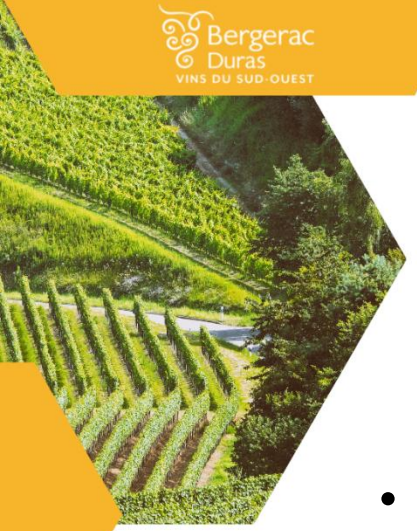
Bergerac Duras
VINS DU SUD-OUEST

LA JOURNEE TECHNIQUE DU VIGNOBLE 2025

Diversification à base de raisin et/ou vin

Caroline FLEUR – Christophe VEYSSIERE



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

- **<u>Contexte : Déclin de la consommation des vins français</u>**
  - Diversification de l'offre mondiale
  - Crise économique, baisse du pouvoir d'achat (le vin n'est pas un produit de 1ere nécessité)
  - Réchauffement climatique : Saisonnalité de consommation des vins rouges
  - Le côté « Healthy » de notre société
  - Prévention contre la consommation d'alcool

DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

- **<u>Changement des consommateurs et du mode de consommation</u>**

  - Public rajeuni (générations X, Y, Z ou Génération Uber eat) : pas de codes de consommation

  - Occasionnel, volatil, connecté :

    - importance du numérique et des applications

    - nouvelles technologie (IA …)

    - achat en ligne

  - En quête de valeur pour acheter :

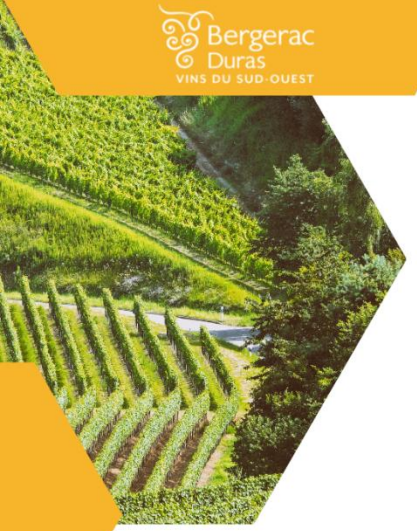
    - à la recherche du local

    - lien direct au producteur

    - mieux si Bio

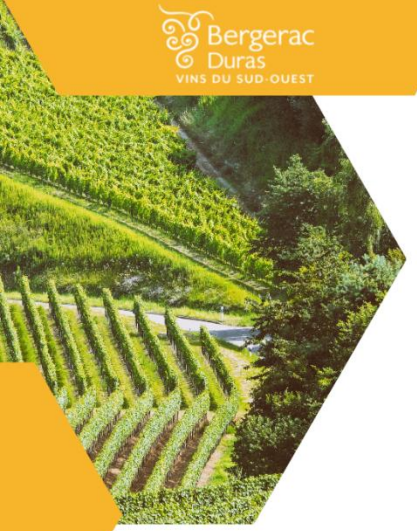
  - Premiumisation des vins (boivent moins mais plus cher)

  - Eclectique, curieux : recherche de la diversité dans les produits et le packaging



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

- **<u>But de la diversification</u>:**
  - Créer du choix : pour tous les goûts
  - Répondre aux attentes en local
  - Diversifier avec ce que l'on sait faire : raisin et vin avant de tout arracher
  - Répondre aux moments de consommation dans une journée :
    - Rafraîchissement (avec ou sans alcool)
    - Afterwork
    - Apéritif
    - Repas : Barbecue l’été ou repas en famille
  - Vivre de son métier



