

Document d'aide au conseil

Gamm Vert

DU 26 AOÛT AU 4 OCTOBRE 2026

**FOIRE AUX VINS
DES AMIS
ET DU BON VIN**

**Pour 150 €
d'achat de vin,
1 Magnum
offert***



AOC CAIRANNE

COUP DE CŒUR

**9€
99**

LA BOUTEILLE DE 75 CL

Saint-Jean
Une bouche intense et généreuse
au final élégant.
Soit le l : 13,32 €.

**À DÉGUSTER
DÈS MAINTENANT
ET DANS LES 5 ANS**



Sommaire	Page
1. Impact des mégafeux de Gironde et du pourtour méditerranéen sur la vigne	3
2. Proposer des vins à la dégustation en boutique ou lors d'animation	4
3. Obligation sur la présentation des vins et spiritueux en linéaire	4
4. Evolution de la consommation de vin en France	5
5. La crise touchant le vignoble de Bordeaux en 2026	6
6. Mieux vendre les vins du Bordelais	6
7. Mieux vendre les vins du Languedoc-Roussillon et de la Vallée du Rhône Sud	8
8 à 11. Millésime - Temps de conservation des vins et carafage	9
12. Classification des vins IGP et AOP	10
13 et 14. Agriculture Biologique ou HVE / Le soufre, les sulfites/ vins sans alcool	11
15 et 16. Structure des vins / vignerons indépendants	12
Cépages	13
Consommation d'alcool et santé	14
Rupture de stock	15

1. Relation des consommateurs face à l'achat de vins

La grande distribution reste le circuit ultra-dominant. Près de 9 consommateurs sur 10 y ont acheté du vin au cours des 12 derniers mois, dont 84 % en GMS hors hard-discount, soit 19 points de plus qu'en 2005. Pour la consommation courante comme pour un dîner entre amis, les GMS demeurent le réflexe, le caviste conservant un rôle plus symbolique pour les cadeaux ou les vins de garde.

Cette domination repose désormais sur un socle solide de crédibilité. 97 % des consommateurs font confiance au vin vendu en grande surface, dont 52 % totalement. Un score en forte progression depuis 2005, alors que 82 % des répondants jugent que la qualité de l'offre s'est améliorée sur la période. Des fragilités persistent toutefois : information, conseil et conditions de conservation restent perfectibles, tout comme la fréquentation des foires aux vins en recul.

Source : <https://www.rayon-boissons.com/distribution/les-francais-face-au-rayon-vins-20-ans-apres>

2. Evolution de la consommation du vin

La consommation de vin régresse en France, plusieurs facteurs entrent en jeu :

- Perte des habitudes de consommation : Le vin est un produit qui se consomme à table au cours des repas en France et de préférence en famille. Les changements d'habitudes au sein des familles impactent directement la consommation de vins (éloignement géographique, diminutions repas pris en commun, attachement culturelle au vin,...). Le renouvellement des générations est un des premiers facteurs de la baisse de consommation des vins.
- Instabilité socio-économique : En période de crise, le vin n'est pas perçu comme un produit de première nécessité.
- Prix des vins : Les consommateurs se tournent vers des vins moins chers dans la même catégorie. Le prix moyen d'une bouteille de vin (75 cl) en hypermarché était de 4,70 € en 2025. Les vins à moins de 3€/L ont plus de mal à se vendre
- Prévention : Risque sur la santé (campagne d'information), pénalisation de la conduite en état d'ivresse, mois sans alcool, ont un impact sur la consommation.
- Type de vins : Les vins rouges sont les vins les plus concernés par la baisse de consommation. Ils ne répondent plus au goût des jeunes consommateurs (ils sont jugés peu aromatiques, trop amers, trop tanniques, avec un alcool dominant). - 21% de vente depuis 2016. Les vins blancs secs et effervescent bénéficient d'une image plus moderne. Le prosecco est un des produit gagnant des 10 dernières années (spritz)
- Concurrence avec d'autres boissons : Le développement de bières locales (2586 brasseries en 2025) vient concurrencer la consommation de vins, en particulier chez les hommes. Mais la filière est en train de se stabiliser et 200 brasseries ont fermé leurs portes en 2025.

3. Innovations mise en place

Face à la difficulté de capter les 25/45 ans les interprofessions s'organisent pour innover et dynamiser leurs relations avec les GMS, les cavistes et les restaurateurs.

Innovation 1 : Depuis juin 2026, dans le cadre de cette démarche, la Borne Elio (Caviste vocal) a été retenue : Le client pose sa question. ELIO l'écoute, comprend son besoin, son budget et l'occasion, puis recommande une référence réellement disponible dans le rayon. L'objectif est de proposer un vin ou des vins qui correspondent aux clients en moins de 2 min. sans QR code, sans application, sans logique publicitaire, uniquement sur l'assortiment réel du magasin, avec une conversation naturelle, à voix haute, comme un vrai caviste. L'intelligence artificielle croise les paramètres, les goûts, le budget, les mets, les occasions de consommation et le stock réel en magasin.

Source : <https://www.etinsky.com/#services>

Innovation 2 : Organiser les vins non par région mais par occasion de repas, association avec des mets (ilots thématiques), casiers en bois, mise en avant de gamme décomplexées (vins bios, nature, sans alcool), accords mets et vins adaptés aux nouveaux modes de consommation.

