

Les "nouveaux vins"

Ces vins paraissent nouveaux aux consommateurs français, dont le marché a tardé à s'ouvrir, ils ne le sont pas pour ceux du reste du monde, les vins du Chili, d'Argentine et d'Afrique du Sud étaient consommés dans de nombreux pays du continent européen (la Suisse par ex.) depuis très longtemps...

Autrefois en France chaque vin acquérait sa personnalité de par les cépages utilisés, de par les terroirs sur lesquels les vignes poussaient, de par les microclimats dont ils profitaient, de par le savoir-faire du vigneron qui le cultivait, le vinifiait et l'élevait, et même de la qualité de la cave ou celle des tonneaux de chêne.

Aujourd'hui, le vin en s'ouvrant de nouveaux territoires à travers le monde et en conquérant de nouveaux consommateurs. Pour plaire et rassurer, les nouveaux vins doivent être, quelle que soit la bouteille, identiques d'apparence et de goût, être reconnus et surtout ne pas créer de surprise aux consommateurs. Les vignerons qui suivent cette logique cherchent à obtenir un produit standardisé dans lequel tous les composants se fondent dans un goût plaisant et neutre. Pour cela tous les vins d'une même appellation sont vinifiés ensemble. Les caractères particuliers doivent être cassés et les différences abolies pour que le vin corresponde au goût défini à l'avance. On passe alors d'une identité de terroir à une identité collective, et pour simplifier le processus le nouveau vin n'est souvent produit, dans un premier temps, qu'avec un seul cépage.