

# Comment définir les vins fruités et les vins corsés ?

**Les producteurs de Côtes du Rhône doivent élaborer les vins que les consommateurs attendent, sans pour autant renier leur appellation. Leur force est de disposer d'un vignoble assez varié qui permet d'élaborer des vins « fruités » et « corsés ».**

➤ Quand on prend connaissance des résultats de l'enquête commandée par Inter Rhône sur l'approche de la segmentation fruitée/corsée par les consommateurs, on se rend bien compte que leur attente est très claire et sans appel.

Ce qui pose problème aujourd'hui, c'est la différence entre la vision des producteurs et celle des consommateurs. L'objectif des producteurs devrait être, tout de même, de produire des vins qui plaisent et surtout qui se boivent. Les vins de « niche » ou de « collection » sont prestigieux pour le vigneron et pour son image mais alimentent rarement des marchés importants.

Le consommateur souhaite des vins différents pour des instants de consommation différents, il « zappe » d'un produit à l'autre en fonction des conditions du moment. La force du vignoble des Côtes du Rhône est de pouvoir produire une gamme de vins très large, capable de satisfaire tous les désirs du consommateur. Encore faut-il lui donner une clef de lecture pour faire son choix...

La première et la plus familière est matérialisée par la hiérarchie des appellations. Mais c'est la clef de lecture des consommateurs suffisamment connaisseurs. Une autre manière d'orienter son choix pour éviter des déceptions serait de lui indiquer quel type de vin choisir : c'est le concept de la segmentation "Sélection fruitée/corsée". Mais un vin fruité et un vin corsé c'est quoi au juste ?

## Un vin corsé ce n'est pas...

Le résultat systématique d'une cuvaison longue - voire interminable - qui va donner une extraction très poussée du pire ou du meilleur des composants du raisin. La tendance ou plutôt la mode de ces dernières années a conduit un grand nombre de vinificateurs à vouloir pousser les extractions pour élaborer des vins plus colorés et plus concentrés à l'instar des vins du Nouveau Monde. L'objectif est louable, les résultats pas toujours ceux escomptés. On se retrouve malheureusement trop souvent avec des vins desséchants, des tanins durs et agressifs qui accrochent le palais, sans véritablement donner du plaisir. Quand ces pratiques sont mises en œuvre sur

des matières premières de grande qualité, alors on peut obtenir de superbes vins de garde. On aura alors élaboré des vins que l'on déguste plus que ce que l'on boit et qui sont souvent réservés à une élite de connaisseurs avisés.

## Le vin corsé que le consommateur nous demande c'est...

Comme on le constate lors des enquêtes réalisées par Inter Rhône, le vin corsé est un vin coloré, puissant, tannique et fort en alcool. Le vin que l'on va boire à table avec des mets « cuisinés », lors de repas pris à table en compagnie. Mais attention, il ne faut pas se méprendre car la gamme des corsés est large, le



LA SEGMENTATION PERMET D'INDIQUER AU CONSOMMATEUR LE TYPE DE VIN QU'IL ACHÈTE.

consommateur même néophyte est capable d'accepter une différence de structure, de puissance, selon qu'il aura choisi – et payé – un vin d'entrée de gamme ou un grand cru. Les caves regorgent de Côtes du Rhône corsés élaborés à partir d'assemblage des principaux cépages : grenache, syrah, carignan... cueillis suffisamment mûrs pour donner des vins chaleureux, sans agressivité, avec une bonne structure qui ne heurte pas les papilles.

#### **Un vin fruité ce n'est pas...**

Un vin de café, production honteuse des Côtes du Rhône du temps où se buvaient encore beaucoup de « p'tites Côtes » au comptoir des bistros. Ce ne sont pas des vins élaborés seulement pour être bus en premier, ce ne sont pas non plus des vins ratés, dilués, qu'il faut faire filer sous une dénomination flatteuse. Le consommateur n'est pas dupe et ne s'y laissera pas reprendre, même avec un très joli packaging.

#### **Le vin fruité que le consommateur demande, c'est...**

Un vin souple, facile à boire, peu coloré, plus léger en alcool et en tannin. C'est le vin qu'il va privilégier pour des moments de convivialité autour de mets simples qui sont souvent, avec les nouvelles habitudes alimentaires, « prêts à l'emploi » et qui requièrent l'accompagnement d'une boisson facile et agréable : en un mot, un vin plaisir.

Là encore la gamme des vins fruités peut être très large et ne concerne pas uniquement les vins d'entrée de gamme bon marché, on peut aussi produire de grands vins fruités. Au contraire des corsés, ce sont des vins pour lesquels on va privilégier l'élégance et la finesse, au détriment de la puissance. Il est beaucoup plus difficile d'élaborer de grands vins fruités que de grands vins corsés. En effet, on va devoir révéler la quintessence du terroir et l'expression des cépages avec du doigté, en évitant tous les excès : l'alcool qui brûle, les tannins trop présents ou trop durs. Ce sont des vins moins monolithiques et beaucoup plus complexes qui exigent du vinificateur une grande maîtrise. Qui mieux que la Vallée du Rhône peut offrir cette gamme de produits ? Nous disposons de tous les atouts, au premier rang

desquels nos cépages et plus particulièrement le grenache. Il est capricieux, difficile à cultiver, versatile. Il est souvent considéré comme un cépage d'assemblage parce que trop souvent insuffisant lorsqu'il est travaillé seul, mais il peut, dans des mains expertes, donner des vins très flatteurs.

Certes il est souvent peu coloré, mais cela a manifestement moins d'importance pour le consommateur que pour les professionnels du vin ! En revanche au niveau aromatique, c'est lui le champion pour la finesse et l'élégance. Le principal souci, c'est sa propension à donner trop d'alcool, véritable problème pour le consommateur. Il faut veiller de manière très rapprochée à sa maturité pour ne pas se laisser déborder, ou bien aller chercher un autre de nos atouts : le cépage cinsault qui va apporter aux assemblages la légèreté qui fait quelquefois défaut.

Manifestement, le vin fruité que le consommateur a envie de boire, ce n'est pas un « petit vin », mais un vin bien fait, par des vignerons et des vinificateurs soucieux d'apporter du plaisir par leur travail.

Le vignoble des Côtes du Rhône dispose réellement de tous les atouts, terroirs et cépages, pour répondre aux attentes diverses et variées des consommateurs. Les cuvées sont comme autant de notes de musique qui ne demandent qu'à être assemblées par des mains expertes, pour écrire une partition harmonieuse.