Innovation 3 : Former au moins le chef du rayon est un des problèmes de fond à palier.

3. Proposer des vins à la dégustation en boutique ou lors d'animation

- Servir la juste dose : **3 cl** suffisent pour déguster (soit **25 verres** par bouteille) ;
- Mettre à disposition des crachoirs ;
- Rappeler les repères de consommation à moindre risque avec une affiche (« **Pour votre santé, maximum 2 verres de vin (25 cl) par jour et pas tous les jours** ») ;
- Mettre de l'eau à disposition gratuitement ;
- Tenir compte de la température du magasin, si supérieure à 26°C, en plus de rafraîchir les vins blancs et les rosés vers 10°C, les vins rouges doivent être servis aux alentours de 18/20°C (glacière avec pains de glace) ;
- Ordre de dégustation : blanc et rosé, puis vin rouge du plus léger au plus charpenté. Finir sur les vins sucrés ;
- Réfléchir aux vins à mettre en dégustation en fonction de votre stock et de la qualité du vin ;
- Ne pas mettre en dégustation des vins rouges avec des tanins trop durs manquant de fruits ;
- Une bouteille ouverte doit être datée, rebouchée après service, conservée au frais et consommée rapidement (1 à 3 jours).
- Goûter toujours le vin avant de le proposer en dégustation.

4. Obligation sur la présentation et l'étiquetage des vins et des spiritueux en linéaire

Les professionnels ont la liberté d'organiser leurs rayons comme ils le souhaitent, mais cette liberté doit être accompagnée d'**une loyauté d'information**.

La présentation et l'étiquetage donne au consommateur une information sur les produits mis en rayon, à ce titre, elle doit être **loyale, c'est-à-dire précise, claire, aisément compréhensible et surtout, elle ne doit pas induire en erreur**.

Lorsqu'il dispose de nombreuses références, le professionnel peut choisir de mettre en place un **balisage des rayons** afin d'aider le consommateur à trouver plus facilement le type de produit recherché. Dans ce cas, le classement et la signalétique adoptés doivent respecter un certain nombre de **principes posés par la réglementation**. Par exemple, les vins sans indication géographique ne doivent pas être placés au milieu des vins avec indication géographique, si la signalétique indique qu'on est dans un rayon de vins AOP/AOC.

S'il n'y a pas de balisage, si aucune signalétique particulière n'est visible, il est possible de mélanger plus facilement les vins.

La mise en rayon est appréhendée sous l'angle de l'étiquetage. L'étiquetage renvoie non seulement à l'étiquette du produit (les informations figurant sur la bouteille) mais aussi à son environnement (tout emballage, document, écriteau, etc. se référant au produit).

Les informations obligatoires doivent être facilement accessibles. Si l'étiquette d'un BIB n'est pas visible, qu'il faut le soulever, c'est une faute, car le BIB est lourd.

Ainsi, l'environnement, la signalétique, la disposition et l'exposition de boissons alcoolisées au moyen **d'indications fausses ou confusionnelles sur la nature, l'origine ou la qualité** sont susceptibles de relever de la **pratique commerciale trompeuse**.

Interdit : Mélanger des IGP et des AOC de différentes régions ou d'une même région, sans indiquer qu'il y a 2 catégories de vins en mélange.

Source : economie.gouv.fr : <https://www.economie.gouv.fr/dgcrf/Publications/Vie-pratique/presentation-et-etiquetage-en-lineaires-des-vins-et-spiritueux#:~:text=Le%20professionnel%20dispose%20de%20la,signal%C3%A9tique%20particul%C3%A8re%20n'est%20adopt%C3%A9e.>

5. La crise touchant le vignoble de Bordeaux en 2026

Le vignoble de Bordeaux est dans une phase critique. 20% de la production de 2023 est invendue. Même les grands crus commencent à être impactés avec une baisse des ventes sur vente en primeurs de 2024. La consommation de vin rouge au niveau mondial diminue, la compétition mondiale sur les vins est très agressive, les interprofessions du Bordelais ont eu du mal à anticiper le changement de demande des consommateurs (du vin facile à boire, pas cher, comme le prosecco ou du vin rouge bien fruité), le changement climatique et les problématiques environnementales.

Les viticulteurs sont en difficultés, en particulier les domaines peu connus produisant du vin rouge AOC. Pour faire face à cette crise, 30 à 40 000 ha sur 110 000 ha du vignoble bordelais pourrait disparaître (arrachage, changement d'activité, faillite). Les tensions se renforcent entre les petits producteurs, les coopérateurs, les grands propriétaires, l'administration viti-vinicole et le négoce. Le prix des vins de l'AOC Bordeaux rouge était de entre 700 et 800 €/900L (tonneau) soit entre 0,78 et 0.88 € en juin 2026 alors qu'il ne devrait pas descendre en-dessous de 1000 €/900L soit 1,11€/L (prix syndical), qui est déjà un prix très bas et qui se situe en dessous des coûts de production.

