

## Document d'aide au conseil

### Foire aux vins 2024 magasins Gamm Vert



<b>Sommaire</b>	<b>Page</b>
Obligation sur la présentation des vins et spiritueux en linéaires	3
Evolution de la consommation de vin en France	4
La crise touchant le vignoble de Bordeaux en 2024	5
Carte vignoble Bordelais	6
Millésime / durée de conservation	8
Changement Climatique / Carafage / Classification des vins des vins	9
Biologique ou HVE / Le soufre, les sulfites	10
Structure des vins / vigneron indépendants	11
Cépages	12
Consommation d'alcool et santé	14
Rupture de stock	15

## 1. Obligation sur la présentation et l'étiquetage des vins et des spiritueux en linéaire

Les professionnels ont la liberté d'organiser leurs rayons comme ils le souhaitent, mais cette liberté doit être accompagnée d'**une loyauté d'information**. Par exemple, **les vins sans indication géographique** ne doivent pas être placés **au milieu des vins avec indication géographique, et les informations obligatoires doivent être facilement accessibles**.

La présentation et l'étiquetage donne au consommateur une information sur les produits mis en rayon, à ce titre, elle doit être **loyale, c'est-à-dire précise, claire, aisément compréhensible et surtout, elle ne doit pas induire en erreur**.

Lorsqu'il dispose de nombreuses références, le professionnel peut choisir de mettre en place un **balisage des rayons** afin d'aider le consommateur à trouver plus facilement le type de produit recherché. Dans ce cas, **le classement et la signalétique adoptés** doivent respecter un certain nombre de **principes posés par la réglementation**.

La mise en rayon est appréhendée sous l'angle de l'étiquetage. L'étiquetage renvoie non seulement à l'étiquette du produit (les informations figurant sur la bouteille) mais aussi à son environnement (tout emballage, document, écriteau, etc. se référant au produit). Ainsi, l'environnement, la signalétique, la disposition et l'exposition de boissons alcoolisées au moyen **d'indications fausses ou confusionnelles sur la nature, l'origine ou la qualité** sont susceptibles de relever de la **pratique commerciale trompeuse**.

**Interdit** : Mélanger des IGP et des AOC de différentes régions ou d'une même région, sans indiquer qu'il y a 2 catégories de vins en mélange.

Source : Economie.gouv.fr

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/presentation-et-etiquetage-en-lineaires-des-vins-et-spiritueux#:~:text=Le%20professionnel%20dispose%20de%20la,signal%C3%A9tique%20particuli%C3%A8re%20n'est%20adopt%C3%A9e.>

## 2. Evolution de la consommation de vin et d'alcool en France en 2024

La consommation de vin régresse en France, plusieurs facteurs entrent en jeu :

**Perte des habitudes de consommation** : Le vin est un produit qui se consomme à table au cours des repas en France et de préférence en famille. Les changements d'habitudes au sein des familles impactent directement la consommation de vins (éloignement géographique, diminutions repas pris en commun, attachement culturelle au vin,...). Le renouvellement des générations est un des premiers facteurs de la baisse de consommation des vins.

**Inflation** : En 2022, un million de foyer ont cessé d'acheter du vin. Le vin qui n'est pas un produit de première nécessité subit le contrecoup de l'inflation.

**Prix des vins** : L'inflation touche les producteurs de vins qui ont augmenté leur tarif. Les consommateurs se tournent vers des vins moins chers dans la même catégorie (cas des champagnes en particulier). Le prix moyen d'une bouteille de vins tranquille de 75 cl est de 3,24 € en 2022, il était de 3,58 € en 2013.

**Prévention** : Risque sur la santé (campagne d'information), pénalisation de la conduite en état d'ivresse, mois sans alcool ont un impact sur la consommation.

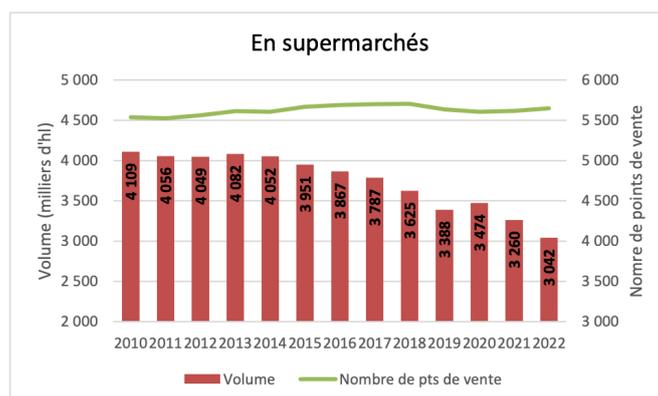
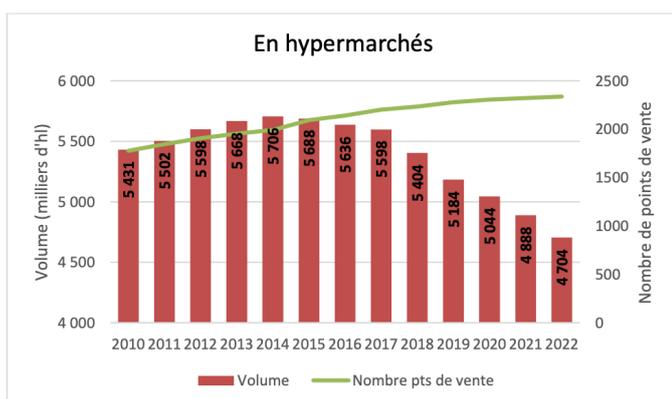
**Type de vins** : Couleur : Les vins rouges sont les vins les plus concernés par la baisse de consommation. Ils ne répondent plus au goût des jeunes consommateurs (ils sont jugés peu aromatiques, trop amers, trop tanniques, avec un alcool dominant). - 21% de vente depuis 2016.

