

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br>Etude de cas | Titre : Fuchs<br><br>Date de réalisation :<br><br>Objectifs : étude de marché, note de synthèse, étude d'un produit et Canal de distribution. |
|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |

Monsieur Fuchs est viticulteur à Mittelbergheim au cœur du vignoble alsacien où il cultive 5 ha de vigne.

A partir d'informations fournies par le CIVA (Centre d'Information du Vin d'Alsace) et la presse vous êtes chargé de la réalisation de quelques travaux utiles à l'étude de ce marché.

### **1 ERE PARTIE : ETUDE DE MARCHÉ**

Monsieur Fuchs dispose d'informations diffusées par le CIVA. Il veut analyser la production actuelle et en saisir l'évolution.

- 1 Tracez le graphique de l'évolution des surfaces cultivées entre 1978 et 2014 (*annexe 2*).
- 2 Faites pour la période 1978-2014, le graphique de l'évolution des récoltes.
- 3 Calculez les moyennes mobiles sur 5 ans.
- 4 Portez les résultats sur le graphique précédent.
- 5 Calculé en % l'évolution globale ainsi que l'évolution en % de tous les cépages entre 1969 et 1987, entre 1987 et 2003 et entre 2003 et 2014 (*annexe 3*)
- 6 Tracez le graphique montrant les superficies AOC pour tous les cépages en 1969, 1987, 2003 et 2014 (*annexe 3*)

### **2 EME PARTIE : NOTE DE SYNTHÈSE**

A partir des travaux réalisés dans la première partie et des annexes 1, 2, 3 et 4, rédigez pour M. Fuchs une note de synthèse normalisée qui montrera la structure et l'évolution de la production :

- les surfaces
- les récoltes
- les cépages.

### **3 EME PARTIE : UN PRODUIT JEUNE : LE CREMANT**

Pour le grand public, le vin apparaît comme un produit issu directement de la nature et ce n'est pas la politique de communication qui va détruire cette idée, bien au contraire. Pourtant, le vin est un produit fabriqué selon les mêmes critères qu'un autre produit. Le crémant par exemple est un pur produit de la vigne et... du marketing dont le rôle est de positionner cet aspect particulier du jus de raisin. Le prix est l'élément fondamental du positionnement d'un produit qui, comme le vin est apprécié de façon très subjective. Entre un vin pétillant à 2 Euros et un autre à 50 Euros, il y a la différence du mousseux au champagne.

1 Situez le crémant dans la production des vins d'alsace et parmi les vins pétillants (*annexe 5 6et 7*).

2 L'appellation « crémant d'alsace » est un élément important d'identification du produit. Dites quel est l'intérêt de cette appellation :

- pour le consommateur,
- pour le producteur.

3 A partir des résultats de l'enquête menée sur 600 consommateurs (*annexe8*), calculez le prix psychologique d'une bouteille de crémant et faites le graphique correspondant.

## Annexe 1 :

Le vignoble d'Alsace s'étend au pied des Vosges sur une centaine de kilomètres, à hauteur de Strasbourg (au nord) et de Mulhouse (au sud). D'une superficie de 14 500 ha (dont 13 000 ha en production), il se présente comme une mince bande dont la largeur varie de 1 à 5 km. L'Alsace se caractérise par une extrême diversité de terroirs, ce qui complique le choix de l'encépagement, mais permet, en contrepartie, d'exploiter au mieux les possibilités offertes par les cépages.

Dans cette région viticole, on désigne en général les vins par leur cépage d'origine, en complément de leur appellation. Six cépages produisent les vins blancs d'Alsace : Gewurztraminer (20% de la production totale), riesling (20%), Sylvaner (20%), pinot blanc (20%), Tokay pinot gris (5%), Muscat d'Alsace (4%), les vins d'Alsace rouges et rosés provenant eux d'un seul cépage : le pinot noir (11%).

Il existe trois appellations d'origine contrôlée en Alsace : Alsace, Alsace-grand cru et crémant d'Alsace. L'AOC alsace, la plus ancienne et la plus connue, s'accompagne généralement du nom du cépage, de la dénomination edelzwicker (pour des vins d'assemblage) ou d'un nom de marquage. Pour obtenir l'AOC alsace-grand cru (réservée aux seuls cépages riesling, pinot gris, muscat et gewurztraminer), les vins doivent répondre à des conditions de production et d'élaboration plus restrictives (rendement limité à 70hl/ha, degré naturel de 10° à 11° selon les cépages). De plus, l'étiquette porte obligatoirement mention du nom du cépage et de millésime.