6. Mieux vendre les vins du Bordelais

Le vignoble de Bordeaux se divise en trois sous-régions : Rive gauche (Graves + Médoc), l'Entre-deux-mers et la Rive droite (Libournais + blayais-Bourgeois). Il produit majoritairement des vins rouges à base d'un cépage dominant : le merlot, en particulier sur la Rive droite et l'Entre-deux-mers. Sur la rive gauche, on trouve un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon, mais il y a souvent plus de cabernet sauvignon car il y a la présence de croupes de graves (cailloux de formes arrondis) qui favorisent la maturité de ce cépage.

Rive gauche : Terroir de graves (plus de cabernet sauvignon qu'en rive droite) : vins plus charpentés et plus vifs, avec des arômes de fruits rouges acidulés, se conservant bien.

Rive droite + Entre-Deux-Mers : Terroir avec argile, sable et/ou calcaire (merlot très dominant, peu ou pas de cabernet sauvignon) : vins plus alcooleux, moins charpentés, moins vifs, prêt à boire plus rapidement, avec des arômes de fruits noirs à l'alcool.

7. Impacts des mégafeux de Gironde et du pourtour méditerranéen sur la qualité des vins

Le pourtour méditerranéen et la Gironde connaissent une recrudescence d'incendies. Dans le monde vitivinicole, en plus des conséquences directes de la perte de récoltes, un effet plus indirect devient le centre d'attention : le « goût de fumée ». Ce défaut est attribué à des vins exposés à des fumées provenant d'incendies, et correspond à des odeurs et goûts de brûlé, de fumée, ou de cendres notamment. De nombreux facteurs peuvent influencer l'incidence de contamination des baies par les phénols volatils : la variété exposée, le stade de croissance, la concentration et la durée d'exposition à la fumée, ainsi que sa composition en phénols volatils. De manière générale, plus l'exposition est enregistrée tard dans la croissance des raisins, plus le risque de goût de fumée semble élevé. Seules les vignes à proximité immédiate sont fortement impactées. En Gironde, en juillet 2026, les 42 000 ha qui ont brûlées n'étaient pas à proximité immédiate et l'impact devraient être limité sur la qualité des vins selon les professionnels de la filière.

Sources : <https://www.vignevin-occitanie.com/effets-des-fumees-dincendies-sur-les-grappes-mouts-et-vins/> et <https://www.terrede vins.com/actualites/incendies-en-gironde-les-grands-crus-de-bordeaux-ecartent-tout-impact>

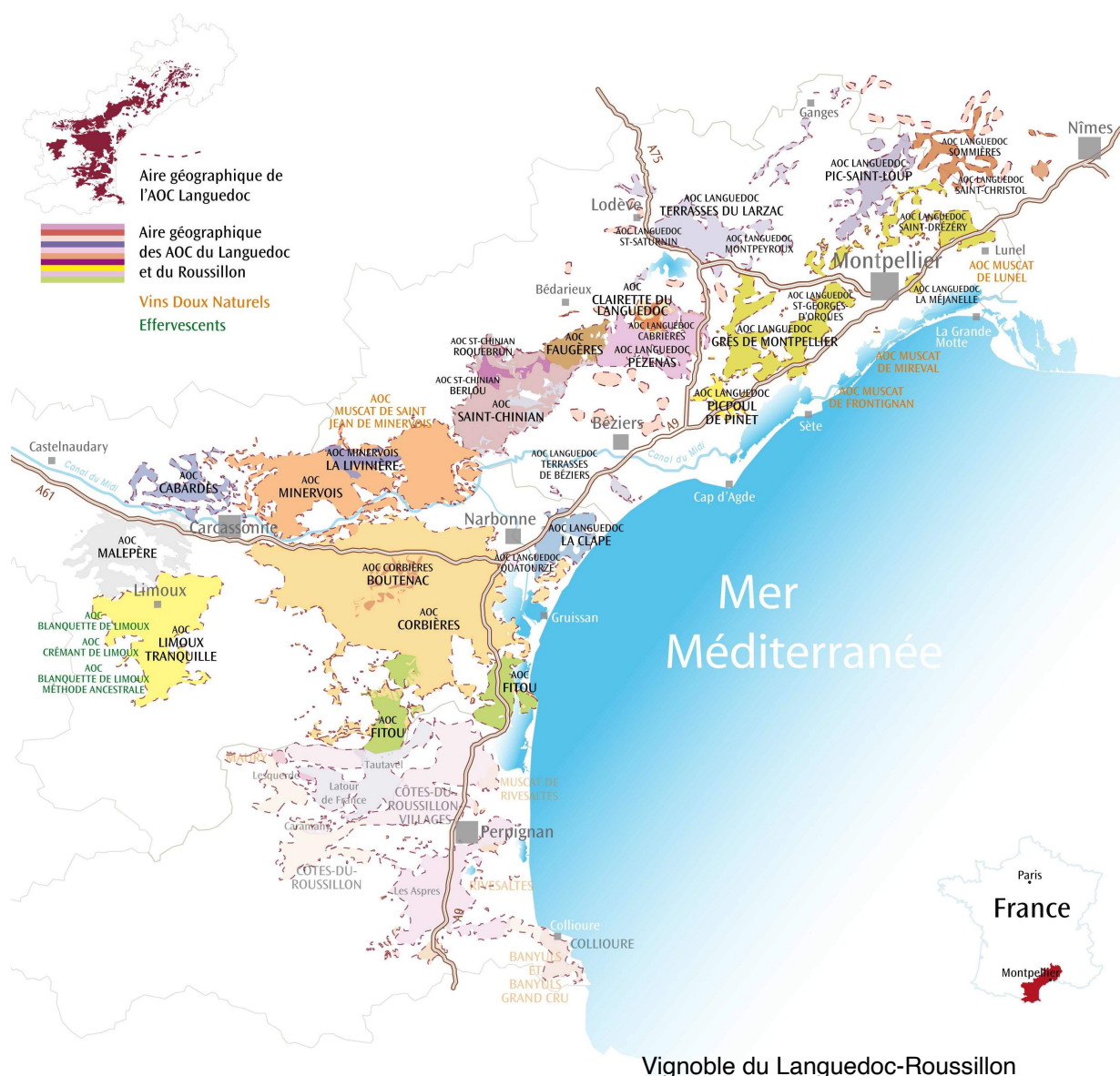
8. Les vins du Languedoc-Roussillon et de la vallée du Rhône Sud

