



Paris, le 3 novembre 2010

DOSSIER DE PRESSE

QUEL MILLESIME EN 2010 ? Le bilan des vendanges

- **Programme de la Conférence de presse**

- **Bilan quantitatif**
 - Prévisions de récolte en France
 - Prévisions de récolte dans l'Union européenne

- **Bilan qualitatif**
 - Présentation par région

- **Situation économique**
 - Tableau de bord de la filière vins par FranceAgriMer – Octobre 2010

Contact presse : Stéphanie PIOT – Tel : 01 44 17 58 84 – stephanie.piot@vignerons-cooperateurs.coop

Les Vignerons Coopérateurs
TOUT UN ÉTAT D'ESPRIT

Confédération des Coopératives Vinicoles de France • 43 rue Sedaine • 75011 Paris
Tél. 01 44 17 58 81 • Fax 01 48 06 75 99 • ccvf@vignerons-cooperateurs.coop • www.vignerons-cooperateurs.coop



Paris, le 3 novembre 2010

Denis Verdier, Président de la Confédération des Coopératives Viticoles de France, est heureux de vous présenter le « millésime 2010 » le

MERCREDI 3 NOVEMBRE 2010 à 11h00
au Café de l'Industrie
15 rue Saint- Sabin - 75 011 PARIS
Métro Bastille ou Breguet-Sabin

Bilan quantitatif des vendanges - intervention de M. Denis VERDIER : Prévisions de récolte, situation de marché, perspectives

Appréciation qualitative de la vendange : La Bourgogne, le Jura et le Vaucluse à l'honneur

- **Pour la Bourgogne** : M. Gérard MAITRE, président de la cave des vigneron de Buxy et de la fédération des caves coopératives de Bourgogne et du Jura et M. Rémi MARLIN, Directeur de la cave des vigneron de Buxy
- **Pour le Jura** : M. Joël MORIN, président de la Fruitière vinicole d'Arbois
- **Pour le Vaucluse** : M. Joël REYNAUD, président de la cave les Coteaux de Grambois et des Vignerons Coopérateurs du Vaucluse.

M. Jacques ROUSSEAU, responsable des services viticoles à l'Institut Coopératif du Vin présentera par ailleurs la situation sur la Vallée du Rhône, la Provence et le Languedoc-Roussillon.

A l'issue de la conférence, nous vous invitons à une dégustation des vins de ces caves.




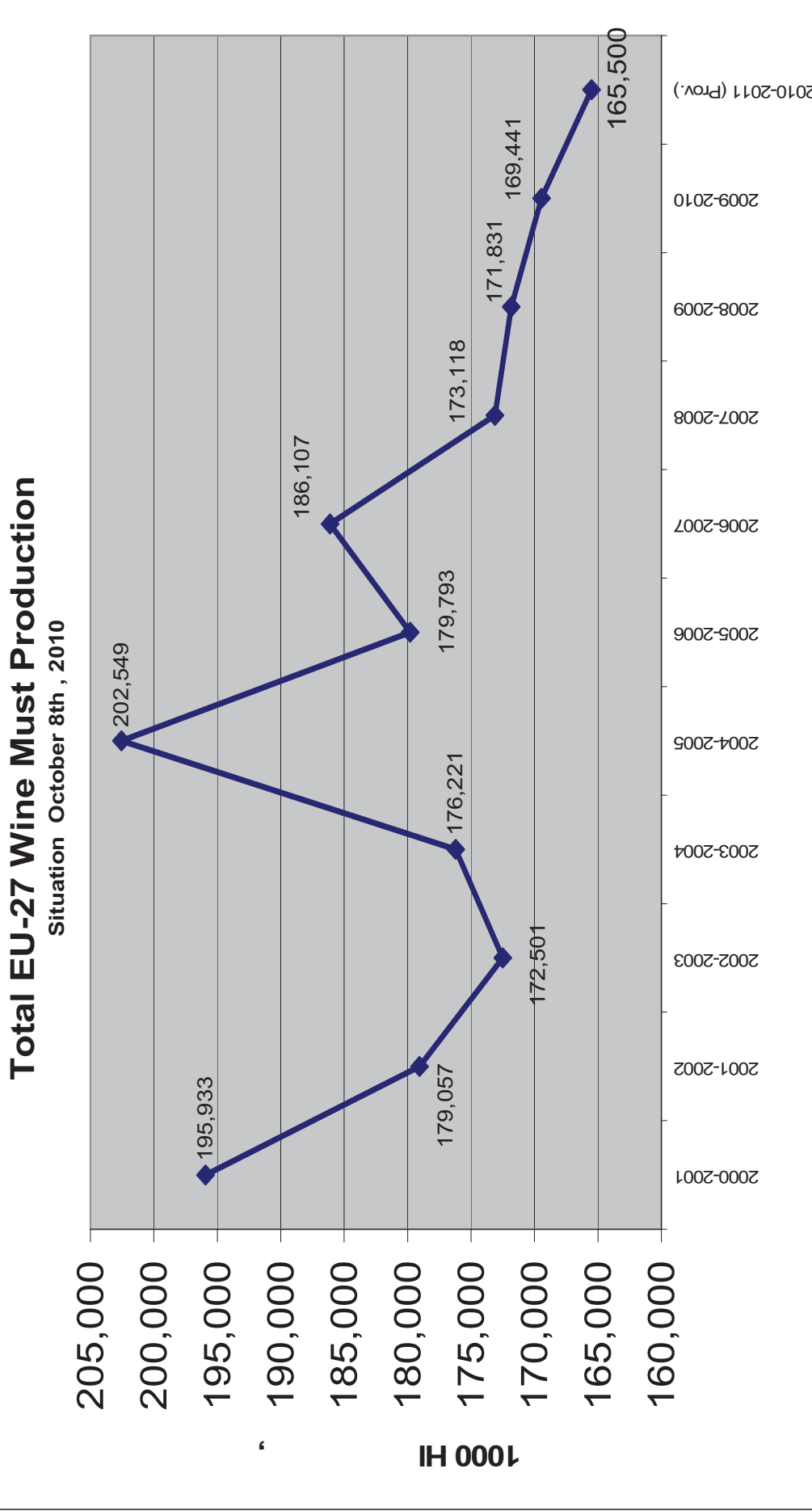
Paris, le 3 novembre 2010

PREVISIONS DE RECOLTE FRANCE 2010

Région viticole	Récolte 2009 (1000 hl - Agreste)	Récolte 2010 (1000 hl)	Variation
Alsace	1 215	950	-22%
Ardèche	509	540	6%
Bordelais	6 069	5 980	-1%
Bourgogne-beaujolais	2 550	2 467	-3%
Champagne	2 893	2 540	-12%
Charentes	8 657	9 159	6%
Corse	306	282	-8%
Jura	83	83	1%
Languedoc-Roussillon	12 136	11 594	-4%
PACA	3 859	3 646	-6%
Savoie	121	122	1%
Sud-Ouest	3 735	3 512	-6%
Val de Loire	3 159	3 168	0%
Autres	1 450	1 480	2%
Total	46 742	45 523	-3%