Effervescence : Les vins blancs secs et effervescent bénéficient d'une image plus moderne. Le prosecco est un des produit gagnant des 10 dernières années (spritz)

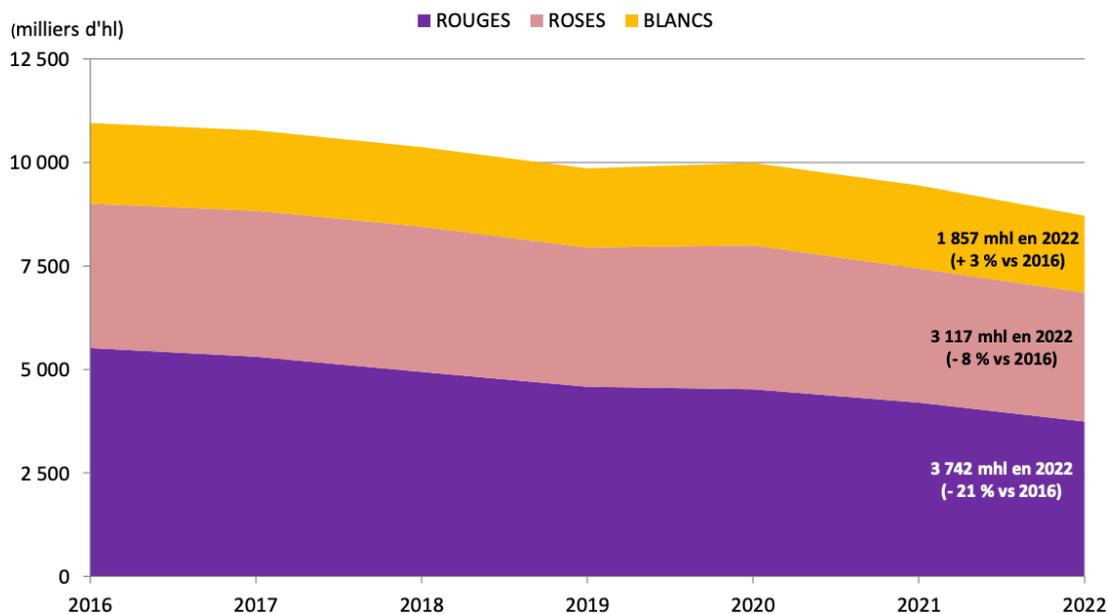
Dénomination : IGP de cépage se vendent mieux que les IGP sans mention de cépage.

**Concurrence avec d'autres boissons** : Le développement de bières locales (2500 brasseurs en 2023) vient concurrencer la consommation de vins, en particulier chez les hommes.