Les vins des deux régions vont être élaborés avec des cépages similaires. Dans les vins rouges, on trouve : syrah, grenache noir, carignan, mourvèdre et cinsault. Les vins sont en général tous assez aromatiques, épicés, généreux en alcool et de rond à charpenté.

- Côtes du Rhône Sud et dans le Roussillon, on a souvent une dominance de **grenache noir** et les vins auront tendance à être plus généreux en alcool avec des arômes de cerise à l'alcool enrobé de chocolat (« Mon chéri »). L'acidité est souvent faible.
- En Languedoc, il y a souvent plus de **syrah** et de **carignan**. La syrah est très aromatique, le carignan apporte de la vivacité et des tanins.

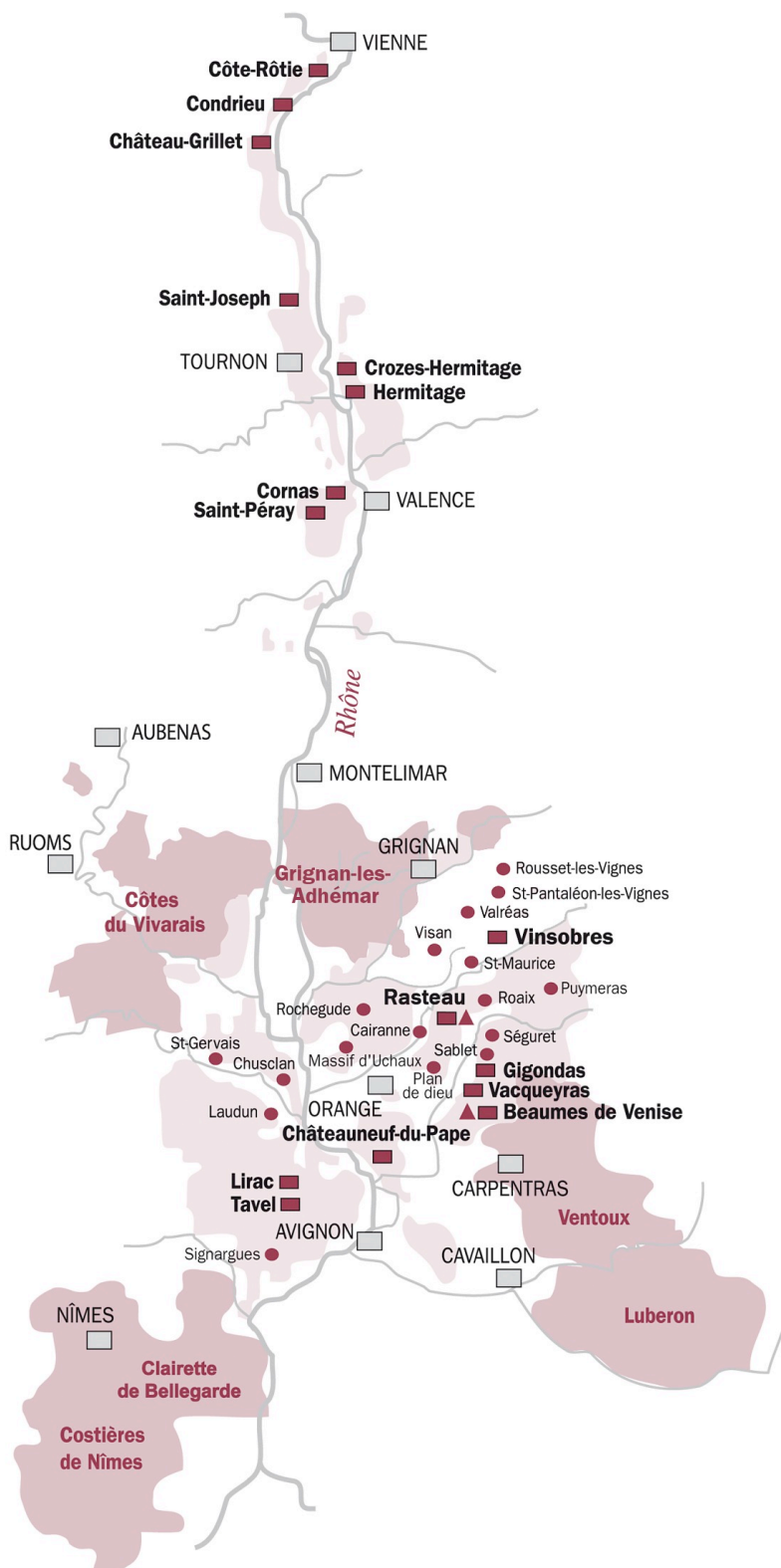
Dans les vins blancs : marsanne, roussanne, grenache blanc, vermentino, clairette, viognier