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

Jus de raisin

. Pasteurisation à l'embouteillage
. Possibilité de gazéification

Tous moments de la journée, par tout le monde pour remplacer jus de fruits, sodas

Pétillants de raisin

. TAV < 3%vol
. CO2 issu FA

Remplacer cidres, bières

Raisin de bouche

. Importation des 2/3 de ce qu'on consomme en France
. Consommation raisin de cuve

Surgreffage

. Développement d'autre produits

Confitures
Chocolats

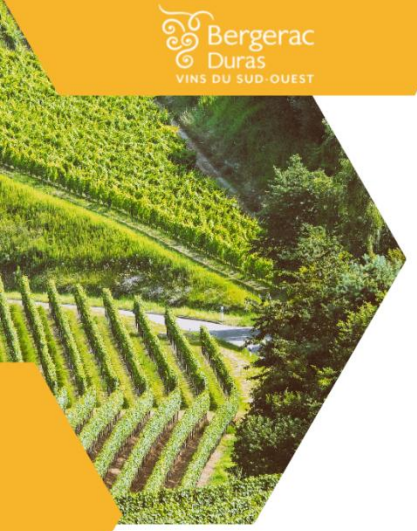
Boisson à partir de jus de raisin

. Mélange de jus de fruit
. Kéfir

Healthy, effet probiotique, rafraîchissant, peu de calories

Bourru (BFAVB)

. Moût en cours de FA



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

Blancs de Noir (issus de tous les cépages noirs)

. IGP / VSIG : tranquilles secs /moelleux
. Interdit en AOP
Avoir un blanc à sa gamme quand on a que des cépages rouges, créer de la singularité

Effervescents

. Pas d'AOP ici
. VSIG : mousseux / pétillants CO2 issu de la FA
Méthode traditionnelle
Pet'Nat
. VSIG : mousseux / pétillants gazéifiés

DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

Vins fruités, frais, légers, faciles à boire

. Vins Rouges AOP, IGP, VSIG

Cuvées spéciales

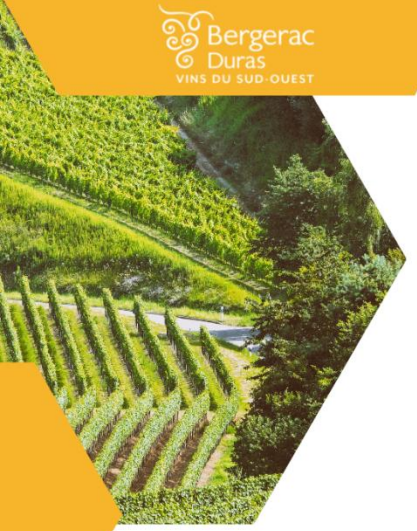
. Monocépage (IGP / VSIG)
. Vinifications particulières :
amphore, œuf, barrique, sans soufre, vin orange, macération carbonique…

« Vins tendres »

. IGP / VSIG

« Blouges »

. VSIG
. L'art du coupage



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

Vins désalcoolisés (no)

Partiellement désalcoolisés (low)

AOP : autorisé si diminution < 20% TAVT

Boisson aromatisée à base de vin désalcoolisé

Boissons Aromatisées à Base de Vin (BABV)

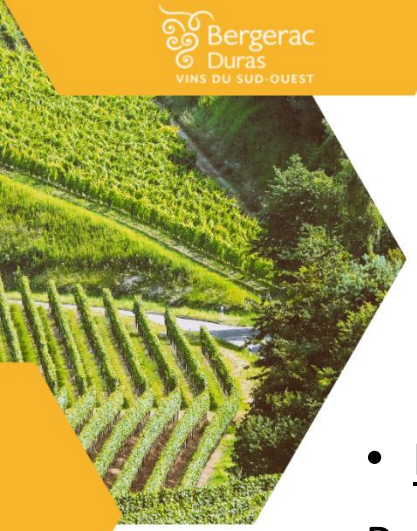
Base vinique > 50%
7%vol < TAV < 14,5%vol
Aromatisation et édulcoration possibles