Évolutions des ventes de vins tranquilles par circuit

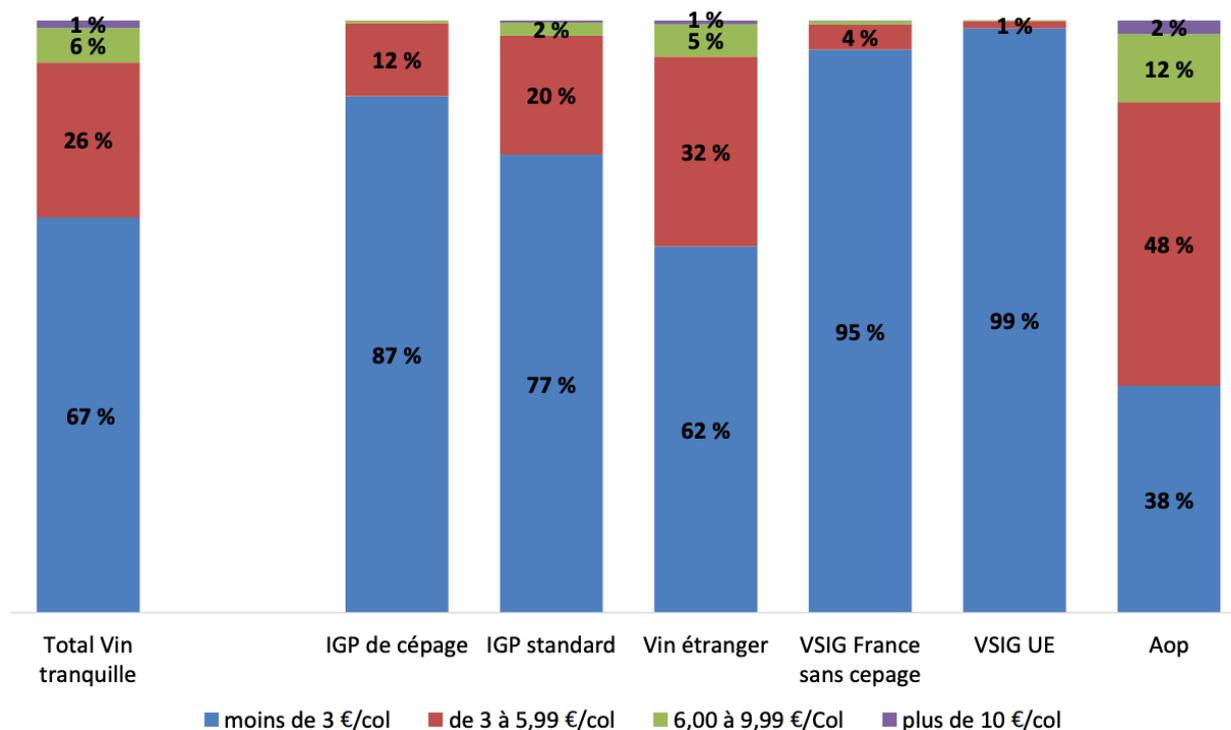


## Évolution en volume des ventes de vins tranquilles en GD par couleur de 2016 à 2022



Source : Circana – élaboration FranceAgriMer

## Structure des achats de vins tranquilles par tranche de prix en 2022



(\*) Vin étranger = vin pays tiers + vin pays de l'UE (hors VSIG EM et VSIG UE)

(\*\*) VSIG UE comprend VSIG UE + VSIG EM

Source Kantar Worldpanel – élaboration FranceAgriMer

## La crise touchant le vignoble de Bordeaux en 2024

Le vignoble de Bordeaux est dans une phase critique. 20% de la production de 2023 est invendue. Même les grands crus commencent à être impactés avec une baisse des ventes sur vente en primeurs de 2024. La consommation de vin rouge au niveau mondial diminue, la compétition mondiale sur les vins est très agressive, le bordelais a eu du mal à anticiper le changement de demande des consommateurs (du vin facile à boire, pas cher, comme le prosecco ou du vin rouge bien fruité), le changement climatique et les problématiques environnementales.

Les viticulteurs sont en difficultés, en particulier les domaines peu connus produisant du vin rouge AOC. Pour faire face à cette crise, 30 à 40 000 ha sur 110 000 ha du vignoble bordelais pourrait disparaître (arrachage, changement d'activité, faillite). En 2024, suite à la pression des maladies cryptogamiques (mildiou, black rot) aux incidents climatiques (gel, grêle), la récolte sera faible. Cela va arranger la filière qui avait trop de stock de stock mais va être très difficile pour les producteurs les plus fragilisés. Les tensions se renforcent entre les petits producteurs, les coopérateurs, les grands propriétaires, l'administration viti-vinicole et le négoce. Le prix des vins de l'AOC Bordeaux rouge était de 868 €/900L (tonneau) soit 1,04 en juillet 2024 alors qu'il ne devait pas descendre en-dessous de 1000 €/900L soit 1,11€/L (prix syndical), qui est déjà un prix très bas et qui se situe en dessous des coûts de production.

