

# JOEL veille au grain et aux bulles!

MILLESIME 2024

Joël



Que les **Brexiters** nous cherchent des poux on a l'habitude, foot, rugby, cyclisme, automobile, ... les sujets ne manquent pas.

De là à se risquer sur le terrain de l'œnologie pure faudrait quand même mettre la pédale douce! Joël nous a confié une info qu'il faut retenir: on nous attaque en insidieuse par le truchement ultra chatouilleux de la qualité des bulles, rien que ça!

Bien entendu il y en aura toujours pour signifier qu'ils sont certainement à l'origine de la commercialisation de la méthode dite traditionnelle, histoire de représentants de commerce comme ils l'ont fait avec le Porto et autres vins fortifiés.

On sait comment ils procèdent en terres australes la préparation de la future clientèle est primordiale, celle-là passe par des revues spécialisées qui ont un certain poids ce qui n'évite pas le culot « innocent » du même calibre. Vous voilà prévenus, il ne reste qu'à prendre connaissance de ce qui suit!



**Commentaire anglais de l'époque: bouteille vite faite, mal faite! ( a quick and dirty english bottle) Comment dit-on in English qu'on est d'accord pour une fois?!!**

**Les vins pétillants anglais vont-ils détrôner le champagne ? publié: 24 juillet 2024**

**Auteurs:** Jean-Marie Cardebat, Professeur d'économie à l'Université de Bordeaux et Prof. affilié à l'INSEEC Grande Ecole, INSEEC Grande École et Jean-Marc Figuet, Professeur d'économie, Université de Bordeaux.

On s'est habitué à voir le Prosecco italien envahir les tables du monde entier, porté notamment par la vague du Spritz depuis 2010. Le Cava espagnol, qui suit la méthode champenoise traditionnelle (la référence en la matière), est aussi un des leaders du marché mondial des vins pétillants. Bien que dépassé en volume de vente, le Champagne n'a toutefois encore jamais été égalé en termes de qualité et de prestige.

Toutefois, un nouveau concurrent émerge. Là où l'on ne l'attend pas puisqu'il vient d'Angleterre, un pays jusqu'alors peu connu pour sa production viticole. Réalisé avec la méthode champenoise traditionnelle et des cépages similaires, le pétillant anglais s'apparente sur le papier à un ersatz convaincant du Champagne. (!)

Depuis la fin des années 2000, la consommation de vin rouge diminue au profit de celle de vins blancs, rosés et pétillants. Cette croissance se poursuit malgré une baisse marquée des ventes de vin depuis le Covid. En France, les vins pétillants de toutes les régions, les créchants, se vendent mieux que les vins tranquilles. Les pétillants anglais s'inscrivent dans cette dynamique mondiale. La spécialisation viticole anglaise s'avère ainsi pertinente au regard des évolutions du marché.

En raison de son sol et de son climat, l'Angleterre s'est naturellement spécialisée dans les cépages blancs, notamment le **Chardonnay**\*. Les terroirs du sud de l'Angleterre (le Sussex, le Kent, le Surrey, l'Hampshire et les Cornouailles) se rapprochent de ceux de la Champagne.

Dans la région de Prosecco, 18 % des viticulteurs ont déclaré avoir dû renoncer à leur appellation d'origine entre 2018 et 2022 en raison de la dégradation de la qualité des raisins.



Je vous ai vu froncer les sourcils! (\*) Comment peut-on se fier à des savants qui ne mettent pas 2 N à chardonnay ? Et je fais cadeau de la majuscule qui n'a pas sa place ici! Non mais faut être sérieux quoi!

JM R

Entre 2018 et 2023, la production de vins pétillants anglais a plus que doublé, passant de 5,9 millions à 13,2 millions de bouteilles. Le marché intérieur reste la principale destination. Mais, les exportations de vins effervescents anglais ont connu une hausse de 32 % en 2022, représentant désormais 27 % des volumes. Au plan qualitatif lors du «Decanter World Wine 2023 », 26% des vins effervescents ont reçu une gold medal.

Certes, **Decanter** est un périodique anglais. Le magazine américain **Wine Enthusiast**, avait déjà attribué une note supérieure à 90/100 à 19 vins pétillants anglais en 2022, soulignant leur qualité et leur compétitivité au niveau international. (!)

Une réputation internationale ne se bâtit pas en quelques années. Le contexte climatique reste incertain et induit des coûts de production élevés (traitement de la vigne pour lutter contre les maladies). Les prévisions météo annoncent une décennie de pluies continues en Angleterre qui pourraient avoir des effets néfastes sur la viticulture. La route est donc encore longue avant que les pétillants anglais avant de détrôner le roi Champagne. Et je n'ai toujours pas dégusté that thing!