Outre les appellations alsace et alsace-grand cru sous lesquelles sont vendus 95% de ses vins, le vignoble alsacien produit également un vin mousseux, élaboré surtout à partir de pinot blancs selon la méthode champenoise, et qui bénéficie de l'AOC crémant d'Alsace. Sa production s'est considérablement développée, pour atteindre 5 millions de bouteilles aujourd'hui.

Les cépages riesling, gewurztraminer, tokay pinot gris et muscat peuvent bénéficier, en plus des appellations alsace et alsace grand cru, des mentions spécifiques vendanges tardives et sélection de grains nobles, lorsqu'ils satisfont à des conditions de production particulièrement strictes, notamment quant à la richesse minimale naturelle en sucre des raisins. Conformément à la réglementation en vigueur, les vins d'Alsace sont toujours mis en bouteilles dans la région de production, et présentés dans une bouteille typique qui leur est réservée : la flûte d'Alsace.

En moyenne, la production annuelle de vins d'Alsace s'élève à près de 140 millions de bouteilles (1 million d'hectolitres), dont 69% absorbées par le marché français et 31% destinées à l'exportation. Les producteurs-négociants en commercialisent 40% environ, contre 34% pour les coopératives vinicoles et Sic, et 26% pour les vignerons-récoltants.

Les ventes augmentent régulièrement depuis quelques années, en France comme à l'étranger. Cette santé florissante s'explique à la fois par la politique de marque développée par certains négociants et par la mise en place d'actions collectives efficaces, sous l'égide du CIVA.....

Point de vente n°325

### Annexe 3 :

| Cépage           | Photos                                                                              | 1969 | 1987 | 2003 | 2014 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Mélange          |                                                                                     | 755  | 488  | 116  | 90   |
| Chasselas        |    | 1001 | 291  | 272  | 78   |
| Sylvaner         |    | 2577 | 2492 | 1734 | 1058 |
| Pinot blanc      |    | 1039 | 2475 | 3152 | 3311 |
| Riesling         |    | 1199 | 2704 | 3348 | 3382 |
| Tokay pinot gris |    | 387  | 681  | 1975 | 2394 |
| Muscat           |   | 380  | 376  | 347  | 356  |
| Gewurztraminer   |  | 1945 | 2485 | 2730 | 3075 |
| Pinot noir       |  | 198  | 874  | 1403 | 1360 |

### Annexe 2 :

| Evolution des surfaces cultivées et des récoltes (toutes AOC Alsace) |            |               |
|----------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Année                                                                | En hectare | En hectolitre |
| 1978                                                                 | 11 313     | 692 575       |
| 1979                                                                 | 11 439     | 1 074 039     |
| 1980                                                                 | 11 600     | 599 304       |
| 1981                                                                 | 11 749     | 903 749       |
| 1982                                                                 | 12 052     | 1 452 662     |
| 1983                                                                 | 12 308     | 988 604       |
| 1984                                                                 | 12 449     | 807 798       |
| 1985                                                                 | 12 598     | 895 392       |
| 1986                                                                 | 12 773     | 1 188 579     |
| 1987                                                                 | 12 862     | 1 068 202     |
| 1988                                                                 | 12 998     | 1 055 445     |
| 1989                                                                 | 13 162     | 1 226 242     |
| 1990                                                                 | 13 353     | 1 084 854     |
| 1991                                                                 | 13 487     | 1 114 654     |
| 1992                                                                 | 13 705     | 1 290 076     |
| 1993                                                                 | 13 867     | 1 111 743     |
| 1994                                                                 | 14 060     | 1 236 461     |
| 1995                                                                 | 14 257     | 1 088 991     |
| 1996                                                                 | 14 355     | 1 172 334     |
| 1997                                                                 | 14 393     | 1 204 143     |
| 1998                                                                 | 14 395     | 1 211 361     |
| 1999                                                                 | 14 449     | 1 228 046     |
| 2000                                                                 | 14 548     | 1 210 155     |
| 2001                                                                 | 14 748     | 1 217 589     |
| 2002                                                                 | 14 956     | 1 223 003     |
| 2003                                                                 | 15 082     | 1 004 078     |
| 2004                                                                 | 15 230     | 1 263 564     |
| 2005                                                                 | 15 305     | 1 154 892     |
| 2006                                                                 | 15 298     | 1 081 690     |
| 2007                                                                 | 15 448     | 1 151 749     |
| 2008                                                                 | 15 535     | 1 131 443     |
| 2009                                                                 | 15 570     | 1 166 903     |
| 2010                                                                 | 15 548     | 911 951       |
| 2011                                                                 | 15 557     | 1 160 333     |
| 2012                                                                 | 15 503     | 1 120 382     |
| 2013                                                                 | 15 527     | 976 115       |
| 2014                                                                 | 15 545     | 1 011 897     |