## 2. Mieux comprendre les vins du Bordelais

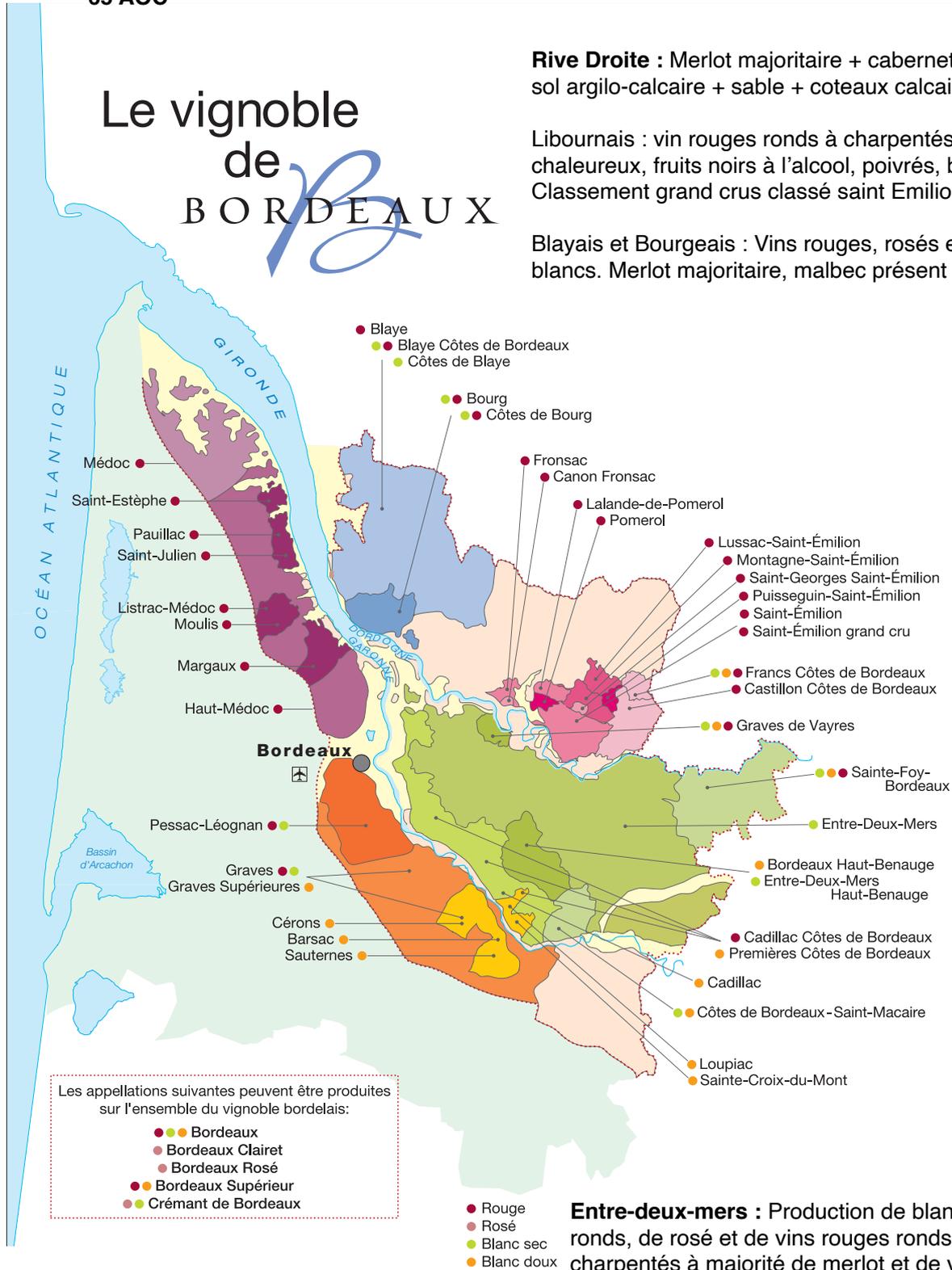
Le vignoble de Bordeaux se divise en trois sous-régions : Rive gauche (Graves + Médoc), l'Entre-deux-mers et la Rive droite (Libournais + blayais-Bourgeois). Il produit majoritairement des vins rouges à base d'un cépage dominant : le merlot, en particulier sur la Rive droite et l'Entre-deux-mers. Sur la rive gauche, on trouve un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon, mais il y a souvent plus de cabernet sauvignon car il y a la présence de croupes de graves (cailloux de formes arrondis) qui favorisent la maturité de ce cépage.

**Rive gauche = Graves = plus de Cabernet sauvignon = vins plus charpentés et plus vifs, avec des arômes de fruits rouges acidulés, se conservant bien.**

**Rive droite + Entre-Deux-Mers = argile + sable + calcaire = merlot très dominant = vins plus alcooleux, moins charpentés, moins vifs, prêt à boire plus rapidement, avec des arômes de fruits noirs à l'alcool.**

110 000 ha  
65 AOC

# Le vignoble de BORDEAUX



**Rive Droite** : Merlot majoritaire + cabernet franc  
sol argilo-calcaire + sable + coteaux calcaire

Libournais : vin rouges ronds à charpentés, chaleureux, fruits noirs à l'alcool, poivrés, boisés.  
Classement grand crus classé saint Emilion.

Blayais et Bourgeais : Vins rouges, rosés et blancs. Merlot majoritaire, malbec présent

**Rive Gauche** : Sauternais : vins liquoreux (sémillon, sauvignon B et muscadelle). Graves et Pessac-Léognan : vins blancs secs, vins rouges ronds à charpenté boisés. Médoc : vins rouges charpentés boisés. Présence de croupes de graves accumulant la chaleur et favorisant la maturité du cabernet sauvignon. Grands châteaux dans le Haut-Médoc. Classement des grands crus classés de 1855,

**Entre-deux-mers** : Production de blancs vifs à ronds, de rosé et de vins rouges ronds à charpentés à majorité de merlot et de vins liquoreux (Loupiac, Saint croix du mont, Cadillac) et moelleux. Coopération importante. Prix des vins accessibles

### 3. Millésime

Le changement climatique se traduit par des millésimes chauds, les vins ont des taux d'alcool élevés, des acidités faibles et des arômes de fruits noirs à l'alcool.