Prévisions de la production totale des moûts : Campagne 2010-2011

		Organisation Commune des Marchés Règl. (CE) 1234/2007 EU-27 Production totale et vinification - CAMPAGNE 2010 - 2011 Prévisions/Estimations au 8 Octobre 2010 __en 1.000 HL											
		Campagne 2005-06	Campagne 2006-07	Campagne 2007-08	Campagne 2008-09	Campagne 2009-10	Moyenne 5 ans	Production totale 2010-2011 1000 HL. Versus 2009/10 Versus AVG5	Jus de raisins Evaporation	ESTIMATIONS Production Vinifiée			
PAYS	Campagne 2005-06	Campagne 2006-07	Campagne 2007-08	Campagne 2008-09	Campagne 2009-10	Moyenne 5 ans	1000 HL. Versus 2009/10	Versus AVG5	Vins avec A.O.P.	Vins avec I.G.P.	Vins de cépage sans AOP/IGP	Autres Vins et moûts	Prod vinifiée
Bulgarie	1 708	1 757	1 796	1 606	1 246	1 623	+14%	-12%	52	484		890	1 426
Tchéquie	438	434	821	773	570	607	-61%	-63%	220	2			222
Allemagne	9 256	8 995	10 363	9 991	9 228	9 567	-23%	-26%	7 100				7 100
Grèce	4 027	3 947	3 511	3 873	3 080	3 688	+1%	-16%	280	550		2 270	3 100
Espagne	41 119	43 679	42 070	41 909	38 402	41 436	+4%	-3%	13 500	3 000	800	17 800	35 100
France	53 314	53 025	46 547	42 806	46 743	48 487	+2%	-2%	22 700	17 000		7 800	47 500
Italie	53 062	54 600	49 181	50 470	50 665	51 596	-11%	-12%					
Chypre	237	224	210	173	147	198	-25%	-45%	2			70	110
Luxembourg	135	124	142	130	135	133	-4%	-2%	130		38		130
Hongrie	3 103	3 271	3 222	3 460	3 198	3 251	-6%	-8%	2 000	950		50	3 000
Malte	60	65	48	32	37	48							
Autriche	2 264	2 256	2 628	2 994	2 352	2 499	-15%	-20%					2 000
Portugal	7 254	7 532	6 049	5 620	5 872	6 466	+9%	-1%					6 400
Roumanie	2 602	5 014	5 289	6 786	6 703	5 279	+17%	+8%					
Slovénie 2)	886	832	857	752	754	816							
Slovaquie	303	325	355	431	27	283	+11%	+14%					
Other EUR27	25	27	28	24	27	26							
Total EUR27	179 793	186 107	173 118	171 831	169 441	176 001	-2,3%	-6%	61 934	38 086	1 838	55 730	157 000
									100 021				-3,6%
													1,4,9%
													-2,3%



SITUATION PAR REGION

ALSACE

Les vendanges ont débuté le 13 septembre pour les effervescents en Alsace, et le 27 septembre pour les vins tranquilles. Après plusieurs années de grande précocité, on revient donc à une date de vendange plus « classique ». Le gel de l'hiver dernier et le mauvais temps au moment de la floraison, qui a provoqué coulures et millerandage, font que les volumes seront faibles, vraisemblablement inférieurs à 1 millions d'hectolitres.

Mais, malgré une météo difficile à la fin de l'été, les contrôles de maturité ont montré une belle progression des degrés d'alcool potentiel, et la présence d'une bonne acidité susceptible de donner des vins bien représentatifs de la région, avec de belles acidités et des arômes fruités très présents.

Source : CCVF, Coop de France Alsace

CHAMPAGNE

Les vendanges ont débuté le 10 septembre. L'année 2010 a débuté sous la fraîcheur et le développement des bourgeons a pris quelque retard sur la moyenne décennale.

Le temps exceptionnellement beau et chaud de juillet a cependant vite permis à la vigne de le combler et la météo plus chaotique du mois d'août n'a pas freiné l'évolution de la maturation. Les pluies de fin août ont favorisé le gonflement des baies et arrosé un sol qui en avait bien besoin.

Les paramètres analytiques permettent d'espérer une vendange de qualité, malgré les intempéries.

Source : CIVC

BOURGOGNE

L'hiver 2009/2010 a été long et froid, particulièrement à partir de fin décembre et tout au long du mois de janvier et quelques parcelles ont cependant souffert du gel. Avril a connu un très bon ensoleillement et des températures au-dessus des normales saisonnières. La végétation, sous l'effet de ce temps quasi estival, a repris son activité et le débourrement s'est déroulé en quelques jours (vers le 20 avril). Le mois de mai est très différent : fraîcheur et pluie sont bien présentes jusqu'au 25. Une alternance de périodes chaudes et plus fraîches accompagnées de précipitations s'installe ensuite, perturbant la floraison qui s'étale alors sur plusieurs jours. Le printemps se termine sur une note plutôt maussade mais l'été fait une arrivée triomphante : soleil et chaleur s'imposent de fin juin à mi-juillet. Toutefois, cette tendance ne perdure pas, laissant place à une dégradation durable. Quelques orages violents accompagnés de grêle provoquent des dégâts localisés, parfois importants, dans le vignoble. Ces conditions, intervenant au moment de l'apparition des baies, entraînent de la coulure (la fleur ne se transforme pas en fruit) et un millerandage conséquent (les fruits restent très petits, ce qui n'altère pas la qualité, bien au contraire).

La véraison a commencé classiquement à la mi-août. Elle a duré plusieurs semaines en raison d'un temps instable, induisant une hétérogénéité, non seulement entre les secteurs et les cépages. Cependant, la maturation a bien progressé.

Les vendanges se sont déroulées rapidement du fait de craintes concernant l'état sanitaire des raisins. Les raisins présentent de bons degrés alcooliques potentiels. L'acidité, bien présente, vient

équilibrer parfaitement ces belles teneurs en sucres. Le potentiel aromatique est très intéressant. Tous les éléments permettant de produire de beaux vins sont réunis.