Les cépages les plus célèbres et qui ont fait la réputation du vignoble alsacien en France et à l'étranger sont :

➤ **Le Sylvaner** : remarquablement frais et léger, avec un fruité discret. Agréable et désaltérant, il accompagne avec légèreté et délicatesse les fruits de mer, les salades et crudités, les gratins et les charcuteries.

➤ **Le Pinot blanc** : tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Il s'accorde avec la plupart des mets simples, poissons, volailles, légumes, omelettes, quiches. Il est également le bienvenu avec les fromages doux.

➤ **Le Riesling** : sec, racé, délicatement fruité, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches, volailles et fromages de chèvre.

➤ **Le Muscat** : au fruité inimitable, se distingue des Muscats doux méridionaux par son caractère sec. Il donne la délicieuse sensation de croquer des raisins frais et agrémenté avec talent apéritifs, amuse-bouches et aussi les asperges.

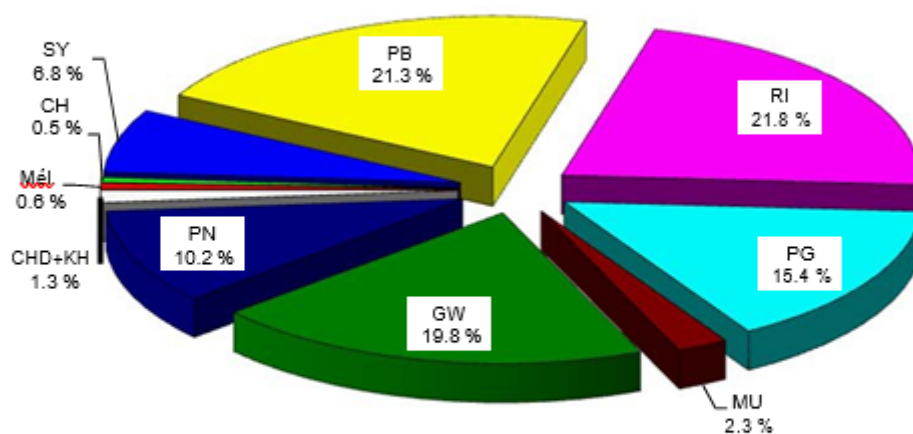
➤ **Le Pinot gris** : développe une opulence et une saveur caractéristiques. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fumés. Il s'accorde parfaitement avec des mets riches en goût (le gibier, les viandes blanches, les rôtis et les rognons). Il sublime les accords sucrés/salés. Il excelle sur les foies gras (frais, poêlés ou mi-cuits).

➤ **Le Gewurztraminer** : corsé et charpenté, développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant et séducteur, parfois légèrement moelleux, il est parfait en apéritif, avec les fromages corsés et les desserts, mais également avec le foie gras et les cuisines exotiques.

➤ **Le Pinot noir** est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé aux arômes de cerise, framboise et mûre. Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, gibiers, charcuteries, fromages de chèvre ou gruyère, sans oublier certains mets de la cuisine hors frontière (taboulé, tajine, couscous,...)

