

Les pétillants italiens et espagnols en pleine effervescence

LE MONDE | 12.06.2015 à 17h22 • Mis à jour le 16.06.2015 à 16h04 | Par Ophélie Neiman

Prosecco et cava font une entrée remarquée en France. La plupart sont peu chers et faciles à boire, quand certains jouent l'excellence.



Au rayon vins de votre supermarché, prosecco italien et cava espagnol côtoient désormais le champagne. Tout en bas de la gondole, avec les bouteilles les moins chères. Ce qui ne veut pas dire que ces breuvages pétillants sont marginaux.

Au Royaume-Uni, les bulles italiennes sont devenues si populaires qu'elles sont parfois servies à la tireuse du bar !

Si, il y a dix ans, le prosecco ne sortait guère de ses frontières, aujourd'hui près des trois quarts de la production sont exportés. Au Royaume-Uni, les bulles italiennes sont devenues si populaires qu'elles sont parfois servies à la tireuse du bar ! Le champagne serait-il menacé par les effervescents étrangers ?

Si l'on se fie aux chiffres, la révolution est en marche. En mars 2014, l'Observatoire italien du vin annonçait fièrement qu'il s'était vendu plus de bouteilles de prosecco que de champagne à travers le monde : 307 millions contre 304 millions. A l'origine de ce bouleversement, la crise économique, qui incite le consommateur à boire des effervescents moins chers.

Mais on constate aussi un changement dans les mentalités : le champagne serait réservé aux grandes occasions, aux anniversaires, porté par des marques de qualité et d'excellence, avec des prix conséquents, alors que le prosecco et le cava, souvent plus sucrés, plus faciles à boire en soirée, égaiement les fêtes plus simples et répétées, ce qu'autorisent des prix bien plus doux. Et cela sans compter le succès fulgurant du Spritz, cocktail contenant du prosecco.

POUR L'HEURE, LE CHAMPAGNE NE TREMBLE PAS

La demande pour ce vin est telle que Roberto Cremonese, responsable export de la marque Bisol, a annoncé, le 20 mai, dans le magazine *The Drinks Business* « *un risque de pénurie mondiale* ». Rien que ça ! Il est vrai que la récolte 2014 du vin pétillant italien a été catastrophique et les prix pourraient augmenter de 50 %. De quoi incommoder les Britanniques, qui ont dépensé plus pour le prosecco que pour le champagne en 2014.

Les ventes de cava pétillent aussi, mais plus modestement que pour son équivalent italien : **sur les 243 millions de bouteilles produites en 2014, plus de 155 millions ont rempli des verres étrangers**. Ce vin espagnol est notamment très apprécié des Allemands, premiers consommateurs en 2012 avec 38,4 millions de bouteilles, qui importent aussi massivement du prosecco (87,6 millions de bouteilles) et beaucoup moins de champagne (21,6 millions).

En 2002, le cava est entré à pas de loup sur le marché français. L'an dernier, 6,4 millions de bouteilles y ont trouvé preneur. Mais pour l'heure, le champagne, si ancré dans notre culture, ne tremble pas : la pénétration des vins effervescents étrangers dans l'Hexagone ne représente que 5,5 % des volumes.

Côté prix, le fossé est également gigantesque. Le consommateur français paie rarement plus de 6 euros une bouteille de cava ou de prosecco. Une misère. Surtout par rapport au champagne. Il existe pourtant, dans le cava, des merveilles à prix conséquent, comme le Gran - Reserva, un grand cru, mais quasi impossible à trouver chez nous, puisque seulement 4000 bouteilles y sont exportées. La marque Freixenet, avec ses bouteilles d'entrée de gamme, monopolise en effet le marché avec 97 % des ventes de cava en France.

PEAUFINER UNE STRATÉGIE

« *Il faut que le prix moyen d'achat en France augmente, parce que la gamme est riche et intéressante autour de 10-12 euros*, concède Pedro Bonet Ferrer, président du Conseil de

régulation du cava, qui représente l'appellation. *Mais c'est difficile, car vous avez déjà des effervescents de qualité.* » Les champagnes, bien sûr, mais aussi une variété de crémant. Alors Pedro Bonet Ferrer peaufine une stratégie : *« J'ai le projet d'un salon du cava premium pour 2016. Je veux réunir à Paris sommeliers et restaurateurs pour montrer l'étendue de notre gamme, qui n'existe dans aucune autre appellation d'effervescents. »*

Le cava assume pour l'instant son statut de bulles bon marché, mais pour combien de temps ? Pepe Raventós, de la maison Raventós i Blanc, a déjà décidé de quitter l'appellation cava, qu'il juge sans doute trop aimantée par le bas de gamme, pour en créer une plus exigeante nommée Conca del Riu Anoia, *« avec des cépages autochtones et une zone de production plus resserrée en Catalogne ; l'authenticité d'un vin tient à son terroir »*. Les Italiens ont déjà leur appellation premium, le franciacorta, qui se distingue du prosecco. Elle est plus qualitative, avec des cépages et une élaboration similaires à ceux du champagne – la ressemblance n'est pas anodine.

« On ne doit pas opposer le champagne au prosecco ou au cava, mais les grands vins effervescents aux boissons à bulles industrielles. »

Dans cette logique, pour Claude Giraud, de la maison Champagne Henri Giraud, la concurrence se joue au niveau de la qualité : *« On ne doit pas opposer le champagne au prosecco ou au cava, mais les grands vins effervescents aux boissons à bulles industrielles. Ce n'est pas une question de nationalité mais d'excellence. »*

Il a ainsi organisé, le 20 avril, une dégustation où se trouvaient associés du champagne, du cava gran reserva et du franciacorta, mais aussi un effervescent anglais et un crémant de Loire. Heureux élus d'une Europe de la qualité, que nous appelons de nos vœux en publiant dans ce dossier deux reportages sur des producteurs exemplaires, l'un de franciacorta, en Italie, l'autre de cava haut de gamme en Espagne.

http://www.lemonde.fr/vins/article/2015/06/12/les-petillants-italiens-et-espagnols-en-pleine-effervescence_4653201_3527806.html