Source : BIVB

JURA

Le mois d'août fut relativement pluvieux mais le mois de septembre chaud et ensoleillé permet d'obtenir une récolte certes hétérogène mais de qualité.

Les rendements des savagnins sont relativement faibles, le temps perturbé ayant contribué à cette baisse. Les chardonnays, quant à eux, ont obtenu de jolis rendements et des degrés tout à fait corrects avec une belle acidité.

L'état sanitaire délicat des cépages rouges a entraîné une diminution marquante des rendements. Les trois cépages rouges Poulsard, Trousseau et Pinot produiront cependant des vins plutôt fruités et élégants.

Les rendements sont évidemment variables selon l'âge des vignes et des parcelles.

Le millésime 2010 est un beau millésime, riche en degrés, avec une belle acidité.

Source : Comité interprofessionnel des vins du Jura

VALLEE DU RHONE

Le millésime 2010 est placé sous le signe de l'hétérogénéité en matière de maturation et de niveaux de concentration. Il a nécessité de la part des consultants une présence soutenue et particulièrement longue dans les vignes pour appréhender au mieux les dates optimales de récolte.

Néanmoins on est à même de constater sur les vins finis un certain nombre de traits caractéristiques largement répandus sur cette partie du vignoble:

- Un millésime techniquement simple mais exigeant (les moindres écarts par rapport aux bonnes pratiques génèrent des incidents fermentaires).
- Des dégustations précoces difficiles en raison des équilibres acides inhabituels.
- Les vins blancs et rosés sont remarquables, très expressifs, avec beaucoup de fruit très frais. Les équilibres sont particulièrement friands. Les couleurs des rosés ont été faciles à maîtriser et sont généralement superbes : roses pâle avec des teintes fluorescentes.
- Vins rouge de cœur de gamme (VDP et différentes AOP) : une fois les fermentations malolactiques terminées et les vins mis au propre, on constate des équilibres toujours friands (sucrosité, rondeur et fraîcheur) avec des tanins souples, très agréables avec des expressions fruitées intenses.
- Vins rouge de haute expression (AOP Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Ventoux, Tricastin, Côtes du Rhône, ...) : leur caractérisation précise est encore difficile dans la mesure où la plupart de ces vins sont encore en macération ou tout juste décués. On distingue cependant un fort potentiel aromatique de fruit frais et confituré, des vins avec du volume mais sans lourdeur et de belles ossatures tanniques. Les niveaux d'alcool plus raisonnables qu'à l'accoutumée permettent à la fraîcheur et à la minéralité de mieux s'exprimer. La qualité des finales tanniques reste encore difficile à évaluer mais semble prometteuse.

Au-delà de cette trame commune, le millésime 2010, par sa diversité, permet l'expression de styles originaux et variés propres à consoler les vignerons d'une toute petite récolte quantitative.

Source : Didier Robert, directeur ICV vallée du Rhône

ARDECHE

L'écart de maturité par rapport à 2009 constaté est de 8 à 10 jours, malgré une certaine distorsion en fonction des cépages et des différentes zones. Les nuits fraîches ont été favorables aux blancs, et à la synthèse des polyphénols. Le poids des baies est en baisse par rapport aux années précédentes ; le Merlot est le cépage le plus touché. Le grenache Noir est victime de la coulure. L'état sanitaire est très satisfaisant avec seulement quelques foyers d'oïdium isolés. Les degrés sont plus faibles de - 0,8 %vol et l'acidité est significativement plus élevée par rapport à 2009. Le potentiel couleur des pellicules des raisins était supérieur ou égal au dernier millésime.

Les vendanges ont commencé le 24 août par les Chardonnay, et les premiers Gamay ont été récoltés le 26 août. Les pluies de la nuit du 19 au 20 août ont été salvatrices, avec un gradient de 8 mm à 55 mm, sur beaucoup de situations de stress. Ce phénomène, couplé aux fortes chaleurs de cette fin de mois d'août a permis une accélération significative de la maturation des raisins dans les jours qui suivirent, mais cependant pas autant que ce que l'on aurait pu espérer. Les derniers raisins du cépage Viognier destinés aux vendanges tardives ont été récoltés le 22 octobre.

Globalement, 2010 s'annonce comme une belle année expressive sur les trois couleurs.

Source : *Christian SAPIN, directeur adjoint ICV Ardèche*

PROVENCE

2010 : un vignoble sain et une année atypique par sa pluviométrie

- Une pression oïdium faible sauf quelques parcelles
- Une pression tordeuses plutôt limitée : moindre risque de développement de pourriture
- Des arrêts de croissance en règle générale tardifs
- Des symptômes de stress limités et tardifs
- Des grossissements des baies importants notamment en fin de maturation (différence sur les millésimes antérieurs)
- Une situation sanitaire qui est restée globalement saine jusqu'à la vendange
- Une pluviométrie différente selon les secteurs (impacts des orages aux alentours du 15 août, et durant la maturation – pluies du 7 septembre)
- Une évolution de la maturité tributaire de ces épisodes

Evolution de la maturité et caractéristiques de la vendange

- Un retard de 7 jours en secteurs précoces voire plus de 10 jours sur les secteurs plus tardifs
Pour les Coteaux Varois jusqu'à 3 semaines de retard
- Un poids des 200 baies supérieurs aux années précédentes, effet accentué par les différents épisodes pluvieux durant le mois de septembre
- Des teneurs en général supérieures en anthocyanes et polyphénols
- Des équilibres degrés acidités intéressants non marqués par le stress hydrique
- Des évolutions de la maturité tributaires de l'état du vignoble : effet des terroirs (sol et micro-climat), conduite du vignoble (charge, hauteur de feuillage, ...)
- En conséquence : des chantiers de récolte perturbés par les épisodes pluvieux qui ont dû prendre en compte les évolutions des maturités variables et propres à chaque parcelle :
- Importance accrue des suivis de maturité pour définir au mieux les dates de récolte (bouleversement des calendriers antérieurs)
- Des vendanges qui se sont poursuivies sur plusieurs semaines, tributaires des évolutions lentes et des blocages de maturité.
- Une planification du travail en cave rendue parfois difficile par ces apports échelonnés (orages, maturation délicate)

Au final, et alors que les fermentations alcooliques se terminent sans difficultés, les vins rosés présentent des robes pales mais avec des teintes vives (violette, rose) et seront marqués par des arômes tout en finesse avec des notes fruités, parfois amyliques (bonbon anglais) ,et sur certaines cuvées des jolis profils thiols (pamplemousse, fruits exotiques).