Les vins proposés sont majoritairement jeunes, il sent plus le fruit et ses tanins sont un peu plus présents.

Un vin en vieillissant prend une teinte rouge orangée (ou tuilée), des arômes animaux, de sous-bois, de pruneaux et les tanins du chêne et du raisin s'affinent.

Millésime	climat	garde possible	caractères dominants
2019	chaud sec	1/3	Année de forte chaleur. Couleur rouge cerise tendant vers le tuilé, structure charpentée à ronde, peu vif, chaleureux. Fruits rouges en surmaturité.
2020	chaud sec	2/3	Année chaude sans maladie. La couleur est rouge cerise. Les vins sont bien structurés, il y a une belle matière. Ils peuvent être charpentés à rond, peu vifs, généreux en alcool et présentent des fruits rouges en surmaturité.
2021	Humide et Frais	2/4	Année difficile, avec du gel, de l'humidité favorisant les maladies (façade océanique). Les vins sont plus ou moins soutenus avec une belle vivacité et des tanins parfois un peu fermes qui accompagnent bien les plats gras.
2022	Très chaud canicule en juin	3/5	Année très chaude. Les vins sont bien structurés. Ils peuvent être charpentés à rond, peu vifs, généreux en alcool et présentent des fruits rouges en surmaturité.
2023	Humide puis chaud	3/6	Humidité favorisant les maladies cryptogamiques. Puis bonne maturité des raisins. Ils peuvent être charpentés à rond, plus vifs que le 2022, avec un bon équilibre.

### 4. Temps de conservation des vins :

Les vins blancs secs vifs ou fruités, les vins rosés, les vins moelleux et le vouvray se boivent dans les 2 ans, on prendra garde à ne pas trop les conserver.

Les vins rouges légers ou ronds et fruités se boiront assez jeunes, dans les deux ans, afin de conserver leur fruité.

Les vins aux tanins un peu fermes et à l'acidité affirmée peuvent se conserver jusqu'à 4 à 7 ans, dans un lieu de stockage adapté.

Les vins de 2019 proposés sur le catalogue sont prêts à boire.

**Info du millésime 2024 :** Le millésime a été très pluvieux, ce qui a entraîné beaucoup de mildiou puis de black rot. Ensuite il y a eu très peu d'eau. La récolte sera très faible. Les vins devraient être concentrés si l'arrière saison apporte un peu de pluie.

## 5. Impact du changement climatique sur les vins

A cause du changement climatique :

- les vins sont moins acides, plus alcoolisés et se gardent moins longtemps (l'acidité d'un vin lui permet de mieux vieillir).
- La personnalité des vins évoluent, les vins de bordeaux prennent des caractères de vins du Rhône et les vins blancs sont moins vifs.
- les épisodes de gels, de pluies, de grêles, de sécheresse sont plus présents et la vigne souffre.
- Le vignoble de Bordeaux est très impacté par le changement climatique, car le cépage merlot qui couvre 66% du bordelais est un cépage qui est très sensible au changement climatique.
- Les vignobles du pourtour méditerranéen rencontrent des difficultés avec un manque d'eau qui s'aggravent, des blocages de maturités à cause des extrême de température et des rendements faibles. Des viticulteurs sont déjà en train de se reconverter.

## 6. Carafage



Le carafage sert à apporter de l'air au vin pour améliorer ses arômes et sa structure tannique. On carafe des vins jeunes, tanniques, peu ouverts, qui supportent bien le contact avec l'oxygène.

## 7. Classification

- **AOP** (Appellation d'origine protégée), niveau européen, elle contient toutes nos **AOC** ( Appellation d'origine contrôlée). Le cahier des charges est très contraignant. Tout est contrôlé de la vigne au chai (rendement, taille, cépages limités, nombre de bourgeons, irrigation, ajout de copeaux, type d'élevage, couleur, lieu de production, lieu de mise en bouteille....)
- **IGP** (indication géographique protégée) : cette catégorie correspond à nos anciens **vins de pays**. Le cahier des charges est moins contraignant qu'en AOP, le nombre de cépages est plus large, le rendement plus élevé, l'irrigation autorisée. Certains vigneron ne peuvent pas se mettre en AOC car ils ne sont pas sur une aire de production d'AOC ou font le choix de se mettre en IGP car la législation est plus souple. Actuellement l'image des vins IGP est presque aussi bonne que l'image d'un vin AOC, carde nombreux produits autre que du vin qui ont une mention IGP sont vus comme qualitatifs.

## 8. Agriculture Biologique ou HVE ?



OU



Quelle est la grande différence entre un vin bio et un vin HVE ?

Dans un vin bio, il est interdit d'utiliser, pour soigner sa vigne, des préparations contenant des molécules chimiques de synthèse. C'est la certification la plus restrictive d'un point de vue environnemental.

