

Résumé

La production et la consommation de vin mousseux sont en pleine expansion à travers le monde. La production mondiale de vins effervescents a atteint 20 millions d'hectolitres pour la première fois en 2018, soit une augmentation de 57 % depuis 2002. En ce qui concerne la consommation de vins mousseux, elle représente 10% de la consommation totale de vin. Nous pouvons nous demander si cette impulsion pour les effervescents concerne uniquement les pays étrangers ou si la Suisse est également concernée ? Et si précisément le mousseux Vaudois a-t-il un potentiel de croissance en Suisse ?

Pour répondre à cette question nous avons analysé les rapports de l'OFAG sur ces 20 dernières années pour étudier l'évolution de la production et de la consommation de vin mousseux au sein du pays depuis 2002. Deux questionnaires ont également été réalisés, un à destination des consommateurs suisses et un second destiné aux producteurs vaudois. Nous avons voulu comparer les avis, les attentes et les limites de chacun sur les mousseux vaudois.

Nous avons pu démontrer que la consommation de vins mousseux en Suisse a augmenté de + 80% sur les 20 dernières années (2002-2022). En ce qui concerne les consommateurs suisses, ils préfèrent les mousseux dosés avec peu de sucre (brut nature, extra brut, etc.), issu de méthode traditionnelle et issus des cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Les consommateurs font bien la différence sur le prix qu'ils sont prêts à mettre quand ils achètent des vins effervescents, s'ils sont destinés pour des apéritifs ou pour fêter des événements particuliers. Les producteurs vaudois sont 39% à produire des vins mousseux chaque année. Ils utilisent majoritairement la technique de la gazéification pour produire leur effervescents. En grande partie, ils font appel à des sociétés de prestation pour les aider à réaliser leur produit.

Nous pouvons conseiller aux producteurs de planter les cépages qui plaisent aux consommateurs pour se rapprocher des profils organoleptiques qu'ils préfèrent (ces cépages sont adaptés à la région lémanique). Privilégier la méthode traditionnelle pour les effervescents réservés aux moments d'exception (donc mieux les valoriser) et la méthode de gazéification pour les mousseux « d'apéritifs » (à un coup moindre). Ils peuvent également faire appel à des sociétés spécialisées ou encore acheter du matériel en commun (gyropalette, poste de dégorgement, etc.) pour s'entraider et palier les problèmes de connaissances ou techniques.

Summary

The production and consumption of sparkling wine is booming around the world. Global sparkling wine production reached 20 million hectoliters for the first time in 2018, an increase of 57% since 2002. As for sparkling wine consumption, it accounts for 10% of total wine consumption. We can ask ourselves if this impulse for sparkling wines only concerns foreign countries or if Switzerland is also affected? And so precisely does the Vaudois sparkling wine have growth potential in Switzerland?

To answer this question, we analyzed the OFAG report over the past 20 years to study the evolution of the production and consumption of sparkling wine in the country since 2002. Two questionnaires were also carried out, a for Swiss consumers and a second for Vaud residents. We wanted to compare everyone's opinions, expectations and limits on Vaud sparkling wines.

We were able to demonstrate that the production of sparkling wines in Switzerland has increased by + 208% and that consumption within the country over the same age group has increased by + 80%. As for Swiss consumers, they prefer sparkling wines dosed with little sugar (brut nature, extra brut, etc.), made using the traditional method and made from chardonnay, pinot noir and pinot meunier grapes. Consumers make a difference in the price they are ready to pay when they buy sparkling wines, whether they are intended for aperitifs or to celebrate special events. 39% of Vaudois producers produce sparkling wines each year. They mainly use the gasification technique to produce their sparkling wines. In large part, they use service companies to help them realize their product.

We can advise producers to plant grape varieties that appeal to consumers to get closer to the organoleptic profiles they prefer (these grape varieties are adapted to the Lake Geneva region). Favor the traditional method for sparkling wines reserved for exceptional moments (therefore making better use of them) and the gasification method for sparkling "aperitifs" (at a lower cost). They can also call on specialized companies or buy joint equipment (gyropalettes, disgorging station, etc.) to help each other and overcome knowledge or technical problems.