



Lettre du site MyWineAndCellar

Année 2008 n°1

3 septembre 2008

Sommaire :

- Un vin, une propriété : Aujourd'hui nous allons au Château de Mauves, un Graves AOC
- Les exportations françaises de vin se tassent en volume mais progressent en valeur
- Les bonnes affaires des foires aux vins. : Aujourd'hui Lidl. Au-delà de l'abondance, pour qui sait chercher, il y a quelques belles bouteilles qui méritent le détour au niveau qualité/prix.
- Le cépage Chardonnay, est peut être le plus célèbre des cépages pour les vins blancs.

Éditorial

Cette lettre d'information est destinée à tous les passionnés du vin. Sa diffusion étant gratuite, n'hésitez pas à abonner vos amis, directement sur le site (www.MyWineAndCellar.com), ou bien par mail à contact@MyWineAndCellar.com

Vous y trouverez régulièrement des informations sur le monde du vin, que ce soit sur les appellations, les cépages, les méthodes de vinification, mais aussi sur les acteurs de ce monde du vin, au niveau humain et au niveau économique. **À partir du prochain numéro, vous trouverez avec cette lettre, des réductions pour l'achat de vos vins.**

La période d'automne est intéressante pour le monde du vin, c'est l'aboutissement d'une année de travail pour les vignerons, et pour les consommateurs c'est la période des foires aux vins. Nous nous efforcerons de faire le tour des catalogues édités pour l'occasion et d'y dénicher les meilleurs rapports qualité/prix.

Si vous voulez que cette lettre parle de vins de votre région ou de vins que vous connaissez bien, contactez moi. Cette lettre d'information vivra avec vous et pour vous.



Merveilleux spectacle de la vigne.

Focus sur une propriété « Château de Mauves » AOC Graves

C'est une petite propriété de 28 ha sur la zone des Graves.

Le domaine produit du rouge et du blanc avec les cépages classiques de la région, cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot pour les rouges et sémillon et sauvignon pour les blancs.

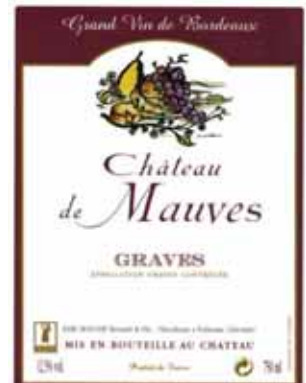
Les coordonnées de la propriété sont :

EARL Bouche Bernard et fils

25 rue François Mauriac

33 720 Podensac

www.chateaudemauves.fr



Le 2005 rouge est très aromatique et offre des notes de fruits rouges et noirs. C'est un vin chaleureux, rond et puissant qu'il faut laisser vieillir encore quelques années. Élaboré avec 70 % de Cabernet Sauvignon et 30 % de Merlot.

Le 2007 blanc a une belle robe aux reflets verts, une attaque fraîche, délicieusement acidulé et bien équilibré. Élaboré avec 100 % de Sémillon.

À noter un rosé à base de Cabernet Sauvignon très agréable à boire et un blanc liquoreux à base de Sémillon.



Un cépage Merlot du
Château de Mauves
AOC Graves



Les étrangers adorent toujours le vin français avec la typicité de ses terroirs.

« Le
Champagne se
tasse, mais le
Bordeaux
remonte
fortement en
valeur »



Les exportations de vins français du 1er semestre 2008

Sur le 1er semestre 2008, les exportations françaises de vin ont régressé de 8,7% en volume mais ont augmenté de 8,2% en valeur par rapport au 1er semestre 2007. Les exportations de vins représentent pour le 1er semestre 2008 un montant de 3,22 milliard d'euros. C'est le 1er poste de la balance commerciale agricole. Il est à noter que si les vins de pays représentent près de 50 % de nos exportations en volume, ils n'apportent que 15 % de la valeur de nos exportations. La France est, et reste, un pays exportateur de vins de qualité.

Après la forte hausse des années passées, les exportations de champagne reprennent leur souffle, même si la baisse en valeur est plus faible (-1,3 %) que la baisse en volume (- 4,2 %).

Les vins de pays chutent dangereusement (- 15 % en volume, mais il est vrai - 3,5 % en valeur). Cette baisse est la conséquence d'une désaffection de nos vins de pays par les anglo-saxons. (Royaume-Uni et USA) mais aussi de l'Allemagne. De plus, ces 3 pays boudent nos vins de cépages alors qu'habituellement, ces 3 pays sont de grands amateurs de nos produits.

