

MARKETING DU VIN

Le pinot noir reste un cépage star

Depuis quinze ans, le pinot noir fait la course en tête en Suisse. Ce cépage est présent dans tous les vignobles, tant en Romandie qu'en Suisse alémanique. Malgré une baisse de sa consommation au profit des spécialités, il demeure une valeur traditionnelle fortement ancrée dans les habitudes de consommation.

On le surnomme le «roi des vins rouges», et ce nom lui convient à merveille. En effet, le pinot noir a l'élégance d'un souverain, mais également sa complexité. C'est dans le nord-est de la France qu'il faut aller chercher l'origine de ce cépage aujourd'hui numéro un en Suisse où, en 2014, il représentait 50% des surfaces cultivées en rouge avec 4261 hectares et 29% de la totalité de la surface viticole helvétique, se classant en tête des cépages en Suisse, devant le chasselas.

Le pinot noir pourrait être issu de vignes sauvages, cultivées à l'arrivée des Romains. Ceux-ci l'auraient ensuite répandu dans toute l'Europe sous le nom de *Allobrogica*. Cependant, c'est en Bourgogne qu'il prend vraiment toute son ampleur, s'associant à la région dont il est devenu l'un des éléments emblématiques. Le succès du pinot noir doit beaucoup à la décision de Philippe



Le pinot noir, un cépage exigeant à la vigne.

SP



Vendanges de pinot noir en Suisse romande.

SP

le Hardi d'interdire, en 1395, l'usage du gamay alors en plein développement. En imposant le pinot noir, il entendait ainsi construire un vignoble prestigieux à partir d'un cépage de grande qualité. En respectant la volonté de Philippe le Hardi, les moines ont largement participé au rayonnement du pinot noir et contribué à sa qualité en sélectionnant et améliorant le cépage.

Ce cépage est à l'origine de vins célèbres comme le Romane Conti ou le Chambertin. Dès le Moyen Age, le pinot noir commence à se diffuser dans le monde. En Europe, on le retrouve dans les régions d'influence germanique comme l'Allemagne, la Suisse, l'Autri-

che, l'Alsace ou encore la Roumanie. Sa présence, plus tard, aux Etats-Unis notamment, est due à l'émigration germanique. Mais le climat plutôt froid de ces pays est également propice à ce cépage pour qu'il puisse bien mûrir et laisser s'épanouir toute sa gamme aromatique. Cependant, le pinot noir n'apprécie guère le vent et les températures trop extrêmes.

Un cépage exigeant

En Suisse, utilisé en monocépage ou en assemblage, il donne naissance à des cuvées de grande qualité que l'on retrouve dans l'ensemble des cantons, comme l'illustre bien la performance de Raoul Cru-

chon du Domaine Henri Cruchon, à Echichens, dans le canton de Vaud. En effet, son pinot noir a été extrêmement bien classé cette année par *The Wine Advocate*, la revue créée par Robert Parker. «Notre domaine familial est très attaché à ce cépage traditionnel, originaire de Bourgogne, explique Raoul Cruchon. C'est d'ailleurs cette région qui me sert de source d'inspiration pour ce merveilleux cépage, et aujourd'hui, il représente 25% de l'encépagement de notre domaine. Nous avons effectué un travail important de valorisation de nos terroirs à pinot noir. J'estime d'ailleurs que les régions de Suisse dont les terroirs se prêtent magnifiquement à sa culture sont les cantons de Vaud et de Neuchâtel, car ils permettent la production de pinots noirs équilibrés.»

Si la notoriété du pinot noir ne cesse de progresser – celui du Valais est spontanément cité dans les enquêtes menées auprès des consommateurs, de même que celui de Genève où il n'est pourtant pas majoritaire – ce cépage tout à la fois exceptionnel et exigeant décourage cependant certains vigneron, comme le regrette Raoul Cruchon. «Pour produire un pinot noir de grande qualité, plusieurs paramètres doivent être réunis, car il est très exigeant quant au terroir, au climat, aux pratiques viticoles et au travail œnologique. Certains vigneron ne comprennent d'ailleurs pas la manière

de le produire et ils préfèrent y renoncer au profit d'autres cépages tels que le gamaret ou le garanoir par exemple.»