Les vins rouges sont fruités, avec des tanins fondus pour les Syrah. On constate une belle réussite des macérations sous marc prolongées, pour les raisins à pleine maturité phénolique : concentration et longueur en bouche.

Source : Laurence HUGOU, Directrice ICV Provence et Magali DEBLIEUX, service viticole ICV

AUDE

Cette année montre un très bon état sanitaire et des conditions de maturation sans chaleur excessive. Il n'y a presque pas eu d'orages sur la quasi totalité du département sauf en fin de vendanges sur l'ouest, entraînant un gradient assez marqué sur les rendements d'Est en Ouest, avec un impact notable sur les cépages plus tardifs : Carignan et Cabernet Sauvignon.

Les rendements ont une tendance à la baisse, excepté lorsque l'irrigation était possible, ou sur les vignobles ayant bénéficié de précipitations orageuses en cours de maturation.

Concernant les vins blancs, Sauvignon et Viognier remarquables sur des styles « frais ». Le Chardonnay est bien équilibré et en cours d'ouverture aromatique.

Pour les rouges, le Merlot produira des vins plus acidulés que les années précédentes aux arômes de petits fruits rouges tandis que la Syrah développera des vins amples et aromatiques, aux tanins fondus. Enfin, Cabernet Sauvignon et Cabernet franc sont magnifiques, par leur structure et leur fruité.

Source : Christophe ROUX, directeur ICV Aude

GARD

Après un hiver froid et normalement arrosé, le cycle végétatif de la vigne démarre dans les meilleures conditions, sous les effets conjugués d'un printemps plutôt frais, faiblement ensoleillé mais avec des indices de Huglin proches des normales sur la période avril-juin. La période estivale n'a pas connu de période de canicule mais souffre de l'absence de précipitations entre la mi-juin et la fin août. Les pluies parfois torrentielles des 6 et 7 septembre viendront largement compenser ces déficits. Après plusieurs millésimes particulièrement précoces, 2010 renoue avec des dates de ramassages plus classiques pour la région ; les premiers blancs ont été vendangés autour du 20 août, les premiers rouges autour du 1^{er} septembre.

Au 17 août 2010, le premier contrôle de maturité inscrivait 2010 dans les millésimes plutôt tardifs (10 jours de retard par rapport à 2009), sans pour cela, et de loin, se comparer à 1996 (millésime tardif de référence). A cette date, la pression parasitaire est quasi nulle et la vigne ne manifeste pas de symptômes de stress hydrique (hormis quelques situations extrêmes). La maturation des raisins connaîtra ensuite, selon les cépages et les secteurs, des évolutions diverses et détachées de l'ordre logique établi : ainsi, le secteur sud du département sera soumis à des cinétiques très faibles et sera rattrapé par les secteurs historiquement tardifs.

Si le millésime 2009 nous avait offert des vins charnus, généreux, méditerranéens, 2010 prend le contre-pied et concilie fraîcheur aromatique et douceur en bouche.

Les vins blancs, dont la production sera à nouveau plutôt faible cette année, ont pleinement bénéficié des températures « basses » du matin et de la technologie des caves. Dès le mois d'août, les raisins présentaient une belle expression aromatique, même pour des faibles maturités. Sur vins, la réponse sera à la hauteur des espérances avec des Sauvignon très expressifs aux notes d'agrumes ou exotiques et soutenus par une belle structure acide, des Chardonnay variétaux mais nécessitant souvent un élevage sur lies pour densifier les bouches.

Les vins rosés sont aujourd'hui, et de plus en plus, soumis aux contraintes de ramassage que l'on s'impose sur les blancs. L'impact sur la fraîcheur et la finesse aromatique est indéniable et autorise une progression qualitative très rapide. 2009 s'est distingué par la qualité de ses rosés ; 2010 lui

emprunte la qualité dans la présentation (teintes claires, vives et légèrement bleutées), l'élégance olfactive mais se distingue par des bouches plus tendues et toniques.

Les vins rouges s'opposent au styles des vins de 2009 avec, quels que soient les cépages et les zones de production, des intensités colorantes très élevées (les plus forts potentiels mesurés depuis 10 ans) pour autant que la maturité est été conduite à son optimum, des sensations de bouche lisses et sucrantes et de belles harmonies d'ensemble. Tous les cépages rouges montrent de belles réponses aromatiques et s'inscrivent pleinement dans les objectifs définis par les acheteurs. Les premières fermentations malolactiques terminées ne montrent pas de chutes de couleur significative sur les vins et préservent même les légères sensations acides perçues auparavant.

Encore une fois, la récolte départementale s'avère cette année extrêmement faible (à peine plus de 3 millions d'hectolitres de vins) et l'une des plus petites jamais connues dans le Gard. Taille des baies, coulure sur Grenache et Merlot expliquent pour l'essentiel le volume de récolte.

Source : Gérard Sanchez, Directeur ICV secteur Gard

HERAULT

Comme en 2009, ce millésime restera avant tout marqué par un été chaud et exceptionnellement sec. A l'exception de quelques orages très localisés, les vignes n'ont reçu aucune précipitation depuis la mi-juin jusqu'aux vendanges, parfois même jusqu'à la fin des vendanges. Par chance, un printemps arrosé avait permis aux sols de reconstituer leurs réserves hydriques, évitant ainsi l'apparition de problèmes liés au stress hydrique. Sous ce climat, les vignes se sont développées dans d'excellentes conditions, subissant peu la pression des maladies et des parasites, pour donner des raisins en excellent état sanitaire, comme en 2009. Les récoltes, commencées souvent avec 10 jours de retard sur 2009, soit des dates plus habituelles, se sont déroulées rapidement et régulièrement pour se terminer parfois aux mêmes dates que l'an passé !

Des raisins sains et riches :

Dans ces conditions, les maturations ont été complètes, régulières, et homogènes, avec peu d'écart entre les cépages. La taille des baies était particulièrement petite, souvent la plus faible des 10 dernières années. Mais les grappes étaient magnifiques, parfaitement saines, avec, à la dégustation des notes fruitées apparues tôt, des équilibres acides frais, et des tanins rapidement doux, sans agressivité, et des pépins bruns précocement.

Ces fruits, mûris sous un chaud soleil, présentent bien sûr des teneurs en sucres élevées, qui ont conduit les vignerons à adapter les récoltes, en anticipant les rosés et les blancs par exemple, mais aussi en s'organisant pour adapter les chantiers de récolte à l'évolution rapide des maturités.

