

# Challenge<sup>s</sup>

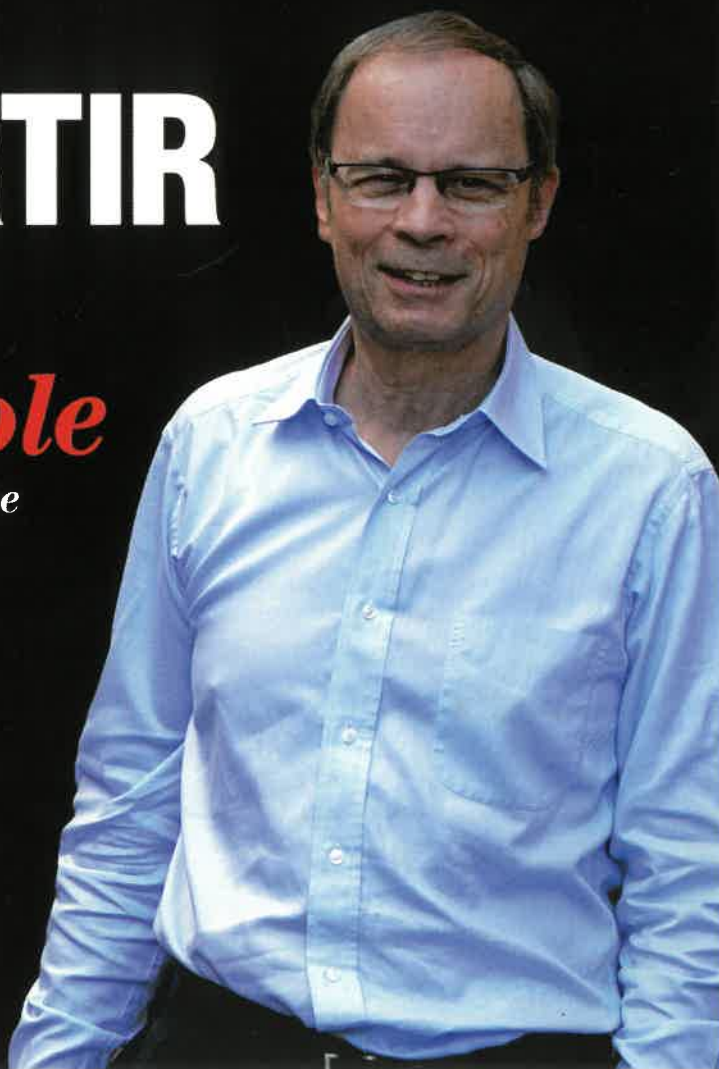
*L'économie de demain est l'affaire de tous*

## LES PISTES POUR S'EN SORTIR

*par*  
**Jean Tirole**

*Prix Nobel d'économie*

*p.46*



**LE PROBLÈME AVEC L'AMÉRIQUE** *p.14*



LAVINA

Chez Lavinia, la cave du boulevard de la Madeleine (également présente au CNIT La Défense) : une offre abondante en boutique comme sur internet (le site [www.lavinia.fr](http://www.lavinia.fr) vient de lancer son choix de Bordeaux primeurs du millésime 2019).

## C'est le moment de refaire sa cave

*Les occasions de remettre sa cave à niveau se sont faites rares durant deux mois de confinement... sauf en ligne. Aujourd'hui, tout le monde cherche à écouler des stocks importants. Bonnes affaires en vue...*

**D**ans le vignoble, tout le monde attend avec impatience la saison estivale pour se refaire la cerise. Durant la pandémie, la situation s'est brutalement tendue pour les vigneronnes avec l'arrêt brutal des exportations, la désertion des touristes et la mise en quarantaine du réseau CHR (Cavistes-Hôtel-Restaurants). Conséquences : les stocks d'invendus ont grossi et il devient urgent de libérer de la place dans les chais avant les prochaines vendanges. Les producteurs de rosés de Provence qui, à cette période de l'année, ont en

Rédaction en chef :