La clairette, le vermentino et le viognier apporte des arômes bien fruités, la marsanne et le grenache blanc apporte de la matière, du gras et de la complexité. La roussanne et le vermentino apporte de la vivacité.





-  **Aire d'Appellation des Côtes du Rhône**
 Produits sur 171 communes dans 6 départements
171 villages in total for the Côtes du Rhône production area
-  **Les 17 Côtes du Rhône Villages avec nom géographique**
 95 communes de production pour les Côtes du Rhône Villages avec ou sans nom géographique.
*The 17 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name
 95 Villages in total for the Côtes du Rhône Villages appellation, with and without a geographical name.*
-  **Les 16 Crus des Côtes du Rhône**
The 16 Crus of the Rhône Valley
-  **Les 2 VDN Vins Doux Naturels**
2 VDN Vins Doux Naturels (Sweet Wines)
-  **Les autres appellations de la Vallée du Rhône**
The other appellations of the Rhône Valley
 Clairette de Bellegarde, Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais
 Grignan-les-Adhémar, Luberon, Ventoux



9. Millésime

Dans la foire : Les vins proposés sont majoritairement jeune. Un vin jeune est plus fruité et ses tanins sont plus présents. Un vin en vieillissant prend une teinte rouge orangée (ou tuilée), des arômes animaux, de sous-bois, de pruneaux et les tanins s'affinent.

Millésime	climat	garde possible	caractères dominants
2019	chaud sec	à boire	Année de forte chaleur. Couleur rouge cerise tendant vers le tuilé, structure charpentée à ronde, peu vif, chaleureux. Fruits rouges en surmaturité.
2020	chaud sec	à boire	Année chaude sans maladie. La couleur est rouge cerise. Les vins sont bien structurés, il y a une belle matière. Ils peuvent être charpentés à rond, peu vifs, généreux en alcool et présentent des fruits rouges en surmaturité.
2021	Humide et Frais	à boire	Année difficile, avec du gel, de l'humidité favorisant les maladies (façade océanique). Les vins sont plus ou moins soutenus avec une belle vivacité et des tanins parfois un peu fermes qui accompagnent bien les plats gras.
2022	Très chaud canicule en juin Mégafeu en Gironde	1/2	Année très chaude. Les vins sont bien structurés. Ils peuvent être charpentés à rond, peu vifs, généreux en alcool et présentent des fruits rouges en surmaturité.
2023	Humide puis chaud	2/4	Humidité favorisant les maladies cryptogamiques, puis bonne maturité des raisins. Ils peuvent être charpentés à rond, plus vifs que le 2022, avec un bon équilibre.
2024	Humide et frais	2/5	Année compliquée avec beaucoup de pluie au printemps ce qui a favorisé les maladies cryptogamiques. Les vins seront plus frais et plus légers que sur les années très chaudes.
2025	Très chaud Canicule	2/7	Les canicules de l'été 2025 vont engendrer une petite récolte avec des raisins bien mûrs, des degrés d'alcool élevés, des arômes de fruits noirs à l'alcool et une acidité faible.
2026	Très Chaud, Canicule, Mégafeu en Gironde	3/8	Les canicules de l'été 2026 vont engendrer une petite récolte avec des raisins bien mûrs, des degrés d'alcool élevés, des arômes de fruits noirs à l'alcool et une acidité faible encore plus marquée qu'en 2025.

10. Temps de conservation des vins

Les vins blancs secs vifs ou fruités, les vins rosés, les vins moelleux et le vouvray se boivent dans les 2 ans, on prendra garde à ne pas trop les conserver.

Les vins rouges légers ou ronds et fruités se boiront assez jeunes, dans les deux ans, afin de conserver leur fruité.

Les vins aux tanins un peu fermes et à l'acidité affirmée peuvent se conserver jusqu'à 4 à 7 ans, dans un lieu de stockage adapté.

Les vins de 2019 et de 2020 proposés sur le catalogue sont prêt à boire. Ne pas les conseiller pour la garde.

11. Impact du changement climatique sur les vins

Le changement climatique se traduit par des millésimes plus souvent chauds, (taux d'alcool élevé, acidités faibles et arômes de fruits noirs à l'alcool), plus souvent instables (grêle, pluie importante) et pouvant être à l'origine de grands incendies (goût de fumée dans les raisins à proximité). A cause du changement climatique :

- les vins sont moins acides, plus alcoolisés et se gardent moins longtemps (l'acidité d'un vin lui permet de mieux vieillir).
- La personnalité des vins évoluent, les vins de bordeaux prennent des caractères de vins du Rhône et les vins blancs sont moins vifs.
- les épisodes de gels, de pluies, de grêles, de sécheresse sont plus présents et la vigne souffre.
- Le vignoble de Bordeaux est très impacté par le changement climatique, car le cépage merlot qui couvre 66% du bordelais est un cépage qui est très sensible au changement climatique.
- Les vignobles du pourtour méditerranéen rencontrent des difficultés avec un manque d'eau qui s'aggrave, des blocages de maturités à cause des extrêmes de température et des rendements faibles. Des viticulteurs sont déjà en train de se reconvertir.

