



## LE FAIT DU JOUR

# Malgré l'inflation, les foires aux vins font toujours recette

Malgré la conjoncture économique, les foires aux vins font mieux que résister. Les prix sont souvent tirés et chacun pense à se faire plaisir



Dossier réalisé par  
**César Compadre**  
c.compadre@sudouest.fr

**B**ien sûr, il y a l'inflation et les frais de la rentrée scolaire ; il y a aussi les taxes foncières qui arrivent dans les boîtes aux lettres, les difficultés pour emprunter, la guerre en Ukraine et le risque d'un embrasement. Mais il y a aussi beaucoup d'argent en circulation dans le pays, et des Français qui ont les moyens de consommer : ceux qui voient dans le vin un moyen de se faire plaisir, tout simplement. Pour eux, leur famille et leurs amis. Parfois comme un re-

fuge.

En arrivant à l'Intermarché de La Teste-de-Buch, l'un des plus grands de France

---

« C'est mon moment préféré de l'année. Les FAV sont une période festive »

(6 200 m<sup>2</sup>), situé sur le bassin d'Arcachon, c'est l'impression que l'on ressent. Le mot « crise » ne vient pas vraiment à l'esprit. Sur le parking, déjà bien rempli à 10 heures du matin, un premier regard va vers un client qui a rempli son coffre de voiture d'une quinzaine de bouteilles. Puis direction l'entrée du magasin. Au passage à hauteur des caisses, on entend plusieurs fois le cliquetis des bouteilles contre les barreaux des chariots.

## MILLÉSIMES

On le sait, bouteille en main, toutes les années ne se valent pas. Mais un mouvement de fond s'est dessiné depuis deux décennies : les bons millésimes se succèdent et on en rate de moins en moins. Les savoir-faire se sont affinés et les raisins mûrissent mieux (davantage de soleil). Les décennies 1970 et 1990, avec des vins bien médiocres, sont loin. Dans la première partie de ce siècle, à Bordeaux et dans notre région, les millésimes 2000, 2005 et 2009 sont en haut de l'affiche. Depuis, les 2015, 2016, 2018 et 2019 sont nés sous de belles étoiles. Les 2001 et 2011, peu cotés à leur époque, se sont révélés de belle facture. Si vous avez des 2003, 2012 ou 2014 dans vos caves, c'est sûrement le moment de les boire. Quant aux premiers 2021 qui arrivent lors de ces FAV 2023, ils devraient avoir un bon

potentiel de garde.

Alors, quand Adrien Gianduzzo nous dit qu'il pense écouler près de 65 000 bouteilles pendant les foires aux vins (FAV) de l'enseigne (du 5 au 24 septembre), on le croit volontiers sur parole. Le jeune homme qui s'occupe de ce rayon est aussi le fils du propriétaire du magasin, Éric Gianduzzo, et a vocation à prendre un jour la suite.

### Rêver

Devant nous, dans cette allée centrale habituellement dégagée, trônent des montagnes de caisses et de bouteilles. La présentation est soignée, avec même une 2 CV qui porte fièrement des caisses dans son coffre. Des clients scrutent les rayons, prospectus à la main et souvent très concentrés. Choisir un vin demande de l'attention, il s'agit de ne pas se trom-



**Les vins de Bordeaux représentent toujours l'essentiel des achats lors des foires aux vins.**

PHOTOS GUILLAUME BONNAUD / « SUD OUEST »

per. « Je viens repérer les bonnes affaires. J'aime les médocs et les saint-émilions. J'ai envie de profiter de la vie », glisse un visiteur, la soixantaine, avant de s'éclipser.

Au milieu d'une offre approchant les 800 vins (deux tiers de bordeaux), on repère le Château Pey La Tour 2019 – une valeur sûre en Gironde – à un bon prix (8,20 €), le Château La France 2018 (AOC Bordeaux supérieur) à un très percutant 4,75 €, mais aussi du « gros calibre » : Marquis de Terme 2016 (Margaux) à 42,90 €, Domaine de Chevalier 2018 (Pessac-Léognan rouge) à 69,90 €, ou La-grange 2017 (Saint-Julien) à 44,90 €. Les seconds vins des grands crus (entre 20 et 25 eu-

ros la bouteille) sont aussi de la partie.