Contrairement à une idée reçue, ce ne sont pas nos AOC qui sont la cause de nos déboires à l'export, mais bien les vins de pays et les vins de cépages. Cette dernière catégorie a été dans les années passées un véritable moteur de nos exportations de vins tranquilles, mais aujourd'hui, la concurrence mondiale fait des ravages. Il n'est pas exclu que nous retrouvons ainsi les effets d'une devise surévaluée.

Les AOC s'en sortent plutôt bien, particulièrement les Bordeaux. Même si les volumes sur les Bordeaux n'ont pas progressé, la hausse des prix (en particulier le millésime 2005) a fait décoller les exportations en valeur (+ 42,5 %). Les Bordeaux se retrouvent ainsi comme les plus gros contributeurs en valeur à nos exportations de vins.

Les autres AOC se comportent honorablement, toutefois nous constatons une baisse des prix sur les AOC Côtes du Rhône et les AOC Val de Loire.

L'analyse par pays montre que sur les 8 pays qui nous achètent pour plus de 100 millions d'euros de vins chacun, seul 2 pays voient un légère baisse des ventes en valeur.

Si le marché du vin semble se diriger vers des vins de cépages, comme tend à le démontrer quelques études, les chiffres montrent que la France, si elle n'arrive pas réellement à percer sur ce segment, reste un référence pour le vin de terroir qui est toujours autant recherché, surtout au niveau des pays réputés connaisseurs en vin. Toutefois, le poids des Bordeaux dans les chiffres ne doit pas faire oublier que le millésime 2005 a été particulièrement recherché. Il faudra renouveler la performance dans le futur.

Exportations françaises de vins par produit (1er S 2008)

	Volume en milliers d'hl		Valeur en millions d'euros	
	6 mois 2008	Variation % 2008/2007	6 mois 2008	Variation % 2008/2007
Total vins	6.664	- 8,7	3.224	+ 8,2
dont :				
- Champagne	405	- 4,2	909	- 1,3
- Autres mousseux	197	+ 7,2	60	+ 9,6
- V.Q.P.R.D. tranquilles	2.730	- 1,0	1.755	+ 18,0
- Alsace	120	- 0,7	51	- 1,8
- Beaujolais rouge	125	- 4,0	45	- 4,0
- Bordeaux	868	- 1,5	919	+ 42,5
- Bourgogne	333	- 8,9	311	- 1,8
- Côtes du Rhône	333	+ 2,9	124	- 1,5
- Languedoc Roussill.	284	- 0,5	65	- 3,0
- Val de Loire	286	+ 5,1	105	- 2,9
- Vins de table et de pays	3.306	- 15,5	488	- 3,5
- Vins > 15°	23	+ 0,4	11	+ 4,1

Source : Douanes françaises, redressement UBIFRANCE

Exportations françaises de vins par pays (1er S 2008)

EVOLUTION DES PRINCIPAUX CLIENTS DE LA FRANCE EN VINS

6 mois 2008

	Volume en 1.000 hl	Valeur en millions d'euros	Variations 2008/2007 en %	
			Volume	Valeur
Royaume-Uni	1.277	715	- 8,8	+ 10,8
Etats-Unis	502	501	- 9,7	- 3,5
Allemagne	1.239	303	- 3,7	+ 12,0
Belgique	807	251	- 1,6	+ 5,0
Japon	262	192	- 1,1	+ 12,2
Suisse	239	183	- 19,7	+ 40,7
Pays-Bas	633	148	- 6,9	- 0,8
Canada	278	139	- 6,7	+ 13,6
Italie	110	78	- 22,9	+ 4,0
Singapour	46	83	- 3,9	- 10,5
...				
Chine	96	39	+ 49,1	+ 44,0
Russie	86	20	- 75,9	- 41,9

Sources : Douanes françaises, redressement UBIFRANCE



Une bouteille de type Bordeaux, le fer de lance de nos exportations.

Les bonnes affaires des foires aux vins - Lidl

Ce mois ci nous allons mettre l'accent sur un distributeur qui ne fait pas beaucoup de publicité sur ses foires aux vins mais qui pourtant, régulièrement, nous présente de bonnes bouteilles.