Dans un vin labellisé HVE (haute valeur environnemental), on a le droit d'utiliser des préparations contenant des molécules chimiques de synthèse mais leur emploi doit être limité. Cette certification tient compte de l'empreinte carbone de l'entreprise qui doit être travaillée pour être réduite.

La vigne est sensible à de nombreuses maladies et nécessite une grande quantité de produits phytosanitaires pour sa culture. Les consommateurs y sont de plus en plus sensibles.

Si un client vous demande comment se positionne le vigneron par rapport à l'environnement, vous pouvez répondre que tous les domaines retenus sont en culture raisonnée et que tous, au vu de la pression des consommateurs réfléchissent à des alternatives pour moins traiter ou traiter différemment sans pour autant passer en bio (meilleur réglage des pulvérisateurs avec panneaux récupérateurs, traitement aux moments opportuns, lutte biologique, certification environnementale...).

## 9. Le soufre, les sulfites

*Mention* : « Contient des sulfites ». Tous les vins que vous avez au catalogue contiennent des sulfites, même les vins bios. Les vins bios contiennent beaucoup moins de sulfites que les autres vins n'ayant pas ce label. Seul les vins portant la mention « sans sulfite ajoutée », en contiennent très peu.

Les sulfites sont toxiques à haute dose, leur usage est réglementé. Mais, les sulfites présentent de nombreux avantages pour la préservation du vin (action antiseptique et antioxydante très puissante). Même les producteurs biologiques ne sont pas contre son utilisation.

Si vous avez des questions sur le soufre et les sulfites, rappelez à vos clients que la sécurité sociale rembourse les cures thermales à base d'eaux soufrées pour traiter les problèmes ORL. Réduire les doses de soufre c'est bien, cela oblige à avoir plus d'hygiène, de réfléchir à son mode de fonctionnement. Vouloir éradiquer le soufre c'est exagérer. L'avenir naturel du vin c'est de devenir du vinaigre, le soufre est un des moyens actuels qui nous permet de pallier à ce risque.

## 10. Structure des vins

Les vins peuvent se diviser en sous-catégories afin de mieux comprendre leur goût, leur structure et leur possibilité d'adaptation. En rouge, on dit qu'un vin est :

1. **léger** quand il est à la fois vif (acide), peu coloré et peu tannique. Par exemple le pinot noir de Bourgogne ou d'Alsace sont des vins légers. Vous n'en avez pas dans la foire de cette année.
2. **rond**, quand il contient plus de tanins, plus de couleurs, moins d'acidité et plus d'alcool qu'un vin léger, mais que le caractère tannique n'est pas trop marqué.
3. **charpenté** quand la structure tannique est très présente. Le vin assèche vraiment la bouche et demande un plat gras pour l'équilibrer.

En blanc, on parle de :

1. blanc vif à très vif, quand ils sont vraiment marqués par l'acidité : **muscadet**
2. blanc rond, est un vin qui est moins vif, plus gras. Il remplit plus la bouche (**sauvignon, chardonnay, côtes de Gascogne**) .
3. **blanc de garde** : vin élevé en fût de chêne, ayant de la matière en bouche : il n'y en a pas sur cette fibre cette année. Proposez un vin que vous vendez à l'année comme un bourgogne blanc.
4. **blanc moelleux** (entre 12 et 45g/l) : **Côtes de bergerac Haut Lamouthe, côtes de Gascogne doux**.
5. **Blanc liquoreux** (supérieur à 45 g/l) : **Sainte croix du Mont**

## 11. Les vignerons indépendants

Le syndicat (créé en 1976, 7000 adhérents) met en place des salons dans les grandes villes qui sont dédiés aux particuliers. Quand le client vient sur ses salons, il a l'assurance que la personne présente sur le stand fait partie du domaine et connaît très bien les vins vendus.

Les responsables de la foire aux vins du groupe, se rendent sur le salon des vignerons indépendants de Bordeaux. Dans ce catalogue, vous avez 18 vins qui proviennent de vignerons indépendants.

Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin. Pour faire partie des vignerons indépendant, il doit adhérer au syndicat des vignerons indépendants.

Le Vigneron Indépendant

- respecte son terroir,
- travaille sa vigne,
- récolte son raisin,
- vinifie et élève son vin,
- élabore son eau-de-vie,
- met en bouteille sa production dans sa cave,
- commercialise ses produits,
- se perfectionne dans le respect de la tradition,
- accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.