Dans une vitrine sous clef, un Mouton Rothschild 2010 (Pauillac) s'affiche à 900 euros. « On en vend quelques bouteilles... Même s'ils ne vont jamais l'acheter, des clients aiment ce qui brille », avance Adrien Gianduzzo, en commerçant avisé. Les foires aux vins, c'est aussi une part de rêve. Même les amoureux de rugby auront ici quelques étoiles dans les yeux, en cette période de Coupe du monde : Intermarché a en effet mis à son catalogue les bouteilles d'une dizaine d'anciens joueurs devenus vigneron – Christian Califano en Corse, Sébastien Chabal dans les Côtes-du-

Rhône, Christophe Urios en Minervois ou Yannick Jauzion à Gaillac.

#### **Prêt à boire**

Éric Gianduzzo est descendu de son bureau pour flâner autour des caisses. « C'est mon moment préféré de l'année. Les FAV sont une période festive. » Un client lui fait remarquer qu'un grand cru est plus cher chez lui que sur un site dont il consulte l'application sur son téléphone. Mais il se trouve que ce n'est pas le même millésime. On se sépare avec le sourire. « Nous proposons beaucoup de 2015 et 2016, des vins prêts à boire [lire ci-contre]. Les gens n'ont plus de cave chez eux. »

# Notre sélection de vingt-six bonnes affaires

En grandes surfaces ou en vintothèques, voici quelques pépites de la région et d'ailleurs à dénicher lors de ces foires aux vins

## Bordeaux

- **Château Lannessan 2021**, Haut-Médoc, 9,95 € (Carrefour)
- **Château La Justice 2021**, Fronzac, 8,99 € (Lidl)
- **Famille Icard – Cépages en duel 2022**, Bordeaux blanc, 7,50 € (Leclerc)
- **Château Rochers Bellevue 2020**, Castillon-Côtes de Bordeaux, 4,95 € (Carrefour)
- **Château Puygueraud 2015**, Francs-Côtes de Bordeaux, 12,75 € (Vinothèque de Bordeaux)
- **Château du Glana 2021**, Saint-Julien, 20,90 € (Auchan)
- **Château Potensac 2019**, Médoc, 22,10 € (Vinothèque de Bordeaux)
- **Domaine de Courteillac 2018**, Bordeaux supérieur, 7,25 € (Intermarché)
- **Château Mazeyres 2020**, Po-

- merol, 27,95 € (Carrefour)
- **Château Puy Castéra 2020**, Haut-Médoc, 8,95 € (Auchan)
- **Château de Parenchère 2018**, Bordeaux supérieur, 8,50 € (Monoprix)
- **Doisy-Védrines 2015**, Sauternes, 14,95 € (Carrefour)
- **Château Beaumont (en magnum) 2016**, Haut-Médoc, 25,90 € (Intermarché)
- **Château Marjose**, Bordeaux blanc, 9 euros (Vinothèque de Bordeaux)
- **Château La Garde 2018**, Pessac-Léognan, 19,95 € (Carrefour)
- **Château Haura 2019**, Graves, 9,95 € (Système U)

## Sud-Ouest

- **Château de Crouzeilles 2016**, Madiran, 9,95 € (Système U)
- **Château Jolys 2019**, Jurançon, 8,95 € (Carrefour)

- **Château du Cèdre – Magie noire 2021**, Cahors, 6,50 € (Système U)
- **Tour des Gendres – Primo de Conti 2020**, Bergerac, 6,90 € (Intermarché)
- **Domaine Aydie – Réserve 2021**, Pacherenc-de-Vic-Bilh sec, 6,95 € (Système U)
- **Château Bouscassé 2016**, Madiran, 15,90 € (Wineandco)

## Autres

- **Gérard Bertrand Naturae 2022**, IGP Languedoc, 6,50 € (Carrefour)
- **Mas Amiel – Cuvée prestige 2022**, Côtes du Roussillon, 9,99 € (Système U)
- **Guigal 2020**, Vallée du Rhône, 7,90 € (Carrefour)

À déguster avec modération, évidemment.



