



Une révolution blanche dans les vignobles français

Pour la première fois en 2023, la production de blancs a dépassé celle des rouges en France. Pour répondre à la demande, les vignerons veulent privilégier des vins plus légers, par exemple, dans le Vaucluse et le Gard

RASTEAU (VAUCLUSE), LAUDUN (GARD) -
envoyé spécial

Réjane Pouzoulas y croit. Depuis vingt-cinq ans qu'elle a repris le domaine avec son frère Wilfried, à Rasteau (Vaucluse), la vigneronne de 48 ans produit sur ses 29 hectares uniquement des vins rouges, en bio. Voilà qu'elle entend se mettre au blanc. Pas sur un coup de tête. Elle se dit très motivée, et met en avant la qualité : « On veut faire des blancs tendus, ciselés. » Dans le vacarme de la chaîne d'embouteillage qui tourne à plein, ce mardi 18 février, elle explique pourquoi elle ose une petite révolution : « La plupart de nos clients nous réclament du blanc, la demande est hyperforte, mais on veut réussir, faire de beaux vins. »

La vigneronne n'est pas isolée. L'information est un peu passée inaperçue mais elle est hautement symbolique : pour la première fois en France, en 2023, la production de vins blancs a dépassé celle de rouges. Il y a comme un passage de témoin. Selon la direction générale des douanes et droits indirects, le blanc représentait 13,5 millions d'hectolitres en 2023, en hausse de 10 % par rapport à 2022, quand la production de rouges reculait de 11 %, à 12,8 millions d'hectolitres.

Sur cinq ans, le phénomène est encore plus net : + 17 % pour les blancs, - 14 % pour les rouges. L'évolution est d'autant plus spectaculaire que les vignes plantées en raisins rouges dominant largement celles en blanc (65 % contre 35 %). La raison se trouve essentiellement du côté des vins rosés, concoctés avec des cépages rouges.

A l'arrivée, le classement est serré mais

clair : « La viticulture française produit désormais 40 % de blanc, 39 % de rouge et 21 % de

rosé », explique Caroline Blot, responsable du pôle vins, boissons spiritueuses et cidres à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Cette dernière expose une première conséquence : « Nous recevons de nombreux dossiers nous demandant que des appellations strictement en rouges soient étendues en blancs. » C'est un gros enjeu pour les vignerons : leurs blancs se vendront mieux s'ils sont portés par le prestige d'une appellation. Seul l'INAO peut délivrer ce sésame, or son rythme cadre peu avec l'impatience actuelle. Pour ne donner qu'un exemple,

l'appellation gigondas a obtenu le droit de faire des blancs en 2023 alors que sa demande a été déposée en 2014...

Evolution du goût

Le succès du blanc dans les vignes s'explique essentiellement par la demande des consommateurs, en hausse significative. Le blanc séduit moins de nouveaux fans qu'il n'attire à lui les amateurs de rouge. Car, on le sait, les Français boivent globalement moins - une chute de près de 70 % depuis les années 1960. Même si, selon l'étude SoWine 2024, le vin a

repris cette année sa première place de boisson alcoolisée préférée des Français, à 60 % (+ 5 points par rapport à 2023), devant la bière (58 %). Et, dans cette petite victoire, selon le baromètre SoWine/Dynata 2023, le blanc y est pour beaucoup.

Mais pourquoi le blanc ? C'est d'abord une évolution du goût. Toutes les études vont dans le même sens, nous dit Carole Ly, la directrice de l'INAO : « La tendance est à des vins plus légers et rafraîchissants, moins tanniques et moins alcoolisés. » A tort ou à raison, ça ressemble à la définition des vins blancs ou

Ces appellations qui rêvent de blanc

La production de vins blancs dans les terroirs bénéficiant d'une AOP historiquement rouge ne dépasse guère 5%, mais c'est en train de changer.

Médoc La prestigieuse appellation du Bordelais, qui ne peut être accolée qu'à des cuvées de rouge depuis sa création, en 1938, va bientôt s'étendre aux blancs secs. L'Institut national de l'origine et de la qualité a donné son accord. Il ne manque que la décision ultime du ministère de l'agriculture, qui pourrait intervenir cet été. Cette demande d'extension a été déposée fin 2023 pour les médocs, mais le dossier date de 2019. « *Nous voulions que les vins blancs du Médoc – minéraux, fruits exotiques, quand les bordeaux blancs sont floraux et fruits blancs – soient mieux identifiés par le consommateur* », explique Hélène Larrieu, la directrice de l'Organisme de défense et de gestion des AOC médoc, haut-médoc et listrac-médoc. L'autre raison est une demande en forte hausse du marché. De fait, 80% des 330 viticulteurs médocains produisaient déjà du blanc, mais en bordeaux blancs ou vins de France. Cette extension en AOC médoc devrait doper encore plus ce marché.

Beaujolais La viticulture beaujolaise entend tripler ses ventes de blancs, rien de moins. Cette couleur a toujours existé, mais reste très minoritaire (4% du volume) dans une région dominée par les rouges, notamment le gamay. « *Nos cépages blancs interviennent pour beaucoup dans la production de crémant de Bourgogne, et on sait que certains de nos sols argilo-calcaires sont propices au chardonnay* », explique Olivier Badoureaux, délégué général d'Inter Beaujolais. L'objectif est donc de passer de 4% à 12% les ventes de beaujolais et beaujolais-villages blancs d'ici à cinq ans.

Minervois Un peu partout dans la grande région du Languedoc-Roussillon, le blanc marque des points. Dans l'appellation minervois, les volumes de cette couleur ont augmenté de 3% à 5%, soit de 3 000 à 5 000 hectolitres en cinq ans (sur une production totale de 85 000 hectolitres). « *Tous les viticulteurs s'y mettent, mais le basculement ne peut se faire brutalement dans une région où les vignes sont plantées avant tout en rouge* », explique Marie Vignerou, directrice du Syndicat du cru minervois.

Fitou Voisine du Minervois, l'appellation fitou est historiquement rouge, et les cépages blancs sont utilisés principalement pour faire des vins doux, type rivesaltes ou muscat de rivesaltes. « *Aujourd'hui, avec la crise climatique, l'évolution de la demande, on a perdu 40% des ventes en vin rouge en dix ans* », constate Alain Gleyzes, le président de l'appellation. Les blancs secs, autrefois inexistantes, représentent jusqu'à 5% du marché.

Corbières L'équation est identique dans cette autre appellation du Languedoc : les surfaces consacrées aux cépages rouges ont chuté de 28% en dix ans, quand celles vouées aux blancs ont augmenté de 4%. « *On arrache des vignes en rouge pour planter des cépages pour les blancs secs*, confirme Aurélie Giron, la directrice de l'AOP corbières. *L'idée, c'est de continuer à proposer des vins de terroir en s'appuyant sur nos fondamentaux*. » Le président de l'AOC, Olivier Verdale, ajoute un facteur à cette équation : « *Le blanc que l'on nous demande est un vin de "turnover", donc rapide. Il faut le vendre vite, car les clients veulent un vin frais et relativement jeune*. » ■ R. BX



De haut en bas et de gauche à droite : quatre exemples de conversion en blanc, une parcelle de la cave coopérative Maison Sinnae, à Laudun (Gard) ; des vignes de médoc à Saint-Christoly-Médoc (Gironde) ; une parcelle du Château Bellevue, à Villié-Morgon (Rhône) ; des ceps aux alentours de Laure-Minervois (Aude). CHARLOTTE COLLIN, CLAUDE CLIN, DOMAINES LORON ET LUDO CHARLES