## 12. Les cépages

Région	Rouge	Blanc
<b>Bordelais, Bergerac</b>	<b>Merlot</b> , cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec	<b>Sauvignon blanc</b> , sémillon, muscadelle sauvignon gris
<b>Loire/Charente</b>	<b>Merlot</b> , cabernet sauvignon, gamay	<b>Sauvignon blanc</b> , chardonnay, chenin
<b>Cahors</b>	<b>Malbec</b> , merlot, cabernet sauvignon	
<b>Madiran, côtes de Gascogne</b>	Tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc	Gros manseng, petit manseng, colombarde
<b>Rhône</b>	<b>Grenache noir</b> , syrah, mourvèdre	
<b>Languedoc</b>	<b>Carignan</b> , grenache noir	

### Description cépages Rouges

1. **Merlot** : il donne en année chaude des vins ronds à charpentés, fruités (fruits rouges macérés à l'alcool), chaleureux en alcool, avec une faible acidité et une sensation de réglisse et de poivre en bouche. A Bordeaux, il est dominant sur la rive droite (Libournais, Blaye et Bourg) et en Entre-deux-mers (Bordeaux, Bordeaux sup). Le Buzet contrent essentiellement du merlot. Le Pécharmant en contient 30%.

2. **Cabernet sauvignon** : Il procure en année chaude, des vins charpentés, qui ont du corps, plus de fraîcheur que le merlot, moins d'alcool, un peu moins de fruit (arômes de cassis) et une bonne aptitude à la garde. Il est associé avec du merlot afin de l'arrondir et de pouvoir le boire plus rapidement. On le trouve essentiellement sur la rive gauche dans le Médoc et dans les Graves.

3. **Cabernet franc** : il est associé au merlot sur la rive droite et en Entre-deux-mers. Il apporte de la **vivacité** (fraîcheur), moins d'alcool et des arômes fruités (cassis) au merlot. Il est moins charpenté que le cabernet sauvignon. On le trouve seul en Touraine et en Anjou, les vins sont alors moins charpentés, plus ronds, plus vifs et souvent assez fruités (cassis). En val de Loire, il est vinifié afin de donner des vins faciles à boire sur leur jeunesse. On peut les boire entre 15 et 18°C, mais on évite de les servir à 6°C (Température du frigo!) car cela les durcit.

4. **Malbec** : C'est le cépage principal de l'AOC cahors, on le trouve également en petite quantité dans les AOC pécharmant et côtes-de-Bourg. Il donne des vins très charpentés, très colorés et bien alcoolisés (chaleureux). Les vins ont du corps, sont puissants, fruités, amples et ont un bon potentiel de vieillissement.

5. **Grenache noir** : C'est le cépage principal des Côtes-du-Rhône, le nez bien ouvert sur des arômes de cerise macérés à l'alcool et d'épices. En bouche le vin est rond, généreux en alcool, peu vif, avec une sensation de cacao (amertume) et de fruits épicés.

6. **Syrah** : Le nez est très ouvert, souvent réduit (cuir, animal, bizarre), complexe, avec des arômes de fruits rouges d'épices et de tabac. La bouche est ronde, longue bien équilibrée (pas trop d'alcool ni manque d'acidité), amère (notes tabac ou réglisse) et fruitée.

7. **Carignan** : il donne des vins charpentés qui peuvent être très fruités ou austères selon leur âge et le travail réalisé pour le récolter et le vinifier.

8. **Mourvèdre** : il ressemble à la syrah en plus charpenté. Il est à la fois aromatique, coloré et charpenté. ils donnent des vins de bonne garde.

## Cépages Blancs

1. **Melon de Bourgogne** : C'est le cépage unique du muscadet. Il donne des vins très vifs à vifs, assez aromatique (agrumes), et l'élevage sur lies lui apporte du gras. Il est recherché pour les huîtres et les coquillages. Il porte le nom de melon car il a un gros grain et de bourgogne car il est issu de Bourgogne.
2. **Sauvignon blanc** : Il est bien fruité (fruits jaunes: abricot, pêches, agrumes). Il est vif en bouche avec une bonne rondeur et un fruit plaisant. C'est un cépage qui donne des vins faciles à boire et à associer. Il est un peu plus vif en val de Loire que dans le Sud-Ouest et le Bordelais. Coquillages, crustacées, poissons, apéritifs, tarte salées, plancha.
3. **Chenin blanc** : Pour cette foire, vous avez du chenin dans le vouvray. Il donne des vins long en bouche, plus ou moins aromatique, avec une belle fraîcheur et de la longueur. C'est le grand cépage de savonnères et des coteaux du layon. C'est un cépage très polyvalent qui permet de faire des vins variés.
4. **Chardonnay** : Il donne des vins discrets, complexes (difficile à décrire) aux arômes de pommes, de fleurs, de beurre et d'alcool. Il présente du gras et de la longueur en bouche. Crustacées, poissons, viandes blanches. On le trouve essentiellement en Bourgogne, mais sur cette foire vous l'avez également en IGP Val de Loire et vous avez un seul Bourgogne blanc à base de chardonnay : le petit chablis.
5. **Petit manseng** : Le petit manseng est le cépage typique des AOC liquoreuses de jurançon et pacherenc-du-vic-bilh. Il donne des vins très aromatiques (fruits exotiques, pamplemousse, miel), ample en bouche, avec un bel équilibre entre la fraîcheur et la sucrosité. C'est le cépage contenu dans le trésor de Tastet en IGP côtes de Gascogne.
6. **Gros manseng** : Il ressemble au petit manseng, mais il est plus productif, un peu moins fin. On va plutôt l'utiliser dans les vins blancs secs ou dans les vins moelleux dont on recherche la fraîcheur. Vous le trouvez assemblé dans l'IGP côtes de Gascogne Tringuet, associé avec du colombage.
7. **Colombard** : C'est un cépage qui était destiné à produire de l'armagnac. Suite à la difficulté de vendre de l'armagnac, bien moins réputé que le cognac, de nombreux vignerons ont élargi leur gamme et utilise leur combat pour faire des vins blancs secs, souvent associé à du gros manseng. Le colomabar est plus vif et moins aromatique que le gros manseng.
8. **Sémillon** : Cépage complexe, qui donne du volume, du gras et de la longueur en vin. Il est utilisé pour faire les vins blancs liquoreux. Il a des arômes de miel, de fruits secs. Il est très concentré en sucre avec une acidité discrète. Cela donne un côté bonbon au miel au vin. Le Loupiac du catalogue est fait avec une majorité de sémillon.
9. **Sauvignon gris** : C'est un cépage très proche du sauvignon blanc, à la fois vif et fruitée mais qui apporte plus de complexité aromatique et plus de gras au vin. On le trouve dans le côte de bergerac où il est associé au sauvignon blanc.