**La famille Icard (château de l'Orangerie, 33) propose sa gamme Cépages en duel chez Leclerc.** ARCHIVES LAURENT THEILLET/ « SO »



**Éric Gianduzzo, son fils Adrien et leur équipe de la cave de l'Intermarché de La Teste-de-Buch (33) sont mobilisés pour la foire aux vins en pleine Coupe du monde de rugby**

Et l'expert de lister les dernières tendances : « On vend davantage de rosé toute l'année, car le temps est souvent

chaud ; les champagnes sont devenus chers ; les magnums connaissent le succès, ils font jolis à mettre sur table. »

## Où et quand en profiter ?

Toutes les dates des foires aux vins dans les différentes enseignes mais aussi les principales plateformes en ligne

Voici le calendrier des foires aux vins pour cette année 2023.

**Intermarché** : jusqu'au 24 septembre

**Auchan supers** : jusqu'au 24

**V & B** : jusqu'au 20 septembre

**Lidl** : jusqu'à écoulement des stocks

**Monoprix** : jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre

**Lavinia** : jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre

**La Vignery** : jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre

**Nicolas** : jusqu'au 3 octobre

**Vinothèque de Bordeaux** : jusqu'au 28 septembre

**Franprix** : jusqu'au 8 octobre

**Comptoir des vignes** : jusqu'au 15 octobre

**Biocoop** : jusqu'au 14 octobre

**Aldi** : à partir du 26 septembre

**Système U** : du 26 septembre au 7 octobre

**Carrefour Proxi/hypers** : du 26 septembre au 9 octobre

**Auchan hypers** : du 26 septembre au 9 octobre

**Netto** : du 28 septembre au 16 octobre

**Cora** : du 29 septembre au 14 octobre

**Leclerc** : du 30 septembre au 14 octobre

**Carrefour Market** : du 5 au 22 octobre

### En ligne

**Cdiscount** : jusqu'au 24 septembre

**Veepee** : jusqu'à épuisement des stocks

**Le Petit Ballon** : jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre

**Vinatis** : jusqu'au 10 octobre

**iDealwine** : jusqu'au 2 octobre

**WineandCo** : jusqu'au 3 octobre

**Millésimes** : jusqu'au 2 octobre

**Twil** : jusqu'au 22 octobre

## Rosé, bulles et cocktails en vogue, le vin rouge est à la peine

Les ventes de vin rouge baissent lourdement en France et celles de la bière croissent. En cause, des modes de consommation et des goûts qui changent

Les professionnels du vin aiment répéter un chiffre, comme pour se convaincre qu'il faut se retrousser les manches : en France, la consommation est passée de 100 litres par an et par habitant en 1975 à 40 litres aujourd'hui. Et rien n'indique une inversion de tendance.

On boit moins, mais mieux (la qualité dans la bouteille s'améliore), la consommation régulière est supplantée par un rythme plus occasionnel (week-end, célébrations) et, au final, les feux sont à l'orange, voire au rouge. Notamment en Gironde – plus grand département viticole de France – et ailleurs dans notre région (Bergeracois, Lot-et-Garonne), alors que la Champagne, la Bourgogne ou les Charentes s'en sortent mieux à ce jour, et ce, pour de multiples raisons (intérêt pour les bulles, vignobles plus petits, succès à l'exportation).

### **1** Le rouge et la météo

Ce sont les vignobles de rouge qui souffrent le plus (en Languedoc, Espagne et Italie également). Qui a envie d'en boire par temps chaud ? Or, on le sait tous, ces périodes sont toujours plus nombreuses. D'où la nécessité d'expliquer qu'un rouge peut passer un temps au frigo avant d'être bu, sans altérer sa qualité. Lors des fêtes esti-

vales dans le vignoble, tous les traiteurs le font.

