À l'exportation

Bon DÉBUT D'ANNÉE

Pendant les six premiers mois de 2018, la France a exporté 6,2 millions d'hectolitres de vin, pour un chiffre d'affaires de 4,2 milliards d'euros. Soit respectivement -1 et + 5 % par rapport au premier semestre 2017, d'après la Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France (FEVS). Annonçant de nouveaux records en valeur, ces chiffres témoignent des premiers contrecoups des vendanges historiquement petites de 2017. *« La faible récolte 2017 commence à peser sur nos expéditions et pèsera vraisemblablement encore au cours des prochains mois,* prévient Antoine Leccia, le président de la FEVS, dans un communiqué. *Cette baisse n'a cependant pas affecté la valeur totale des exportations sur un marché international qui conjugue dynamisme et incertitude. »* Les exportations de vins tranquilles se replient de 1,5 % en volume et augmentent de 6 % en valeur. La Bourgogne et la Provence vont à contre-courant de cette tendance progressant en volume et en valeur (+4 % et +7 % pour la Bourgogne, +13 % et +19 % pour la Provence). Les vins mousseux aussi, affichant +4 % en volume et +2 % en valeur. Les États-Unis restent le principal moteur de la croissance de nos exportations de vins.

A. A.

© J.-C. GUTNER

De retour ... D'une dégustation professionnelle à Paris, le 24 septembre

Marie-Laure Kowal-Copinet, Champagne Marie Copinet, 9 ha, à Villenauxe-la-Grande (Aube)

« C'est surtout un moment de convivialité »

« Je fais partie de l'association Secraie qui est composée de onze vignerons du Sézannais. Nous avons décidé d'organiser une journée de dégustation à Paris pour être au plus près de nos cavistes, restaurateurs et des journalistes. C'est la deuxième édition. Le but de cette journée est de faire découvrir notre région aux professionnels, de créer de l'image et du relationnel. Cette année, pour la première fois, nous avions un thème : le champagne en magnum. Nous souhaitions montrer à la centaine de visiteurs présents le potentiel de l'élevage et l'évolution du champagne en format magnum. J'ai présenté trois cuvées dont une en magnum. Nous les choisissons à notre guise mais une est obligatoire : la 100 % chardonnay issu de nos terres de la côte sézannaise. J'aime beaucoup ces journées : on a du temps à consacrer à l'ensemble des visiteurs et à échanger avec eux sur notre travail. C'est surtout un vrai moment de convivialité où je tisse de nouvelles relations. J'y participe en général deux fois par an. Je serai à la prochaine session sans hésiter. »

Rhonéa FAIT LE BUZZ

Rhonéa, l'union des caves coopératives de Vacqueyras et Beaumes-de-Venise, a décroché le jackpot au moment des vendanges. On a parlé d'elle d'abord dans *Le Parisien*, le 22 septembre, puis dans les journaux télévisés de TF1, France 2 et France 3. Tous ont filmé la technologie Œnoview dont elle se sert pour faire des sélections parcellaires. *« Le fait qu'une cave coopérative soit à la pointe de la technologie les a séduits »*, estime Rickman Haervermans, responsable marketing et communication. W & S Conseils, l'agence de presse de Rhonéa, a adressé un communiqué aux médias le 13 septembre. Elle les a relancés par téléphone en leur expliquant Œnoview avec des mots simples. *« Nous avons reçu les journalistes à une semaine d'intervalle,* précise Rickman Haervermans. *Il est trop tôt pour mesurer les retombées de ces passages à la télévision et dans la presse. »*

C. SA.

RHONÉA