Concurrence des spécialités

Aujourd'hui, l'intérêt des consommateurs se porte de plus en plus sur les spécialités, comme le montre la récente enquête de l'Observatoire suisse du marché des vins. Même si la grande majorité des vins suisses vendus en grande distribution sont issus de cépages traditionnels, la tendance générale est plutôt défavorable au pinot noir. Pour Claude Crittin, président de la Société des encaveurs de vins du Valais, le pinot noir «a sa place dans le cœur des Suisses. Il s'agit du vin rouge le plus consommé, le plus connu et d'une certaine manière le plus démocratique. Le pinot noir se caractérise par l'élégance et la finesse, il s'adresse cependant avant tout aux consommateurs qui ne recherchent pas des vins opulents. Il est ainsi surtout prisé par une clientèle d'initiés et des consommateurs de plus de 50 ans.»

Sa notoriété et sa très bonne image en Suisse font que le pinot noir est présent dans tous les segments de prix. Mais, contrairement à ce que l'on pourrait d'abord penser, cette situation n'est pas un avantage. «C'est une difficulté pour le consommateur, car il n'y a aucune comparaison possible en termes de qualité. Rien à voir en effet entre les pi-

nots noirs de haute qualité, élevés en fûts de chêne, et une bouteille de pinot noir en vin de pays, vendue en grande série dans la distribution. Tout cela complique la compréhension de ce produit pour le consommateur.»

Depuis plusieurs années, différentes initiatives contribuent à la renommée du cépage comme le Mondial des pinots, qui se tient à Sierre pendant l'été. A Neuchâtel, où la moitié du vignoble du canton est planté en pinot noir, une initiative allant dans le sens de la valorisation de ce cépage vient d'être lancée comme l'explique Violaine Blétry-de Montmollin, directrice de l'Office des vins et des produits du terroir de Neuchâtel. «Pour la première fois cette année, ce cépage emblématique du canton est mis à l'honneur au même titre que le chasselas non filtré avec l'organisation d'une dégustation publique en novembre. C'est l'occasion pour les vigneron de présenter leurs vins issus de ce cépage auquel le littoral neuchâtelois offre une terre de prédilection. Une manière de faire découvrir à un large public la diversité, la finesse et l'élégance des pinots noirs.» Même si les tendances de consommation évoluent, ce cépage traditionnel continue de plaire et son avenir dans nos contrées demeure assuré. RELAISDUVIN.COM

Succès de la plate-forme auprès du public et des vigneron

Deux mois après son lancement, la première plate-forme suisse d'information du vin affiche une fréquentation en hausse constante. Tant les pages consultées du site internet que les vues sur les réseaux sociaux croissent à un rythme soutenu. «Depuis octobre, nous avons plus de 60 000 vues par semaine», se réjouit Daniel Santschi, fondateur de la plate-forme Relais du vin. «Cet intérêt marqué pour notre projet montre qu'il répond à une véritable attente d'un public friand d'informations plaisantes et simples autour du vin.» Pas uniquement virtuel dans ses contacts, Relais du vin va à la rencontre des amateurs comme des professionnels avec un stand au Salon des goûts et terroirs de Bulle, proposant à cette occasion des animations ludiques. Les vigneron suisses, leurs produits et leur actualité sont mis en avant quotidiennement sur la plate-forme auprès des consommateurs. En parallèle, les



producteurs peuvent solliciter l'équipe de Relais du vin pour des prestations qui s'articulent autour du marketing, de la communication, de la commercialisation, d'internet et des réseaux sociaux. L'objectif est de rendre leur communication plus efficace et de dynamiser leurs ventes. RDV

SUR LE WEB

www.relaisduvin.com