En parallèle, le rosé, le blanc et les bulles se portent mieux. Soit autant de produits dont le Bordelais n'est pas un porteur drapeau. La Provence est en pleine croissance – les grands groupes s'y arrachent le foncier – et des vignobles manquent de blanc. C'est le cas en Gironde, où il pèse 10 % des volumes. Des producteurs envisagent d'arracher du rouge pour en planter ; c'était l'inverse il y a trente ans. La roue tourne.

Pour essayer de relancer la machine, l'interprofession bordelaise déploiera jusqu'à la fin de l'année une vaste campagne de communication. De leur côté, les professionnels (vignerons, négociants, coopératives) comptent sur les foires aux vins pour retrouver de l'oxygène. D'autant que le modèle proposé par la grande distribution semble à bout de souffle (restructurations, rachat d'enseignes...).

### **2** L'apéro et les cocktails

Une autre explication de cette baisse des ventes est à chercher dans les nouveaux modes de consommation. La prise des repas assis est remplacée par le snacking, et les apéros déjeunatoires et dînatoires sont entrés dans les habitudes. Les effervescents – crémants compris – et les rosés prennent là plus de

place que les rouges. Quand ce ne sont pas les anisés, les vermouths, les sodas ou la bière.

Cette dernière voit sa consommation grimper en flèche (32 litres par an et par habitant) grâce, notamment, à la multiplication des petits brasseurs et des bières artisanales et de spécialité. Sur les terrasses des

---

### Dans les chais, les vigneronns cherchent maintenant à faire des vins plus fruités, plus gouleyants, plus alertes

cafés, on voit bien plus de demi - dont la fraîcheur est un atout - que de verres de vin. On y sirote aussi des cocktails, la grande tendance de ces dernières années. Les spiritueux y ont la part belle : gin, whisky, rhum ou vodka. Dans cet univers branché, le cognac, l'armagnac et le sauternes prennent quelques positions.

### 3 Les tanins et le degré

Et si le goût d'une partie des vins produits ne collait plus aux palais des jeunes générations qu'il faut convaincre ? Le côté tannique des rouges bordelais est en cause. Il amène une aspérité qui dérange. Dans les chais, les vigneronns cherchent maintenant à faire des vins plus fruités, plus gouleyants, plus alertes. En fait,

plus « tendance », plus suaves. Mais le virage est long à prendre. D'autant que d'autres ont pris des longueurs d'avance, comme le Val de Loire et le Beaujolais, dont les rouges frais, fruités et légers plaisent. Des atouts souvent relayés par les cavistes et les sommelières, notamment à Paris.

Question sensations gustatives, le degré des vins est un point crucial. Avec le réchauffement climatique, il s'est envolé. Pour une moyenne de 11,5-12 degrés il y a une dizaine d'années, c'est plutôt 13 à 14 degrés de nos jours. Quand ce n'est pas plus. Avec, en parallèle, une belle acidité, l'équilibre gustatif des vins peut être préservé, et le plaisir qui va avec. Mais le sujet reste problématique.

### 4 Le prix, le nerf de la guerre

Et le prix ? Les vins sont-ils trop chers ? En grande distribution, de loin le premier circuit de vente en France, les vins de Bordeaux sont à moins de 5 euros la bouteille en moyenne. C'est plus bas pour les autres flacons du Sud-Ouest (Bergerac, Gaillac, Cahors) et le Languedoc-Roussillon. Difficile de penser que ces tarifs sont dissuasifs.

En revanche, ils le sont souvent sur deux autres fronts : les vins au verre dans les restaurants, et les grands crus. Ne plus pouvoir se payer les meilleures bouteilles comme autrefois a du mal à passer.



**Les professionnels comptent sur des événements comme la Fête du vin (ici à Bordeaux en juin dernier) pour redonner envie d'en goûter.** ARCHIVES GUILLAUME BONNAUD / « SUD OUEST »