

consommation

Va-t-on vers une pénurie de vin ?

l'essentiel ▶ Face à une consommation de vin en très forte hausse en Chine, Russie et Etats-Unis, une étude annonce une prochaine pénurie de vin, notamment pour les consommateurs français.



L'offre mondiale n'a cessé de décliner à la faveur de baisses de capacités, tombant en 2012 à son niveau le plus bas depuis 40 ans. / Photo DDM, Xavier de Fenoyl

Le monde se dirige vers une pénurie de vin et le verre de rouge pourrait atteindre des prix étourdissants d'ici quelques années, avertit la banque américaine Morgan Stanley dans une étude publiée hier. En cause, la soif grandissante des Chinois, des Russes et des Américains.

La production mondiale de vin a culminé en 2004, où le secteur affichait « un excès de 600 millions de caisses », explique Morgan Stanley.

Depuis, l'offre mondiale n'a cessé de décliner à la faveur de baisses de capacités, tombant en 2012 à son niveau le plus bas depuis 40 ans.

Les capacités de production ont particulièrement diminué en Europe où elles sont aujourd'hui inférieures de 10 % à celles de 2005, notamment en France, premier producteur mondial, suivi par l'Italie et l'Espagne.

À cette tendance de fond s'est ajoutée l'an dernier une mauvaise météo.

Parallèlement, la demande mondiale n'a cessé de croître, alors que la nouvelle bourgeoisie russe, chinoise ou d'autres pays émergents a pris goût au bordeaux, rioja et autres malbec. Résultat : « La demande de vin a dépassé l'offre de 300 millions de caisses l'an dernier », constate l'étude. Pire, la situation va s'aggraver, alors que « la demande à l'exportation devrait s'accélérer à moyen terme ».

« À court terme, les stocks vont diminuer car la consommation sera dominée par les millésimes des années passées » mais quand ce sera au tour de la production de 2012 d'être consom-

mée, « nous nous attendons à une pénurie avec un bond de la demande et des prix à l'exportation », poursuit Morgan Stanley.

La situation « va se tendre particulièrement en Europe », région productrice mais également fortement consommatrice, ajoute l'étude.

Se voulant rassurante, l'Organisation mondiale du vin a affirmé hier que la production de vin avait augmenté en 2013, alors que la consommation se stabilisait. La méthode Coué ?

➤ Dépêche Premium : pour voir une vidéo cliquez sur l'image ou flashez le QR Code avec votre smartphone.



l'expert

« ON EXPORTE DE PLUS EN PLUS »



Jacques Tranier, directeur de Vinovalue (Fronton, Gaillac et Cahors)

Quelle est l'importance de la demande mondiale sur vos vins ?

On sort d'une période d'abondance qui avait provoqué la crise des années 2000. Le démarrage de la consommation des pays étrangers change la donne. L'an dernier, nous avons fait +22 % à l'export. Chaque année depuis 5 ans, on enregistre entre +20 % et +30 %. Aujourd'hui,

cela représente 1 million d'euros de chiffre d'affaires. La genèse de la création de Vinovalue, c'est une évolution structurelle afin d'atteindre la taille critique pour répondre à la demande de demain. Au départ, les caves n'étaient pas du tout exportatrices. Dans les années 90/2000, la panacée c'était de vendre dans la région, voire sur Paris. Historiquement, le vin est consommé dans très peu de pays : France, Italie, Espagne. On a le reste du monde à conquérir. Mais il faut que nos vins correspondent au goût de ces consommateurs. C'est pour ça qu'on s'installe à New York au 1^{er} janvier, et qu'on est déjà à Shangai.

Le consommateur français ne risque-t-il pas d'être perdant, en termes de goût et en termes de prix ?

Je ne crois pas. Il faut relativiser le dogme qui consiste à penser que le vin n'a pas changé. Il n'a rien à voir avec celui du siècle dernier, pas plus qu'avec celui dans 30 ans. C'est normal d'évoluer. Ensuite, à mon avis, il y a un biais dans l'étude. Il y a des programmes de plantation en Chine par exemple, qui sont extraordinaires, même si la consommation accélère plus vite que la plantation.

Avec une telle demande, la qualité ne va-t-elle pas baisser ?

Sur 50 ans, vous voyez l'extraordinaire progression des vins de notre région, du rosé de Fronton au malbec de Cahors. On peut rivaliser partout dans le monde, sans rougir. Aucun intérêt, donc, à rebaisser la qualité.

Recueilli par Olivier Auradou