12. Carafage



Le carafage sert à apporter de l'air au vin pour améliorer ses arômes et sa structure tannique. On carafe des vins jeunes, tanniques, peu ouverts, qui supportent bien le contact avec l'oxygène.

13. Classification

- **AOP** (Appellation d'origine protégée), niveau européen, elle contient toutes nos **AOC** (Appellation d'origine contrôlée). Le cahier des charges est très contraignant. Tout est contrôlé de la vigne au chai (rendement, taille, cépages limités, nombre de bourgeons, irrigation, ajout de copeaux, type d'élevage, couleur, lieu de production, lieu de mise en bouteille....)
- **IGP** (indication géographique protégée) : cette catégorie correspond à nos anciens **vins de pays**. Le cahier des charges est moins contraignant qu'en AOP, le nombre de cépages est plus large, le rendement plus élevé, l'irrigation autorisée. Certains vigneron ne peuvent pas se mettre en AOC car ils ne sont pas sur une aire de production d'AOC ou font le choix de se mettre en IGP car la législation est plus souple. Actuellement l'image des vins IGP est presque aussi bonne que l'image d'un vin AOC, car de nombreux produits autres que du vin qui ont une mention IGP sont vus comme qualitatifs.

14. Agriculture Biologique ou HVE ?



Quelle est la grande différence entre un vin bio et un vin HVE ?

Dans un vin bio, il est interdit d'utiliser, pour soigner sa vigne, des préparations contenant des molécules chimiques de synthèse. C'est la certification la plus restrictive d'un point de vue environnemental.

Dans un vin labellisé HVE (haute valeur environnemental), on a le droit d'utiliser des préparations contenant des molécules chimiques de synthèse mais leur emploi doit être limité. Cette certification tient compte de l'empreinte carbone de l'entreprise qui doit être travaillée pour être réduite.

La vigne est sensible à de nombreuses maladies et nécessite une grande quantité de produits phytosanitaires pour sa culture. Les consommateurs y sont de plus en plus sensibles.

Si un client vous demande comment se positionne le vigneron par rapport à l'environnement, vous pouvez répondre que tous les domaines retenus sont en culture raisonnée et que tous, au vu de la pression des consommateurs réfléchissent à des alternatives pour moins traiter ou traiter différemment sans pour autant passer en bio (meilleur réglage des pulvérisateurs avec panneaux récupérateurs, traitement aux moments opportuns, lutte biologique, certification environnementale...).

15. Le soufre, les sulfites

Mention : « *Contient des sulfites* ». Tous les vins que vous avez au catalogue contiennent des sulfites, même les vins bios. Les vins bios contiennent beaucoup moins de sulfites que les autres vins n'ayant pas ce label. Seul les vins portant la mention « sans sulfite ajoutée », en contiennent très peu.

Les sulfites sont toxiques à haute dose, leur usage est réglementé. Mais, les sulfites présentent de nombreux avantages pour la préservation du vin (action antiseptique et antioxydante très puissante). Même les producteurs biologiques ne sont pas contre son utilisation.

Si vous avez des questions sur le soufre et les sulfites, rappelez à vos clients que la sécurité sociale rembourse les cures thermales à base d'eaux soufrées pour traiter les problèmes ORL. Réduire les doses de soufre c'est bien, cela oblige à avoir plus d'hygiène, de réfléchir à son mode de fonctionnement. Vouloir éradiquer le soufre c'est exagéré. L'avenir naturel du vin c'est de devenir du vinaigre, le soufre est un des moyens actuels qui nous permet de pallier à ce risque.

16. Structure des vins

Les vins peuvent se diviser en sous-catégories afin de mieux comprendre leur goût, leur structure et leur possibilité d'adaptation. En rouge, on dit qu'un vin est :

1. **Léger** quand il est à la fois vif (acide), peu coloré et peu tannique. Par exemple le pinot noir de Bourgogne ou d'Alsace sont des vins légers. Vous n'en avez pas dans la foire de cette année.
2. **Rond**, quand il contient plus de tanins, plus de couleurs, moins d'acidité et plus d'alcool qu'un vin léger, mais que le caractère tannique n'est pas trop marqué.
3. **Charpenté** quand la structure tannique est très présente. Le vin assèche vraiment la bouche et demande un plat gras pour l'équilibrer.

En blanc, on parle de :

1. **Blanc vif à très vif** : quand ils sont vraiment marqués par l'acidité : muscadet par exemple
2. **Blanc rond** : est un vin qui est moins vif, plus gras. Il remplit plus la bouche (sauvignon, chardonnay, côtes de Gascogne) .
3. **Blanc de garde** : vin élevé en fût de chêne, ayant de la matière en bouche : Chablis, Riesling, Côtes du Rhône les rabassières.
4. **Blanc moelleux** (entre 12 et 45g/l) : Côtes de Bergerac Haut Limousin
5. **Blanc liquoreux** (supérieur à 45 g/l) : Gewurztraminer

17. Les vignerons indépendants

Le syndicat des vignerons indépendants met en place des salons dans les grandes villes. Quand le client vient sur ses salons, il a l'assurance que la personne présente sur le stand fait partie du domaine et connaît très bien les vins vendus.