**Caroline Brun,**  
Agence  
Forum News.

Dégustations et  
rédaction :  
**Gérard Muteaud**

général vendu la quasi-totalité de leur dernière récolte, s'inquiètent à raison d'avoir leurs caves encore pleines. En Champagne, on attend avec impatience le retour des soirées festives et des mariages pour voir fondre la montagne d'invendus. Quant à Bordeaux, on distille à tout va pour faire de la place. Le millésime 2019 s'annonce à la hauteur mais, vu l'anémie des transactions, les professionnels s'attendent à des prix révisés à la baisse d'environ 20 à 25% à l'occasion des primeurs pour une majorité de crus. L'occasion ou jamais, pour l'amateur averti, de

passer commande avant la saison estivale et de profiter des opérations de déstockage des domaines comme des sites internet. Durant le confinement, l'e-commerce a enregistré une hausse de plus de 70% de ses ventes et les vigneronnes ont découvert qu'ils ne pouvaient désormais s'en passer. Dans la grande distribution, qui a vu l'envol des ventes de Bag-in-Box (BIB), on peaufine le catalogue des foires d'été, sachant que le coût moyen des bouteilles reste le premier argument de vente.

### **Budget, appellation, couleur, cépage, millésime...**

Pour commencer ou compléter une cave, tablez sur un budget compris entre 1 000 et 2 500 euros pour l'acquisition de 72 à 120 flacons (multiple 6 : excepté pour les spiritueux, il est conseillé d'acheter par caisse de 6 bouteilles minimum). Il s'agit d'un budget annuel qui pourra varier ensuite en fonction de vos envies et de vos possibilités. Mais il est important de se constituer, dès le départ,

un bon fond de cave afin d'avoir un roulement entre les bouteilles à boire dans leurs jeunes années et les vins à laisser vieillir.

Avant de lancer les achats, cherchez à définir le style des vins qui vous plaisent. Des vins charpentés ? Il faut explorer les appellations du Languedoc-Roussillon et du sud de la vallée du Rhône, les bordeaux de la rive droite comme de la rive gauche mais aussi les vins du sud-ouest (madiran, cahors) et, à l'étranger, certains crus italiens, espagnols, portugais ou du nouveau monde : Californie, Argentine, Chili, Australie... Vous trouverez en effet votre bonheur dans des vins issus de cépages généreux en tanins comme le grenache, dont châteauneuf-du-pape est l'appellation mythique, le mourvèdre (bandol), le tannat (madiran), le côt (cahors), le cabernet-sauvignon (médoc), le merlot (pomerol et saint-émilion).

A l'inverse, si vous recherchez la fraîcheur, l'équilibre, la finesse plutôt que la puissance, tournez-vous vers le beaujolais, une partie de la bourgogne et de la vallée du Rhône, la Touraine et le saumurois, le Jura : vos cépages de prédilection se nomment gamay, pinot noir, cabernet-franc, trousseau mais aussi syrah septentrionale. Pour les blancs, les nuances sont plus complexes : dans les appellations sudistes (languedoc-roussillon, côtes-de-provence, vallée du rhône), les blancs charmeurs et onctueux à base de roussanne, marsanne, vermentino et grenache blanc seront appréciés pour leurs arômes de fruits à chair blanche et jaune, d'amande fraîche et, avec l'âge, de cire d'abeille. Pour ceux qui recherchent la vivacité, il convient d'explorer la vallée de la Loire et le centre (muscadet, vouvray, montlouis-sur-loire, menetou-salon, sancerre, pouilly-fumé...) avec les cépages melon, chenin et sauvignon. Pour les amateurs de chardonnay, le vignoble bourguignon offre le choix entre la tension minérale des chablis et la volupté et la complexité des blancs type meursault et de la Côte de Beaune. De même en Alsace, où les notes de pierre à fusil du riesling tranchent avec la douceur florale et fruitée du gewurztraminer, du pinot gris et du sylvaner. Faites vos jeux !

Gérard Muteau

A boire dans leurs jeunes années

## Les vins plaisir

Dans cette catégorie, on trouve de nombreux vins de Loire en rouge comme en blanc, les beaujolais, les bourgognes génériques, les simples côtes-du-rhône, les rosés, clarets et tavel, mais aussi les blancs, comme le muscadet, les entre-deux-mers (bordeaux), les simples chardonnays et les sylvaners (alsace). Des crus

appréciés pour leur fraîcheur fruitée et désaltérante. Les rouges doivent être bus légèrement rafraîchis entre 14 et 16 °C. Ils représenteront entre 65 et 75 % vos acquisitions. ■

### Vin-malin.fr

CÔTES-DE-PROVENCE  
Caves d'Esclans Whispering  
Angel rosé 2019. 16,50 euros.