Des vins très fruités, doux et aromatiques et charnus :

Les volumes de cette récolte seront faibles, en légère baisse par rapport à 2009, année pourtant déjà peu productive. Mais les vins élaborés sont et seront remarquables.

Quelque soit leur couleur, ils présentent tous des caractères fruités remarquables.

Ainsi les vins blancs se caractérisent cette année par des notes de fruits mûrs : pêche de vigne, mangue, banane, ananas, poire. Les rosés, dont les volumes élaborés sont à nouveau importants cette année, présentent eux des notes fermentaires, de banane et de fruits rouges. Les vins rouges sont eux aussi marqués par ces notes de fruit, avec plus de complexité et de variabilité selon les cépages et les techniques.

Malgré leur richesse et leur concentration, les vins présentent beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Les couleurs sont franches, vives, intenses, avec des notes violacées sur les vins rouges exceptionnelles. Même si tout le travail d'élaboration des rouges n'est pas encore terminé, d'ores et déjà, à travers l'exemple des primeurs, les vins de ce millésime présentent des structures douces avec des tannins soyeux et fondus, sans agressivité, du volume et de longueur.

Bref, peu et bon : c'est ce que l'on appelle habituellement un grand millésime.....

Source : François BOUDOU - Directeur ICV secteur Hérault

ROUSSILLON

Diminution de la production par rapport à 2009 mais belle qualité. Le secteur de Banyuls sur mer a été très affecté par la baisse de récolte avec un fort épisode venteux au printemps. Une partie de la vallée de l'Agly a connu un épisode de grêle avec de forte perte de récolte qui ont pu aller jusqu'à 100% sur certaines parcelles. Les pluies de septembre auront profité au secteur des fenouillédés qui voient leur récolte augmenter.

La production de rosés AOP Côtes du Roussillon reste, en volume, la plus importante du département. Les Muscats de Rivesaltes avec une faible production pour le muscat petit grain se maintiennent mais très peu de production de muscat sec.

Les Muscats de Rivesaltes : Belle puissance aromatique avec des notes florales et fruitées (exotiques, agrumes), de bons équilibres en bouche avec de la fraîcheur qui apporte de la longueur en bouche. Les Muscat de Noël en cours de préparation à la mise en bouteille confirment le potentiel qualitatif. Belle qualité des muscats d'alexandrie.

Les vins blancs secs : les caractéristiques du millésime sont le potentiel aromatique sur le fruit et la fraîcheur en bouche. Les blancs ont de belles robes avec des reflets verts, on a un subtil équilibre entre le fruit, la rondeur et de la vivacité.

Les vins rosés : les teintes sont en général claires comme le demande le marché. Selon le cépage et le mode d'élaboration adopté les profils aromatiques sont sur le fruit rouge (fraise écrasée, framboise...), la confiserie, fruits exotiques, fruits rouges charnus pour les maturités les plus avancées. Les sensations en bouche dépendent de la maturité pulpaire mais on a de la douceur, un bon équilibre acide et belle une persistance aromatique.

La présence d'acide malique en quantité supérieure aux années précédentes donne des blancs et des rosés avec un bel équilibre acide.

Les vins rouges sont marqués par la fraîcheur et la finesse des tanins. La climatologie, les rendements et les objectifs de produits ont orienté la production vers 3 grands type de produits :

- les vins à maturité pulpaire vinifiés en courte macération : arômes friands et frais, tanins souples et légers.
- Des vins avec des arômes intense de fruits rouges, des tanins soyeux et élégants, issus de raisins à maturités complètes mais des maturités phénoliques incomplètes. Des cuvaisons longues (minimum de 15 jours) avec un travail des vins sous marc pour arriver au bon profil tannique : délestages, pigeages, travail avec de l'oxygène ...
- Des vins rouges à maturité phénolique atteinte : des robes profondes, des arômes intenses et complexes de fruits rouges ou noirs, d'épices, de réglisse, de violette, en bouche de la sucrosité, de l'ampleur des tanins puissants au grains fins, une longueur exceptionnelle.

L'équilibre vif de ce millésime sur blanc et rouge dont la maturité phénolique a été atteinte donneront de grands vins de garde. Un millésime 2010 qui laissera une empreinte particulière, avec des vins d'exceptions.

Source : Hélène TEIXIDOR, directrice ICV secteur Pyrénées Roussillon.

MIDI-PYRENEES

La récolte 2010, en Midi-Pyrénées, s'avère inférieure, quantitativement, à celle de 2009 (-8%). Selon les prévisions de récolte de France Agri Mer, elle se situerait autour de 2,4 millions d'hl, et serait inférieure à la moyenne des dix derniers millésimes

La situation est cependant très hétérogène selon les vignobles, suite à des accidents climatiques variables, et certains départements annoncent des récoltes très faibles, comme dans le Lot (-35%), suite à la coulure, des orages de grêle et des fortes chaleurs d'août... Quant aux orages de grêle au printemps, dans le Gers, et à la sécheresse constatée dans le Tarn, cela ne devrait pas avoir trop de conséquences sur les quantités récoltées, et les volumes, dans ces deux départements, seront relativement stables par rapport à 2009.

Qualitativement, l'optimisme est de mise. L'excellent ensoleillement pendant les vendanges a permis une parfaite maturation des cépages. Les premières dégustations des cuvées 2010, confirment le très beau potentiel de ce millésime, autant pour les vins blancs (fraicheur, fruit), que pour les vins rouges (couleur, structure, fruit).

Source : FRC2A Midi-Pyrénées

AQUITAINE

Sur l'ensemble des productions, la récolte présente un très bon potentiel qualitatif. Sur les blancs, le rendement autorisé devrait être atteint. Pour les vins rosés, les rendements sont encore inconnus, mais a priori le bilan est prometteur. Enfin, en ce qui concerne les vins rouges, la situation est plus hétérogène. En Gironde, le VCI (Volume Complémentaire Individuel, expérimental cette année sur les vins rouges, qui permet au vigneron de conserver une partie de sa production lors des années généreuses quantitativement pour palier d'éventuels déficits de production ultérieurs) a été demandé, mais il ne sera que peu mis en œuvre, les rendements étant a priori tout juste atteints. Globalement, la récolte sur les rouges devrait être légèrement inférieure à celle de 2009, en raison de phénomènes de coulure dans certaines zones.