Les responsables de la foire aux vins se rendent chaque année sur le salon des vignerons indépendants de Bordeaux pour y sélectionner une partie des vins de la foire.

Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin.

- respecter son terroir,
- mettre en bouteille sa production dans sa cave,
- accueillir et proposer ses vins à la dégustation.



18. Les cépages

Région	Rouge	Blanc
Bordelais, Bergerac	Merlot , cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec	Sauvignon blanc , sémillon, muscadelle sauvignon gris
Loire/Charente	Merlot , cabernet sauvignon, gamay	Sauvignon blanc , chardonnay, chenin
Cahors	Malbec , merlot, cabernet sauvignon	
Madiran, côtes de Gascogne	Tannat , cabernet sauvignon, cabernet franc	Gros manseng, colombard , ugni blanc, sauvignon
Rhône Sud	Grenache noir , syrah, mourvèdre, carignan et cinsault	Marsanne, roussane , grenache blanc, clairette, viognier
Roussillon	Grenache noir , syrah, carignan	Grenache blanc , vermentino
Languedoc	Syrah, carignan , grenache noir, mourvèdre et cinsault	Grenache blanc , vermentino

Description cépages Blancs

Sauvignon blanc : Il est bien fruité (fruits jaunes: abricot, pêches, agrumes). Il est vif en bouche avec une bonne rondeur et un fruit plaisant. C'est un cépage qui donne des vins faciles à boire et à associer. Il est un peu plus vif en val de Loire que dans le Sud-Ouest et le Bordelais. Coquillages, crustacées, poissons, apéritifs, tarte salées, plancha.

Chardonnay : Il donne des vins discrets, complexes (difficile à décrire) aux arômes de pommes, de fleurs, de beurre et d'alcool. Il présente du gras et de la longueur en bouche. Crustacées, poissons, viandes blanches. On le trouve essentiellement en Bourgogne, mais sur cette foire vous l'avez également en IGP Val de Loire et dans le chablis.

Marsanne : Il donne des vins ayant du gras et qui sont amples, adaptés à la garde et au vieillissement en fût de chêne. La marsanne est souvent associée à la roussanne pour lui apporter de la vivacité.

Grenache blanc : Ce cépage apporte de l'alcool, du gras, de la sucrosité. Il est peu aromatique et peu vif et on l'assemble avec des cépages comme le vermentino ou la clairette.

Gros manseng : Il ressemble au petit manseng, mais il est plus productif, un peu moins fin. On va plutôt l'utiliser dans les vins blancs secs ou dans les vins moelleux dont on recherche la fraîcheur. Vous le trouvez assemblé dans l'IGP côtes de Gascogne.

Colombard : C'est un cépage qui était destiné à produire de l'armagnac. Suite à la difficulté de vendre de l'armagnac, bien moins réputé que le cognac, de nombreux vignerons ont élargi leur gamme et utilise leur colombard pour faire des vins blancs secs, souvent associé à du gros manseng. Le colombard est plus vif et moins aromatique que le gros manseng.

Ugni blanc : C'est le grand cépage du cognac. On le retrouve aussi en Armagnac. Il ressemble au colombard et donne des vins vifs à très vifs, peu aromatique.

Riesling : Cépage qui donne des vins de garde ayant une bonne vivacité, de l'amplitude. Il est discret au nez et aromatique et long en bouche.

Gewurztraminer : Cépage très aromatique (arômes de muscat, de rose, de miel, de fruits jaunes...) et qui présente une belle fraîcheur ce qui vient équilibrer sa sucrosité. On l'utilise surtout pour faire des vins moelleux et liquoreux en Alsace et en Allemagne.

Description cépages Rouges

1. **Merlot** : il donne en année chaude des vins ronds à charpentés, fruités (fruits rouges macérés à l'alcool), chaleureux en alcool, avec une faible acidité et une sensation de réglisse et de poivre en bouche. A Bordeaux, il est dominant sur la rive droite (Libournais, Blaye et Bourg) et en Entre-deux-mers (Bordeaux, Bordeaux sup). Le Buzet contrent essentiellement du merlot. Le Pècharmant en contient 30%.

2. **Cabernet sauvignon** : Il procure en année chaude, des vins charpentés, qui ont du corps, plus de fraîcheur que le merlot, moins d'alcool, un peu moins de fruit (arômes de cassis) et une bonne aptitude à la garde. Il est associé avec du merlot afin de l'arrondir et de pouvoir le boire plus rapidement. On le trouve essentiellement sur la rive gauche dans le Médoc et dans les Graves.