## 13. Consommation d'alcool et Santé

De part son histoire, les Français sont de grands consommateurs de vins. Le taux de consommation est en baisse régulière depuis les années 1990, mais nous continuons à boire en moyenne 46 litres de vin par an et par habitant.

Le vin est un produit qui contient de l'alcool. L'alcool est l'anxiolytique le plus efficace, le plus accessible et le moins cher que l'on puisse trouver. L'alcool est la deuxième cause de mortalité dans notre pays (49 000 morts par an).

En France : \* Source : ESCAPAD 2017, OFDT

- 25% des adultes consomment trop d'alcool ;
- 10% des adultes ont du mal à gérer leur consommation d'alcool ;
- 44% des jeunes de 17 ans déclare une alcoolisation ponctuelle importante dans le mois\*.

On doit pouvoir passer une semaine à quinze jours sans ressentir le moindre manque d'alcool.

Testez-vous de temps en temps afin de vérifier où vous en êtes.

Au delà de 10 verres standard (12 cl à 12,5% alc vol) par semaine, sans dépasser 2 verres par jour, vous avez une consommation excessive. Il est recommandé de se passer d'alcool un à deux jours par semaine.

### Logo femme enceinte

L'état français recommande aux femmes françaises de ne consommer aucun alcool si elles cherchent à être enceinte, durant la totalité de la grossesse et de l'allaitement afin d'éviter tout risque alcoolisation du fœtus et du nouveau né.

## 14. Rupture de stock en magasin

En cas de rupture de stock, sachez réagir. Le principe de la foire aux vins, c'est qu'on se dépêche pour venir récupérer les meilleures bouteilles avant qu'il n'y en ait plus. C'est pour cela que les soirées d'ouverture sont mises en place. On goûte et on achète le plus tôt possible, après c'est trop tard.

Votre foire est longue, il est donc certain que fin septembre il y aura beaucoup moins de références disponibles qu'un mois plus tôt.

Quand un vin est en rupture, pensez à combler les vides dans les étagères. Un client a toujours l'impression d'avoir raté quelque chose quand le casier ou l'emplacement est vide. L'idéal est de contrôler au quotidien votre mise en place et de la réorganiser dès que vous en ressentez le besoin. Prenez du recul, mettez vous à la place d'un client qui entre dans le magasin. Est-ce que votre mise en place attire? Quand il y a moins de références, mettez juste plus de bouteilles d'un même vin dans les vides ou quand c'est possible, réduisez l'espace.

Vous pouvez également combler les vides avec des propositions de coffret ou panier si l'emplacement le permet. Une page est dédiée au coffret un peu plus loin.

En cas de rupture, si il n'est pas possible de recommander ou de trouver de la disponibilité dans un autre magasin, l'idée est de réorienter le client.

Questionnez le client, vérifiez ce qu'il cherche exactement. Proposez un vin qui présentera des caractères similaires, dans une gamme de prix proche.

Il y a peu de différence entre :

un « Bordeaux » et un « Bordeaux supérieur »,

un « côtes de Bordeaux » et un « côtes de Bourg

un « canon-fronsac » et un « Montagne saint emilion »

Un « pomerol » et un « saint-Emilion grand cru ».

Un « médoc » ou un listrac-médoc »

Un « bourgueil » et un « saint-Nicolas-de-Bourgueil »

Mais faites attention aux millésimes, à l'élevage en fût de chêne et à la structure du vin qui modifie la structure du vin.

Le client préfère quoi ? Le nom de l'AOC ou le goût du vin qui est en rupture? C'est à vous de vous en rendre compte en le questionnant.