Source : FCVA

VAL DE LOIRE

Débutées le 8 septembre en pays nantais pour le muscadet, les vendanges se sont poursuivies avec les vins de base pour les effervescents et les rosés, dans le reste du Val de Loire. Les blancs secs et les rouges ont suivi, pour s'étaler jusqu'à la mi-novembre, pour les derniers tris de raisins surmûris, destinés aux vins liquoreux.

Grâce à un été sec, aidés par deux épisodes de pluies entre le 15 et le 20 août, les raisins présentent une belle qualité, tant sur le plan sanitaire que sur le potentiel. L'équilibre sucre/acidité est en général bien orienté.

Source : FRCVL

Tableau de bord

> Le tableau de bord de la filière Vins de FranceAgriMer

octobre 2010

Marchés à la production vrac

	Volumés*		
	Rouges	Rosés	Blancs
Vins de France (SIG)	↘ (-3%)	↘ (-3%)	↗ (+48%)
Vins de France (SIG) cépage	n.s	n.s	n.s
Vins de France IGP	↗ (+14%)	↗ (+16%)	↘ (-8%)
Vins de France IGP cépages	↗ (+26%)	↗ (+29%)	↘ (-5%)
Vins de France AOC	↗	↗	↗
Total Vin			

(*) Évolution des échanges cumulés par rapport à 8 mois de campagne 2008-2009.

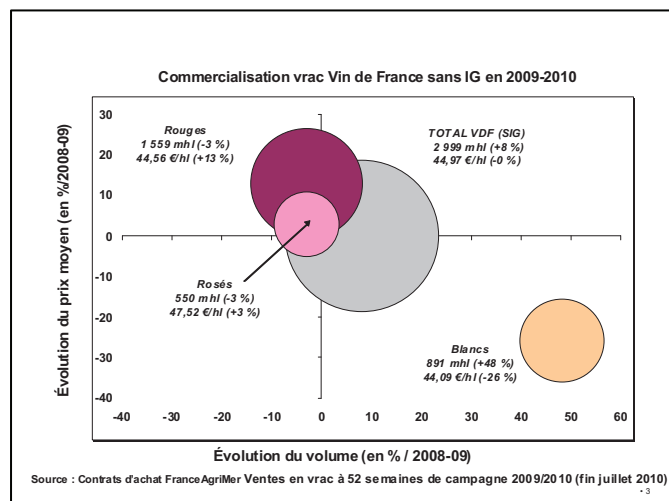
	Prix		
	Rouges	Rosés	Blancs
Vin de France (SIG)	↗ (+13%)	↗ (+3%)	↘ (-26%)
Vin de France (SIG) cépage	n.s	n.s	n.s
Vins de France IGP	↗ (+3%)	↔ (+0%)	↘ (-3%)
Vins de France IGP cépages	↘ (-2%)	↔ (-0%)	↘ (-1%)
Vins de France AOC	↘	↔	↘
Total Vin			

(*) Évolution des prix moyens pondérés par rapport à 8 mois de campagne 2008-2009.

Source : contrats d'achat FranceAgriMer et Inter Oc.

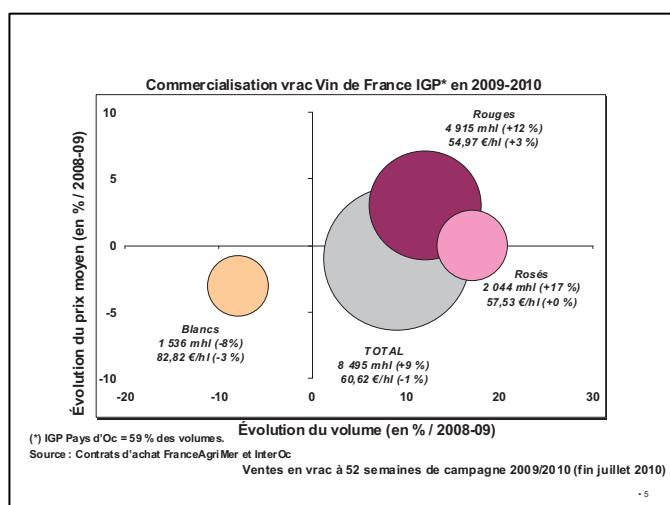
Fin juillet 2010 (52 semaines de campagne 2009-2010), les ventes cumulées de Vin de France sans indication géographique s'élèvent toutes couleurs confondues à 3,0 millions d'hl, ce qui traduit une hausse des transactions de 8 % (-3 % en rouge ; +48 % en blanc) par rapport à la campagne 2008-2009.

En relation avec les volumes mis en marché dans chacune des couleurs, les prix moyens de ces vins connaissent aussi des évolutions très différenciées par rapport à 2008-2009 : en hausse de 10 % en rouge/rosé à 3,69 €/°hl (45,33 €/hl) de moyenne sur la campagne ; en forte baisse de 26 % en blanc avec 3,90 €/°hl (4 4,09 €/hl).

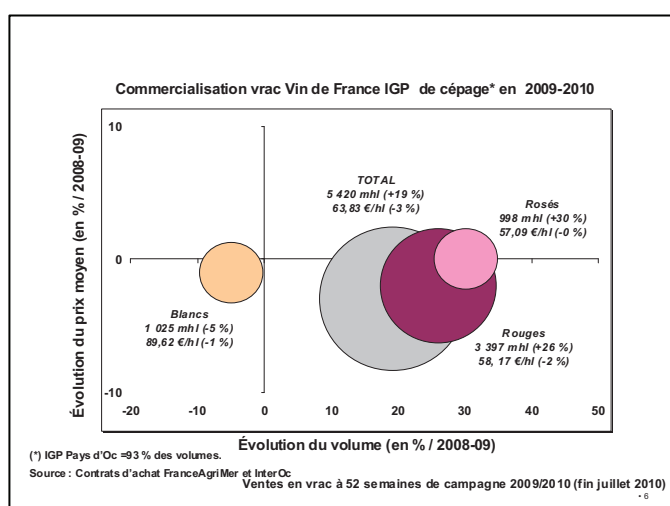


La campagne de commercialisation vrac des vins de France à indication géographique protégée se termine sur une note d'ensemble plus positive que lors de la campagne précédente avec des échanges cumulés qui s'établissent toutes couleurs confondues à 8,5 millions d'hl, en hausse de 8 % par rapport à 2008-2009 (+14 % sur les rouges ; -8 % sur les blancs).