3. **Cabernet franc** : il est associé au merlot sur la rive droite et en Entre-deux-mers. Il apporte de la **vivacité** (fraîcheur), moins d'alcool et des arômes fruités (cassis) au merlot. Il est moins charpenté que le cabernet sauvignon. On le trouve seul en Touraine et en Anjou, les vins sont alors moins charpentés, plus ronds, plus vifs et souvent assez fruités (cassis). En val de Loire, il est vinifié afin de donner des vins facile à boire sur leur jeunesse. On peut les boire entre 15 et 18°C, mais on évite de les servir à 6°C (Température du frigo!) car cela les durcit.

4. **Malbec** : C'est le cépage principal de l'AOC cahors, on le trouve également en petite quantité dans les AOC pécharmant et côtes-de-Bourg. Il donne des vins très charpentés, très colorés et bien alcoolisés (chaleureux). Les vins ont du corps, sont puissants, fruités, amples et ont un bon potentiel de vieillissement.

5. **Grenache noir** : C'est le cépage principal des Côtes-du-Rhône, le nez bien ouvert sur des arômes de cerise macérés à l'alcool et d'épices. En bouche le vin est rond, généreux en alcool, peu vif, avec une sensation de cacao (amertume) et de fruits épicés.

6. **Syrah** : Le nez est très ouvert, souvent réduit (cuir, animal, bizarre), complexe, avec des arômes de fruits rouges d'épices et de tabac. La bouche est ronde, longue bien équilibrée (pas trop d'alcool ni manque d'acidité), amère (notes tabac ou réglisse) et fruitée.

7. **Carignan** : il donne des vins charpentés qui peuvent être très fruités ou austères selon leur âge et le travail réalisé pour le récolter et le vinifier.

8. **Mourvèdre** : il ressemble à la syrah en plus charpenté. Il est à la fois aromatique, coloré et charpenté. ils donnent des vins de bonne garde.

19. Consommation d'alcool et Santé

De part son histoire, les Français sont de grands consommateurs de vins. Le taux de consommation est en baisse régulière depuis les années 1990, mais nous continuons à boire en moyenne 46 litres de vin par an et par habitant.

Le vin est un produit qui contient de l'alcool. L'alcool est l'anxiolytique le plus efficace, le plus accessible et le moins cher que l'on puisse trouver. L'alcool est la deuxième cause de mortalité dans notre pays (49 000 morts par an).

En France : * Source : ESCAPAD 2017, OFDT

- 25% des adultes consomment trop d'alcool ;
- 10% des adultes ont du mal à gérer leur consommation d'alcool ;
- 44% des jeunes de 17 ans déclare une alcoolisation ponctuelle importante dans le mois*.

On doit pouvoir passer une semaine à quinze jours sans ressentir le moindre manque d'alcool.

Testez-vous de temps en temps afin de vérifier où vous en êtes.

Au delà de 10 verres standard (12 cl à 12,5% alc vol) par semaine, sans dépasser 2 verres par jour, vous avez une consommation excessive. Il est recommandé de se passer d'alcool un à deux jours par semaine.



Logo femme enceinte

L'état français recommande aux femmes françaises de ne consommer aucun alcool si elles cherchent à être enceinte, durant la totalité de la grossesse et de l'allaitement afin d'éviter tout risque alcoolisation du fœtus et du nouveau né.

20. Rupture de stock en magasin

En cas de rupture de stock, sachez réagir. Le principe de la foire aux vins, c'est qu'on se dépêche pour venir récupérer les meilleures bouteilles avant qu'il n'y en ait plus. C'est pour cela que les soirées d'ouverture sont mises en place. On goûte et on achète le plus tôt possible, après c'est trop tard.

Votre foire est longue, il est donc certain que fin septembre il y aura beaucoup moins de références disponibles qu'un mois plus tôt.

Quand un vin est en rupture, pensez à combler les vides dans les étagères. Un client a toujours l'impression d'avoir raté quelque chose quand le casier ou l'emplacement est vide. L'idéal est de contrôler régulièrement, au quotidien, votre mise en place et de la réorganiser dès que vous en ressentez le besoin. Prenez du recul, mettez vous à la place d'un client qui entre dans le magasin. Est-ce que votre mise en place attire? Quand il y a moins de références, mettez juste plus de bouteilles d'un même vin dans les vides ou quand c'est possible, réduisez l'espace.

Vous pouvez également combler les vides avec des propositions de coffret ou panier si l'emplacement le permet. Une page est dédiée au coffret un peu plus loin.

En cas de rupture, si il n'est pas possible de recommander ou de trouver de la disponibilité dans un autre magasin, l'idée est de réorienter le client.

Questionnez le client, vérifiez ce qu'il cherche exactement. Proposez un vin qui présentera des caractères similaires, dans une gamme de prix proche.

Il y a peu de différence entre :

un « Bordeaux » et un « Bordeaux supérieur »,

un « côtes de Bordeaux » et un « côtes de Bourg

un « canon-fronsac » et un « Montagne saint emilion »

Un « pomerol » et un « saint-Emilion grand cru ».

Un « médoc » ou un listrac-médoc »

Un « bourgueil » et un « saint-Nicolas-de-Bourgueil »

Mais faites attention aux millésimes, à l'élevage en fût de chêne et à la structure du vin qui modifie la structure du vin.

Le client préfère quoi ? Le nom de l'AOC ou le goût du vin qui est en rupture? C'est à vous de vous en rendre compte en le questionnant.