



FILIERE

L'AOC Touraine travaille sur son sauvignon et prépare l'avenir

"Il nous faut clarifier ce qu'est le Touraine Blanc, les critères qui le différencient de l'IGP Val de Loire sauvignon et qui vont conduire les consommateurs à en acheter. Nous avons lancé des ateliers et une étude sur le sujet". Vice-président de l'ODG Touraine, Lionel Gosseaume s'interroge, comme bien d'autres producteurs, sur les raisons d'un paradoxe : "Nous avons un vin sec, aromatique, un produit exceptionnel, mais dont les ventes stagnent en grande distribution, et dont

le prix est bas par rapport au plaisir qu'il apporte".

Des vigneron, œnologues, techniciens, et un acheteur en négoce ont récemment participé à des ateliers de dégustation organisés par l'ODG. "33 vins ont été dégustés, des Touraine Blanc et des IGP Val de Loire sauvignon. L'idée est de travailler sur le profil organoleptique idéal du Touraine Blanc", explique Marie Réfalo, directrice de l'ODG. "L'autre volet de notre démarche est une analyse marketing et commerciale, menée



par Karl-Frédéric Reuter et Jean-Marc Demange d'AOC Conseils, avec une enquête auprès d'acheteurs, cavistes, sommeliers, restaurateurs et autres prescripteurs". Les consultants ont notamment interrogé ces professionnels sur les profils des vins, la communication, les atouts et faiblesses de l'AOC, ses concurrents, etc.

"Les résultats de nos travaux basés sur les dégustations et ceux de l'enquête d'AOC seront

présentés en séminaire aux opérateurs fin janvier, puis nous travaillerons par ateliers sur les actions que nous aurons décidées", poursuit Marie Réfalo.

La direction de l'ODG Touraine recevra également en début d'année les résultats d'une autre étude, réalisée par des enseignants et étudiants de l'ESA d'Angers. "Elle porte sur l'avenir de l'AOC Touraine, et sur les enjeux climatiques, environnementaux, humains et économiques actuels et futurs", indique Marie Réfalo. Après des entretiens auprès de vigneron, des ateliers seront mis en place en janvier avec des professionnels sur la typicité des vins de Touraine, notamment les rouges et les rosés, et ses possibles évolutions.

I.P.

Plus de 110 000 hl estimés en blanc

Après une vendange historiquement basse en 2021 (73 000 hl), la récolte 2022 en Touraine Blanc "devrait remonter entre 110 000 et 120 000 hl", selon Lionel Gosseaume, sachant que 8 % des volumes revendiqués seront à mettre en réserve. À fin octobre, les données d'Interloire sur les ventes contractualisées montraient une stabilité des cours en moûts (195 €/hl) et raisins (1,33 €/kg).