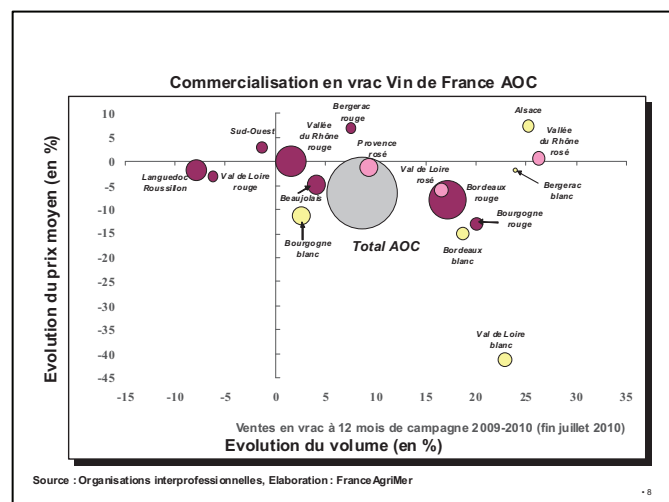
De manière cohérente avec l'activité de ce segment du marché par couleur, le prix moyen de ces vins s'établit à 55,72 €/hl pour les vins rouges/rosés, en légère hausse de 2 % par rapport à la campagne précédente. Avec 82,82 €/hl de moyenne sur l'ensemble de la campagne, les blancs sont par contre en baisse de 3 % par rapport à 2008-2009.



L'orientation favorable des ventes des vins à indication géographique protégée de la campagne 2009-2010 s'explique beaucoup par la bonne reprise des ventes de ces vins mentionnant des cépages rouges ou rosés (4 395 mhl ; +27 % / à 52 semaines 2008-2009). Les ventes cumulées de vins à IGP mentionnant un cépage blanc (1 025 mhl) sont pour leur part en recul de 5 % par rapport à 2008-2009. Parallèlement à cette évolution des ventes, la valorisation moyenne des vins à IGP de cépage reste relativement stable par rapport à 2008-2009 s'établissant à 57,92 €/hl en rouge/rosé (-1 % / à fin juillet 2009) et à 89,61 €/hl en blanc (-1 % / 52 semaines 2008-2009).



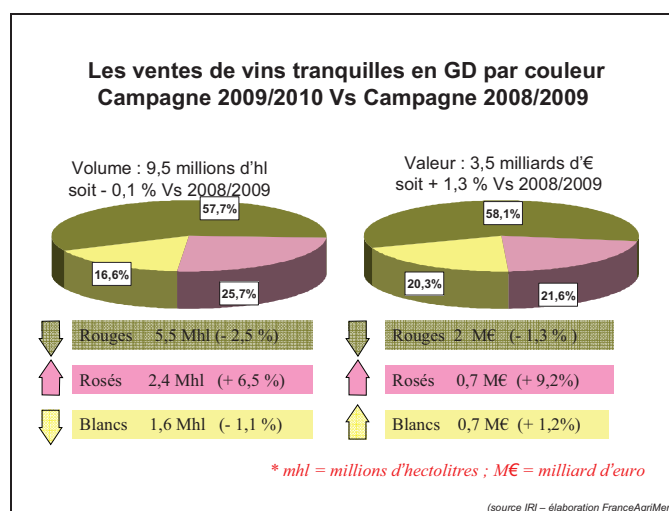
Sur l'ensemble de la campagne 2009-2010, l'évolution du marché vrac des appellations d'origine contrôlée traduit une certaine amélioration des ventes en volume. De manière générale, les prix moyens des différentes appellations restent par contre inférieurs ou juste comparables à ceux de la campagne précédente.



Consommation :

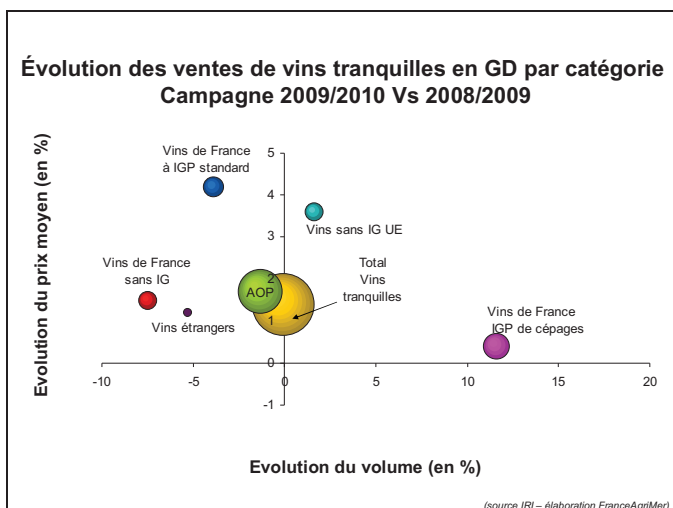
Pendant la campagne 2009/2010, les ventes de vins tranquilles en grande distribution (hors Hard Discount) représentent 9,5 millions d'hectolitres pour un chiffre d'affaires de 3,5 milliards d'euros, ce qui correspond à une stabilité en volume (- 0,1 %) et une hausse en valeur (+ 1,3 %) par rapport à la campagne 2008/2009.

Ces variations s'inscrivent dans un contexte d'augmentation du prix moyen de vente de + 1,4 % par rapport à 2008/2009, soit à 3,7 €/litre.



Contrairement aux vins rouges, les ventes de vins rosés continuent à progresser, en volume comme en valeur.

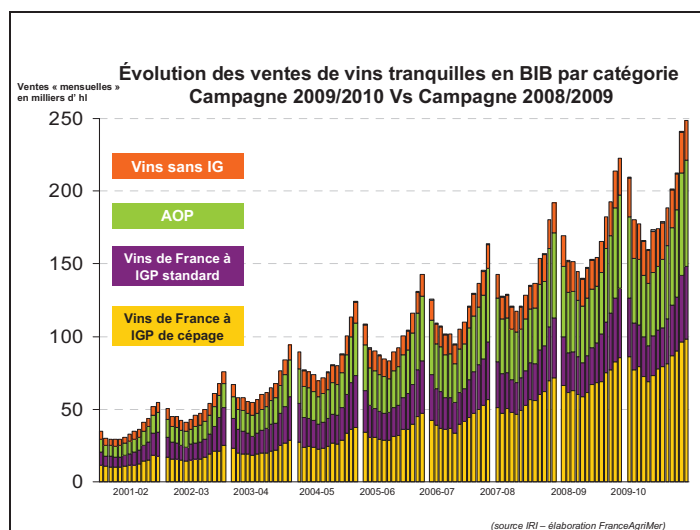
Du côté des vins blancs, le prix moyen de vente en hausse de + 2,3 % Vs 2008/2009 (soit 4,5 €/litre) compense la baisse des volumes, d'où un résultat positif en valeur.



