

Un boom de créativité

Wine Paris a refermé ses portes le 14 février dernier après trois jours intenses au cours desquels plus de 40 000 visiteurs ont pu découvrir les vins des 4 000 exposants français et internationaux. Voici les nouveautés les plus étonnantes qui ont émergé de cette effervescence.

PAR AMÉLIE BIMONT ET BERTRAND COLLARD

DES NO ET DES LOW



↳ MAISON BÉCAT

Parmi les nombreux sans-alcools présentés cette année, il fallait faire un choix. Voici le nôtre. D'abord, **SARMENT 0** et **BULLES DE SARMENT** de Maison Bécât, jeune société spécialisée dans ce segment de marché. Le packaging est des plus traditionnels, mais pas le jus. « On a mis du temps à trouver le vin qui résistait bien à la désalcoolisation pour se tourner vers un chenin aromatique et fruité », raconte Baptiste Brossard-Kimmel, l'un des cinq associés. Après 20 000 bouteilles vendues en 2023, la maison vise le double cette année. **Prix public 14 €.**



© A. BIMONT

↳ RHONÉA

Ensuite, **MUSCATINE SANS ALCOOL**. C'est la nouvelle déclinaison de Muscatine, produit historique de Rhonéa qui existait jusqu'ici en blanc et rosé pétillant à 8 % vol. Mais cette fois, pas de désalcoolisation ! « On laisse fermenter jusqu'à 0,5 % vol. pour exhiler des arômes puis on bloque la fermentation. Et on gazéifie », détaille Valérie Vincent, directrice marketing et communication. Même packaging que pour Muscatine mais avec la mention « sans alcool ». **Prix caveau : 8,20 €.**



© A. BIMONT

↳ VIGNOBLES BOISSIER

Enfin, **UCHRONIC ZÉRO** et **UCHRONIC FIZZ** des Vignobles Boissier. Ces deux sauvignons sans alcool complètent la gamme Uchronic de cette maison, disponible uniquement en canettes colorées ! « On désalcoolise le vin, on l'aromatise avec des arômes typiques du sauvignon et on le sucre à 28 g/l », explique Mélanie Boissier, directrice générale. Côté packaging, Boissier a simplement ajouté « Zéro 0,0 % » et « sans alcool » sur ces canettes. **Prix : 3,90 € TTC les 25 cl.**

ROUGES DÉTONANTS

↳ DOMAINE DE L'ODYLÉE

Attention, Ovni (objet vinifié non identifié) ! Voici **BLEU BLANC BULLES**, un vin rouge 100 % syrah pétillant, sans sucre et en bouteille de verre de 25 cl. Une nouveauté d'Odile Couvert, propriétaire du Domaine de l'Odylée, dans le Vaucluse. Comme clin d'œil aux JO à venir, les étiquettes sont couvertes de ballons, de raquettes et de sportifs en plein exercice et les capsules bleues, blanches ou rouges. « C'est très original, s'enthousiasme Odile Couvert. J'ai tiré 4 000 bouteilles. J'en ai déjà vendu à Taïwan et au Japon et j'ai des demandes d'importateurs. » **Prix caveau : 5 €.**



© A. BIMONT

ROUGES DÉTONANTS (SUITE)

➔ M. CHAPOUTIER

Sur le stand de M. Chapoutier, les bouteilles transparentes de vin rouge patientent dans un seau de glace ! « C'est notre rouge **CLAIR** qui se déguste à 10-12 °C, débute Constance Daougabel, ambassadrice de M. Chapoutier. Quand la bonne température est atteinte, le mot "clair" sur l'étiquette devient rose ». Autre audace : M. Chapoutier remplace la capsule par une bandule, contraction de bandelette et de capsule. Une façon d'alléger son bilan carbone. « On a vocation à en produire 1 million de cols », ajoute Constance Daougabel. Dernière audace : 15 €, prix public.



© A. BIMONT

➔ CHANTOVENT

Pour Gary Barret, directeur des ventes de Chantovent, une chose est sûre : « Il faut des vins rouges faciles à boire et capter les clients par le packaging. »

Mais comment ?

Avec **MISTER ALEX** ou avec **ENTRE CUITE** ?

Ce négociant lance un même vin – un 100 % grenache thermovinifié – sous deux noms et deux packagings très différents. Mister Alex (4,95 € TTC) est conditionné dans une élégante bouteille de rhum et se veut le pendant du rosé Miss Anaïs, lancé depuis quelque temps déjà. Entre Cuite (4,45 € TTC) est, lui, bien plus trivial avec ses cochons en pleine sieste. Le marché décidera.



© A. BIMONT

HORS DES CODES

➔ MAISON FONTAN

Faire une découverte par hasard porte un nom : la sérendipité. C'est ce qui s'est produit à la Maison Fontan, dans le Gers. « On a oublié une barrique de petit manseng pendant cinq ans, relate François-Xavier Ferry, directeur commercial. Un voile s'est développé à la surface du vin, comme dans le Jura. On l'a tellement bien vendu qu'on a recommencé mais avec un élevage plus court. Et, cette fois, on a produit 3 000 bouteilles contre 300. » Résultat : **L'OUBLIÉ DE MAUBET**, un vin aux notes de noix et de mangue qui titre 17 % vol. Prix public : 13 € les 50 cl.



© B. COLLARD

➔ GÉRARD BERTRAND

Tout aussi surprenante, la **GAMME TROUBLE** du négociant languedocien Gérard Bertrand. Déclinés en blanc, rosé et rouge, ces vins de France présentent une apparence laiteuse suspendue dans tout le flacon. Comment se trouble se maintient-il ? Secret de fabrication.

Non filtrés et non collés, ces vins permettent de « partager avec le consommateur le moment où le vigneron achève ses vinifications, goûte le vin et dit "c'est prêt" », explique Véronique Braun, la directrice de la communication.



© A. ABELLAN

➔ CHÂTEAU LE GRAND VERDUS

Et maintenant, une solera à Bordeaux ! Qui plus est, une solera élevée à l'abri de l'air contrairement à la tradition espagnole. C'est la **CUVÉE VERTIGE** du Château Le Grand Verdus, un 100 % sémillon étonnamment aromatique et long en bouche. « Le sémillon est un cépage fantastique, mais il faut lui laisser du temps », soutient Édouard Le Grix de la Salle, le propriétaire. L'étiquette, très épurée, mentionne « Solera 18-20 », pour signifier que la bouteille contient un assemblage des millésimes 2018 à 2020. Le prochain tirage indiquera donc 18-21. Prix : 15 € TTC.