

## ■ CONSOMMATION

« Le Français boit moins, mais mieux »



Pascal Magro dans son bar à vins, à Luxembourg-Ville.

Photo Pierre HECKLER

**Fait-on vraiment des affaires dans les foires aux vins ?**

**Pascal MAGRO, président des sommeliers de Lorraine :** « Tout à fait, parce que c'est la période de destockage juste avant les vendanges et l'arrivée du nouveau millésime. Il y a donc des offres, particulièrement sur les bordeaux. Le conseil que je donne, c'est d'acheter plutôt les millésimes récents, de 2006 à 2009, et d'éviter ceux qui sont stockés depuis longtemps. Il faut également préparer sa foire et comparer les prix entre les enseignes. Il y a des fois d'importants décalages. Le mieux est aussi de pouvoir goûter le vin pour éviter toute mauvaise surprise. »

**Il y a une énorme disparité de prix. A partir de combien peut-on avoir un vin de qualité ?**

« Une étude a été faite récemment. Le vin le plus cher, si on prend en compte le travail de la vigne, les vendanges à la main, la vinification, l'embouteillage, etc. devrait coûter maximum 50 à 60 €. Après, il y a la rareté. Un Romanée-Conti (Bourgogne), qui fait 5 000 bouteilles par an recherchées dans le monde entier, vaut de 2 à 4 000 €. Mais aujourd'hui, on peut faire de belles découvertes, à 12-15 €. »

**Comment se constitue-t-on une belle cave ?**

« Concernant les terroirs, c'est une affaire personnelle de goût. Ce qui me paraît primor-

dial, c'est de ne pas acheter une même bouteille en grande quantité. Six unités suffisent. Car quand ce vin arrive à maturité, il faut le boire sur l'année. Sinon, il est conseillé d'avoir trois quarts de rouges, pour avoir des vins de garde, et un quart de blancs et de champagne, qui évoluent en général moins. Enfin, la cave idéale doit avoir une température de 8 à 12° C, sans choc thermique, avec un bon taux d'humidité et très peu de lumière et d'odeurs, le vin étant un produit naturel qui absorbe tout. »

**Où en est-on du marché français des vins ?**

« Il se porte très bien. Mais le souci, c'est qu'on ne parle toujours que du bordeaux et des grands crus classés, qui sont très recherchés et se vendent à des prix exorbitants. A tel point que beaucoup de Français ne peuvent plus se les offrir. Heureusement, il existe plein de petits vins méconnus. Cela tombe bien, aujourd'hui, pour différentes raisons, le Français boit moins, mais mieux. »

**Un mot sur les vins lorrains. Où en sont-ils ?**

« Beaucoup d'efforts ont été faits ces dernières années. On a de très beaux terroirs et une personne qui veut faire du vin de qualité n'a aucun souci. Dommage qu'il y ait si peu de vigneron, car ceux qui sont là vendent très bien leurs vins. »

Propos recueillis par Ph. M.

## Vin : les foires

Les foires aux vins, qui s'échelonnent tout au long de l'été. Et pour tous les budgets, les prix allant de 2 à 4 000 €.

Costume-cravate, Mohamed s'est dépêché de quitter son travail pour se ruer vers l'hypermarché Carrefour de Thionville. Pour faire des courses ? Oui, mais des courses un peu particulières. Disons même très ciblées.

### LE FAIT DU JOUR

La foire aux vins de l'enseigne a commencé le jour même. Une journée que ce Messin de 34 ans a minutieusement préparée. Dans ses mains : une fiche sur laquelle il s'est noté une demi-douzaine de références à ne pas rater. Seulement voilà. Il est 17 h 30 et ce père de famille est un brin dépité : « La plupart des bouteilles que je cherche sont déjà parties. »

En matière de foires aux vins, l'essentiel est de partir à point. Lancé en 1980 par Leclerc, le concept est aujourd'hui devenu un véritable phénomène de consommation. Tant dans les grandes surfaces que chez les cavistes ou sur internet. Comme cela se fait désormais partout, l'enseigne thionvilloise a donné priorité à ses fidèles clients en organisant, la veille de l'ouverture, une soirée sur invitation. « Nous avons envoyé 500 invitations, sur la base des cartes de fidélité. Et ça a très bien marché puisque le

chiffre est supérieur de 20 % à celui de l'an dernier », détaille Johann Videira, le responsable alimentaire.

### Affaires ou pas à faire ?

Grands amateurs, restaurateurs ou négociants étaient de la fête pour un panier moyen de 100 €. Certains allant même jusqu'à déboursier 4 000 €.

Ils se sont arraché les grands crus, spécialité de l'enseigne « en raison de notre clientèle plutôt aisée, du fait de la proximité du Luxembourg ». Mais dont les quantités sont forcément limitées. C'est le cas des douze bouteilles de château Angélus (bordeaux Saint-Emilion) à 115 € l'unité. Ou de ce bordeaux (Pauillac), Les Carruades de Lafite 2008, affiché à 79 € la bouteille, et que Mohamed avait repéré : « Il y en avait 36 bouteilles. Elles sont parties en cinq minutes. » Carrefour les a utilisées comme produit d'appel. La même bouteille, présente en plus grande quantité à Auchan Semécourt, est à plus de 140 € : « Il y a beaucoup de spéculation. Elle se vend déjà à 200-240 € sur internet », se justifie François Gay, chef du rayon « liquide ».

On l'aura compris, le marché du vin ne connaît pas la crise. Carrefour a inondé le Grand-Du-

Sophie Marchesi : « Les plus grands producteurs, même s'ils n'ont pas le label, se mettent eux aussi à travailler selon les règles du bio ».

Photo

Anthony PICORE