Chez Lidl, à partir du 3 septembre :

- Riesling 2007 AOC : Médaille d'argent au concours général agricole de Paris : 3,29 €
- Julienas 2007 AOC : Les pentes douces : 2,99 €
- Brouilly 2007 AOC : Domaine du Père Burdin : 3,49 €
- Côtes du Rhône Villages 2007 AOC : Domaine du Grand Retour, médaille d'argent au concours des vins de France de maçon : 3,49 €
- Saint Chinian 2007 AOC : Médaille de bronze à Brignole : 1,99 €
- Cahors 2004 AOC : Terre de Gaule, médaille de bronze au challenge international des vins en 2006, un étoile au Guide Hachette des vins : 2,79 €
- Madiran 2006 AOC : Bois d'Anglars, 2ème prix des vins du Sud-Ouest 2008 : 2,49 €
- Bordeaux 2007 AOC : Château de Marjolaine, médaille d'argent au concours général agricole de Paris 2008 : 2,99 €
- Bordeaux supérieur 2006 AOC : Château Maison Noble, médaille de bronze au concours général agricole 2008 : 3,99 €
- Vin du Chili 2007 : Cabernet Sauvignon « Valle Central » à 13,5 % : 1,69 €

Bien évidemment, tous ces vins nécessitent d'être conservés en cave quelques années.

**« C'est la 1ère
foire aux vins
de cette
rentrée,
n'oubliez pas
qu'il y en aura
d'autres »**



MYWINEANDCELLAR

Ramon Yves

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne
France

Téléphone : 05 62 20 03 61
Messagerie :
contact@MyWineAndCellar.com

La passion du vin



Au prochain numéro :

- Un vin, une propriété
- Le marché du vin aux Etats-Unis
- Les bonnes affaires d'une foire aux vins
- Un cépage
- Et, si tout va bien, une réduction tarifaire ponctuelle pour un achat direct auprès du producteur

Logiciel de gestion de cave à vin et outil de promotion pour les producteurs

Le site www.MyWineAndCellar.com est né de ma passion pour le vin. Vous y retrouverez des informations sur les vins ainsi qu'un logiciel gratuit de gestion d'une cave à vins. Le site est en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps.

Plan du site :

- [Téléchargement du logiciel MyWineAndCellar](#)
- [Informations sur les vins français](#)
- [Informations sur les vins italiens](#)

Focus sur un cépage : Le Chardonnay

Le Chardonnay est un cépage pour vin blanc qui est cultivé un peu partout dans le monde viticole, que ce soit en Europe, aux Etats-Unis comme dans l'hémisphère sud. Il est facile à cultiver et s'adapte facilement à son environnement, c'est sûrement ce qui a participé à sa mondialisation. Toutefois, il a une préférence pour les sols à base d'argile, de calcaire et de craie. Un élevage en barrique conforte sa structure.

Le vin ainsi produit se caractérise par un bel arôme fruité facilement reconnaissable. Il en ressort un goût délicieusement acidulé, voire même, pour certains, minéral.

Toutefois, s'il est très répandu, le Chardonnay donne des vins qui peuvent être très différents, en fonction de la vinification, le savoir faire du vigneron est ici très important. Il doit veiller à ne pas perdre son goût caractéristique par une trop grande maturation des raisins, phénomène souvent rencontré dans les régions chaudes de la planète.

En France, le Chardonnay est le 2ème cépage le plus utilisé pour les vins blancs. Nous le trouvons en Bourgogne pour les merveilleux Chablis, toujours très élégants, le Meursault et le Pouilly-Fuissé, mais aussi dans la vallée de la Loire. Il est utilisé par de nombreux vins de pays à travers la France. Mais c'est surtout le cépage principal du Champagne.

Nos voisins italiens l'utilisent, mais ce n'est pas leur cépage de prédilection, même si son utilisation a augmenté ces dernières années, mondialisation oblige. Dans le nord de l'Italie, il donne des vins fruités avec une bonne tenue en bouche. Certains sont élevés en méthode champenoise avec un certain bonheur.

En Californie, c'est, de loin, le cépage de vin blanc le plus utilisé, avec des résultats pas toujours heureux.

Dans l'hémisphère sud, nous le trouvons principalement en Australie, en Nouvelle Zélande et en Afrique du Sud où il y fait des merveilles. En Amérique Latine, il est surtout présent au Chili.



Un cépage Chardonnay plein de promesses

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sachez apprécier et consommer avec modération.**