CÔTES-DU-RHÔNE  
« Nature » rouge Famille Perrin  
2016. 12,50 euros



### Wineandco.com

CROZES-HERMITAGE  
Cuvée Laurent Combiér  
2018. 14,50 euros.

ALSACE  
Pinot blanc Jean-Baptiste  
Adam. 8,90 euros.

VINS DE FRANCE  
François Chidaine. Le Chenin  
d'ailleurs 2017. 12 euros.

## Dossier *refaire sa cave*

### Twil.fr

PAYS D'OC  
Rosé Bleu de Mer  
2019 Bernard  
Magrez. 11,50 euros le  
magnum.

SAINT-VÉРАН  
Blanc Vieilles Vignes  
2018 Domaine des  
Crais. 13 euros.



CÔTES-DU-RHÔNE  
Cuvée spéciale  
2017 Tardieu-  
Laurent. 14,95 euros.

CÔTES-DE-  
PROVENCE  
Secret de Léoube  
2019. 21 euros.

CHAMPAGNE  
Fleury rosé de  
saignée brut.  
29,60 euros.

### Vinatis.com

SAVOIE  
Mondeuse Sous les  
Cèdres 2018  
Domaine du ch. de la  
Violette. 9,70 euros.

BOURGOGNE  
Pinot noir 2017  
Louis Latour.  
11,99 euros.



Erwann de Barry, Pdg de Twil

## « Avec le confinement, les vignerons ont découvert l'importance du digital »

« **N**ous sommes une plateforme de mise en relation entre les producteurs et les consommateurs. Avec nous, les vignerons font l'économie d'un site Web dont ils n'ont souvent pas le loisir de s'occuper et qu'ils ne peuvent animer. Pour générer un chiffre d'affaires conséquent avec un magasin virtuel, il faut le mettre à jour régulièrement et soigner la présentation. Le fait de mutualiser les besoins permet de diminuer les coûts. Nous prélevons une commission de 15 % sur les ventes là où les sites marchands margent autour de 30 %. De plus, chez nous, les vignerons sont payés dès la commande et n'ont pas de risques d'impayés. Durant le confinement, nous avons connu un pic d'adhésion – jusqu'à 150 nouvelles demandes par mois là où nous en enregistrions une vingtaine habituellement. La crise liée à la pandémie et ses conséquences ont servi de déclic en démontrant aux vignerons que le digital fait désormais partie des canaux de commercialisation indispensables, au même titre que la vente directe, le circuit CHR (caviste-hôtels-restaurants) ou l'exportation.



Côté consommateurs, nous avons un rôle important de prescripteur : plus de 80 % des Français trouvent qu'acheter du vin est compliqué et intimidant et qu'ils ont du mal à se repérer dans une offre pléthorique. C'est la raison pour laquelle nous avons développé sur notre application un outil de gestion de cave qui vous permet de savoir à quel moment boire vos vins. Et chaque semaine, nous mettons en avant une sélection de vins qui représente 40 % de nos ventes, sur lesquels nous pratiquons des remises importantes (entre 20 et 40 %). Si nous voulons établir un lien de confiance avec nos clients et ne pas nous louper, nous devons sélectionner des vins qui ne les décevront pas. »

Propos recueillis par G. M.

### Notre sélection des cavistes sur internet

Il s'agit d'offres constatées fin mai. Celles-ci tournent à une vitesse rapide et sont renouvelées régulièrement. D'autres sites à suivre de près : le site marchand des **Vignerons indépendants** avec les bons plans du déconfinement ([www.vente-directe-vigneron-independant.com/promotions](http://www.vente-directe-vigneron-independant.com/promotions)) et celui du caviste **Lavinia**, avec des offres « foire aux vins » à moins 20 % riches en vins bio et en biodynamie. Enfin, pour les bordeaux primeurs, les sites de **Millésima**, de **Duclot (Chateaufort, Chateaufortprimeur)**, de la **Grande Cave** et des **caves Legrand** sont des valeurs sûres. Côté cavistes, qui ont été contraints à la fermeture deux mois durant, il ne faut pas s'attendre à des soldes miracles, mais plutôt à des conseils judicieux pour découvrir des vignerons que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Ne les oubliez pas.