine et les voyageurs nationaux ou internationaux ne s'y trompent pas. Le Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique (CNIV) revendique ainsi **10 000 caves en France qui accueilleraient 10 millions de touristes** (dont 39 % étrangers), ainsi que 31 musées et sites dédiés au vin et 67 sites labellisés « Vignobles et Découvertes ».

LE GRAND TASTING PARIS
RENDEZ-VOUS AVEC LE MEILLEUR DU VIN
Le 1^{er} et 2 décembre au Carrousel du Louvre

- **Plus de 1 200 vins français et étrangers**
sélectionnés par les experts Bettane+Desseauve

- **Près de 300 producteurs**
- **Des séances de dégustation libres**
- **Des *masterclass* de prestige**
- **Des visites guidées**

<https://www.grandtasting.com>

LE GRAND TASTING PARIS 2023

Carrousel du Louvre - 99 rue de Rivoli - Paris

Vendredi 1er décembre : 10h15 à 20h (entrée avant 19h)

Samedi 2 décembre : 10h15 à 18h (entrée avant 17h)

Accès sur réservation - Nombre de places limité.

Accréditations presse : <https://www.grandtasting.com/presse/>

Dégustations dans les verres Riedel.

À propos de Bettane+Desseauve

Depuis 2004, Bettane+Desseauve est un groupe d'experts spécialisé dans l'édition de contenus (guides, magazines – *En Magnum* –, suppléments en exclusivité – *Paris Match*, *Le Journal du Dimanche*, *Télé 7 jours* –, audiovisuel, etc.) et dans l'organisation d'événements (Le Grand Tasting). Sa mission ? Guider les consommateurs et ceux qui se passionnent – amateurs et professionnels – pour la culture du vin et la promotion de cet art de vivre. Bettane+Desseauve, c'est aussi un concours annuel (le Prix-Plaisir), des recommandations et des partenariats avec l'enseigne Monoprix et la compagnie aérienne La Compagnie. Bettane+Desseauve Asia organise des événements en Chine, à Hong Kong, au Japon et au Vietnam, réunit les amateurs autour du Club B+D Asie et édite un *webmedia* anglophone. www.mybettanedesseauve.com

⁵ dernier baromètre SoWine/Dynata.