

Leur prix moyen est en hausse de 2,2 %. Selon le BIVB, l'appellation a bénéficié d'un mois de décembre particulièrement favorable, avec une hausse des volumes de près de 8 % par rapport à décembre 2010. Alors que les consommateurs semblent bouder le rayon Champagne, qui enregistre une forte perte de vitesse (baisse des volumes de 3,6 % par rapport à 2010), l'effervescent bourguignon semble profiter pleinement d'un phénomène de report comme c'est le cas des Crémants d'Alsace, leader de la catégorie, du Saumur ou encore du Crémant de Loire. (VL)

Grain de Glace, un rosé pour l'hiver

Il fallait y penser : servir un rosé en plein hiver et surtout limiter la période de vente – l'esprit des ventes privées – pour commercialiser au mieux et au plus vite un vin à boire très vite. Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez l'ont fait. Le rosé s'appelle Grain de Glace, il est disponible du 1^{er} décembre au 31 mars seulement, 7,66 € par bouteille (PVC), présenté dans une bouteille tropézienne sérigraphiée de 75 cl et exclusive aux Maîtres Vignerons. Il s'agit d'un côtes-de-provence à base de grenache, cinsault et syrah vinifié en pressurage direct après une macération à froid et un débouillage par le froid, puis une fermentation à basse température afin d'extraire un jus très pâle. En 2010-2011, il a eu du succès dans les stations de sport d'hiver. (MH)

Vinsobres : nouveau millésime et premier flacon officiel

Le vendredi 16 mars, l'appellation Vinsobres (13 500 hl, 22 domaines et 2 caves coopératives, export 25 %) présentera son millésime 2011, millésime de grande élégance avec un beau potentiel fruit grâce notamment à des conditions climatiques excellentes. Cette présentation sera l'occasion de dévoiler aux professionnels du vin la bouteille syndicale de l'AOC. Ce flacon commun à tous les vigneron de l'appellation reprend l'identité du village : le nom et l'écusson Côteaux de Vinsobres sont visibles grâce à un relief sur l'épaule de la bouteille. Ce cru provenant de la Drôme Provençale rejoint la quinzaine de crus de la vallée du Rhône dans l'utilisation d'une bouteille syndicale afin d'harmoniser l'identification de l'appellation en tant que cru dans l'esprit des consommateurs. (SSy)

■ PUBLICITÉ ET PROMOTION

Sélection Autrement Vin : la reconnaissance des vins atypiques

L'édition 2011 d'Autrement Vin, la dégustation des vins atypiques, est disponible en ligne : sur les 87 vins présélectionnés, 13 ont reçu dans une des 4 catégories "inclassables", "innovants", "oubliés" ou "durables" au moins 4 mentions "remarquable" de la part des jurés dégustateurs, 14 professionnels et 1 amateur éclairé. Autrement Vin a été créé en 2009 par l'agence Vinifera. En partenariat cette année avec L'École du Vin et l'Annexe Richard, Autrement Vin a pour objectif de faire parler (et faire référencer) les vins et les vigneron qui feront les tendances de demain. Les 13 remarquables de l'année sont Domaine Mabillet (Reuilly), Ch Moutte-Blanc (Bdx sup), Dom. Brusset (Gigondas), Cave de Castelmaure (Corbières), Le Clos du Serres (Terrasses du Larzac), Pouillon (Champagne), Fruitière vinicole d'Arbois (Crémant du Jura), Ampelidae (Val de Loire), Clos La Roque (vin de France), Dom. L'Or de Line (Chateaufort du Pape), Badet Clément les Jamelles (vin de France), Loron Ch de la Pierre (Régnié), Dom Gayda (pays d'oc). Liste complète sur www.autrementvin.com. (IB)

Millésime Bio confirme son rôle de plateforme internationale pour les vins bio

Avec 3600 visiteurs, une fréquentation en hausse de 12 %, 560 exposants tous certifiés AB et 23 % de ses acheteurs venant de l'international, Millésime Bio qui vient de se dérouler à Montpellier, a confirmé son rôle de plateforme internationale pour la commercialisation des vins issus de la viticulture biologique. Thierry Julien, président de l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon (AIVB-LR) organisatrice du salon, parle d'une année de "stabilisation et de consolidation". Lors de la