Cocktails à base de vin

Base vinique > 50%
TAV < 7%vol
Aromatisation et édulcoration possibles

Apéritifs à Base de Vin (ABV)

Base vinique > 75%
TAV > 17,5%vol
Aromatisation et édulcoration possibles



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

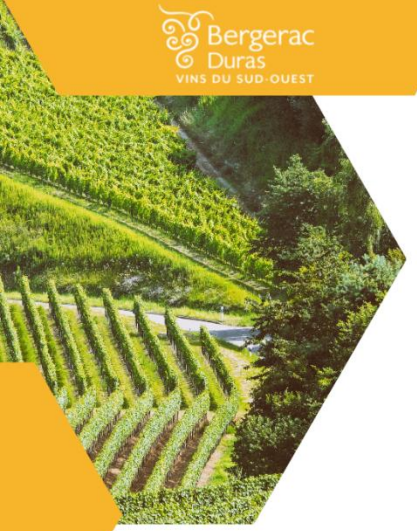
- **Edulcoration**

Possible pour IGP et VSIG (à condition que le TAVT ne soit pas augmenté de plus de 4%vol)

Sucres, Moût de raisin, MCR

- **Aromatisation**

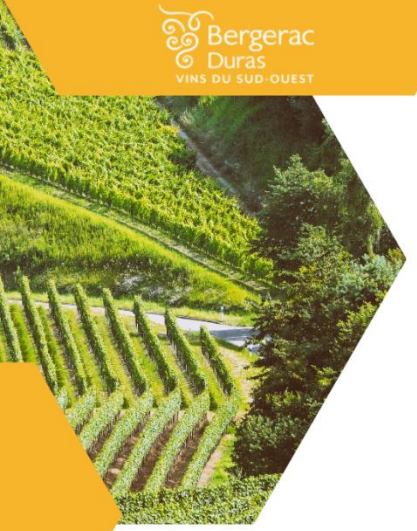
Substances et préparations aromatisants, épices, herbes aromatiques ou denrées alimentaires sapides (n° entrepositaire agrée spécifique S500 + déclaration ProDouane à chaque utilisation)



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

Pour conclure de multiples possibilités s'offrent à vous :

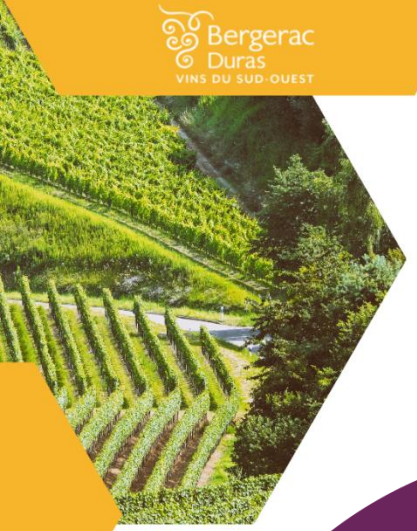
- Jus de raisin :
  - Tranquille
  - Pétillant
- Vin blanc, rosé :
  - Sec
  - Moelleux
- Vin Effervescent
- Rouge :
  - Cuvée glouglou
  - Cuvée spéciale
  - Cuvée haut de gamme
- Alternative innovante
  - NO
  - LOW
  - BABV,ABV,…



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

Depuis deux ans **les oenocentres** et **le groupe chambre d'agriculture répondent** présent pour vous accompagner dans cette diversification :

- Conception de produit
- Adapter son cuvier
- Créer les process de fabrication
- Connaitre la règlementation de ces nouveaux produits
- Marketing (observation de la concurrence)
- Développement commercial (organisation d'évènements commerciaux, …)



DIVERSIFICATION A BASE DE RAISINS / VIN

N’hésitez pas à nous solliciter

Merci de votre attention