En termes de catégories, les ventes des vins de France à IGP progressent (+ 4,9 % en volume et + 7,5 % en valeur), essentiellement tirées par les bonnes performances des vins de France à IGP de cépages (+ 11,6 % en volume et + 12,1 % en valeur).

Les ventes de vins de France sans IG enregistrent des baisses en volume (- 7,5 %) et en valeur (- 6,1 % vs 2008/2009), tandis que celles des VSIG de l'UE augmentent de + 1,6 % en volume et + 5,3 % en valeur par rapport à la campagne précédente.

S'agissant des AOC, les ventes reculent en volume (4,9 millions d'hl soit - 1,3 % vs 2008/2009) mais augmentent en valeur (2,5 milliards d'€ soit + 0,3 %) sous l'effet du prix moyen en hausse de + 1,7 % à 5,1 €/litre.



Le développement des ventes de vins tranquilles en bag in box se poursuit : 2,5 millions d'hectolitres se sont vendus en grande distribution au cours de la campagne 2009/2010, soit une hausse de + 12,8 % en volume vs 2008/2009, pour un chiffre d'affaires de 578,4 millions d'€ (+ 14,4 %).

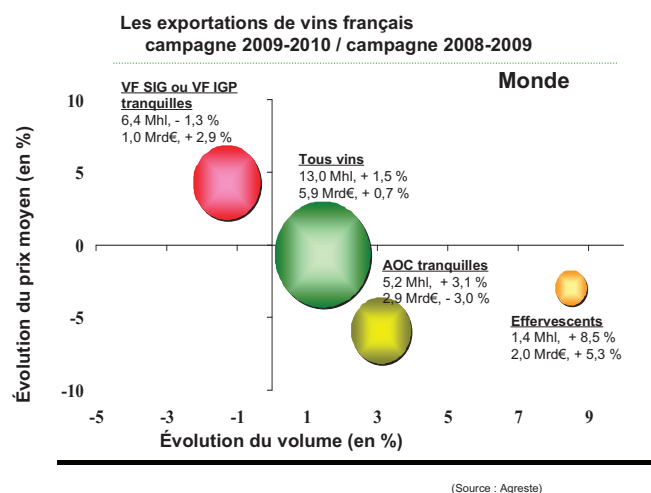
Le poids du bag in box dans les ventes de vins tranquilles en grande distribution s'établit, pour la campagne 2009/2010, à 26,4 % en volume et 16,6 % en valeur.

Enfin, à signaler également la croissance des ventes sous marques de distributeurs (MDD) : au cours de la campagne 2009/2010, le poids de ce segment dans les ventes de vins tranquilles s'établit, en volume, à 36,8 % (+ 3,2 % Vs 2008/2009) et, en valeur, à 27,8 % (+ 4,7 %).

Source : panels de distributeurs IRI

Commerce extérieur

Pour la campagne 2009/2010, les **exportations françaises de vins** vers le monde enregistrent une légère hausse en volume et en valeur. Le détail par produit n'est évidemment pas homogène.

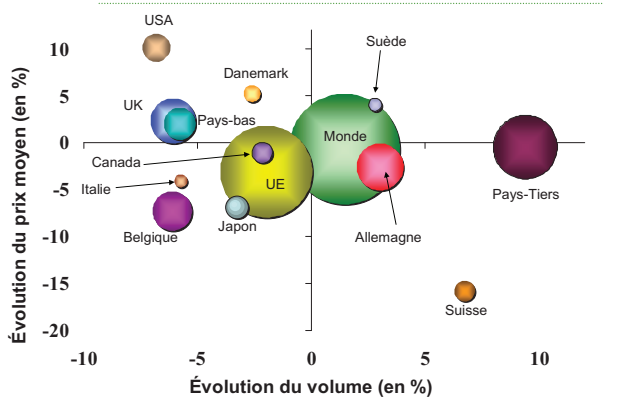


Les exportations françaises de vins renouent avec la croissance depuis le début de 2010. Celles-ci ont atteint 3,2 milliards d'euros sur les sept premiers mois de l'année (+12 % par rapport à la même période de 2009) et 5,9 milliards d'euros pour la campagne soit + 0,7 %.

Les vins effervescents connaissent un redressement sur la campagne 2009/2010, avec une hausse de 5% en valeur, et 9 % en volume. Mais ces chiffres sont à relativiser du fait des fortes baisses des exportations en 2009 et de l'importance du deuxième semestre dans les expéditions.

Les vins tranquilles rebondissent également par rapport à la campagne précédente. Les vins AOC connaissent une légère progression avec des exportations en hausse de 3% en volume pour une baisse de 3 % en valeur, cependant on note une reprise depuis début 2010. Les VF IGP et VF SIG enregistrent une légère baisse des exportations en volume (-1 %) et une hausse en valeur (+3 %).

Les exportations françaises de vins (en volume)
campagne 2009-2010 / campagne 2008-2009

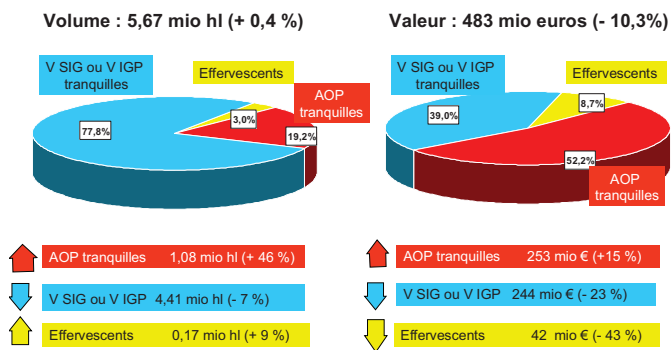


(Source : Agreste)

Globalement, le prix moyen de la France vers ses principaux clients est resté stable (-0,7 %) avec 4,53 €/hl sur la campagne 2009/2010 contre 4,57 €/hl pour la campagne 2008/2009.

Si les exportations vers les pays tiers sont encourageantes (en particulier pour la Chine, Hong Kong et Singapour), la reprise au sein de l'Union européenne est plus mitigée, en particulier, le Royaume-Uni et l'Allemagne, nos principaux marchés européens.

Importations 2009/2010: le marché par catégories



(Source : Agreste)

Les importations françaises de vins pour la campagne 2009/2010 ont avoisiné 5,67 millions d'hl.