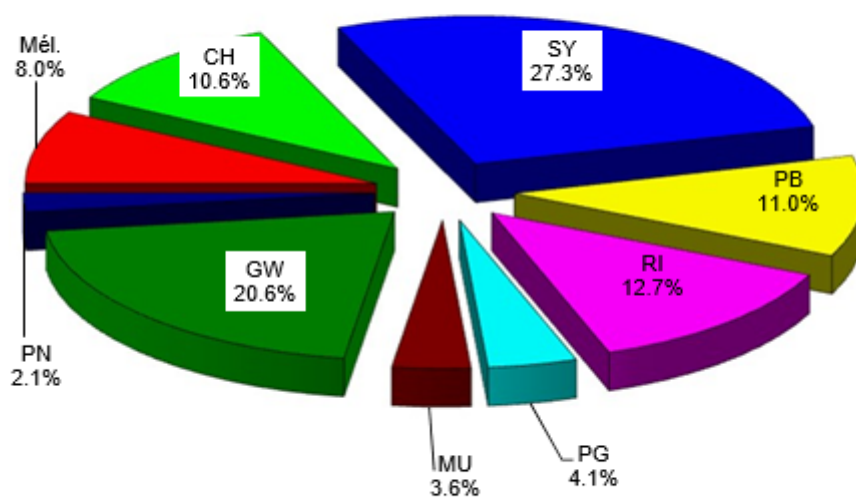
## Annexe 4 :

2014



Surface globale en production  
15 545 Ha

1969



Surface globale en production  
9 441 Ha

## Annexe 5 :

### Champagnes et vins mousseux : à chacun son image

Produit de célébration et de fête, le *champagne* est issu d'une aire d'appellation strictement délimitée et son élaboration obéit à des règles précises. Pour ne rappeler que les principales : plantation en seuls cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier, rendements contrôlés, degré minimal du vin de base fixé chaque année, emploi de procédés naturels connus sous le nom de *méthode champenoise*, utilisée également pour l'élaboration d'autres vins que le champagne, pour provoquer une deuxième fermentation du vin en base dans la bouteille.

Entre le mousseux et le champagne, la différence essentielle vient des cépages qui produisent les vins de bases. Pour échapper à l'appellation de *mousseux*, à connotation un peu péjorative, certains

vins effervescents de qualité ont choisi l'appellation *crémant*, autorisé pour les vins AOC obtenus selon la méthode champenoise, comme les crémants de Loire et d'Alsace. On peut également produire les mousseux selon la méthode dite de *cuve close*.

La réglementation européenne, quant à elle, a classé les mousseux en trois catégories : les vins mousseux, les vins mousseux de qualité (qui comprennent des vins produits en *cuve close* et quelques vins de *méthode champenoise* sans appellation d'origine) et les VMQPRD (vins mousseux de qualité produits dans une région déterminée)...

Point de vente n°325, 15 juin 1987

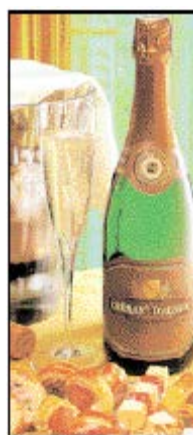
## Annexe 6 :

Plus de complexe : « *Le crémant d'Alsace est tout sauf un sous champagne. D'ailleurs nous nous efforçons de ne pas y faire référence* », assure Pierre Etienne Dopff, président du syndicat des producteurs de crémant d'Alsace et viticulteur. Depuis la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace en 1976, l'appellation séduit de plus en plus de consommateurs, en France et à l'étranger. Elle représente aujourd'hui 13% de la production alsacienne. Sur 21 millions de bouteilles vendues par an, 2,6 sont destinées à l'export, surtout vers l'Allemagne et l'Europe du Nord et de plus en plus vers les Etats-Unis et le Japon. Une telle croissance attire, en moyenne, cinq nouveaux exploitants chaque année.

L'appellation a des atouts. Conçue comme le champagne, elle est soumise à des critères aussi stricts. Pinot blanc, auxerrois, riesling, pinot gris, chardonnay et pinot noir sont les seuls cépages autorisés. Les raisins doivent être récoltés manuellement, déversés entiers dans le pressoir, sans casser les baies. La seconde fermentation, qui

donne son effervescence au vin, doit être élaborée en bouteille et exclusivement en Alsace. S'ajoute un prix de vente très avantageux avec en moyenne 4,5 euros par bouteille.

De fait, si les producteurs n'apprécient pas les références au champagne, ils visent clairement les mêmes consommateurs. « *Le crémant est un vin de toutes les fêtes, estime Emmanuelle Rudinger, du syndicat des producteurs de crémant. On le sert plus facilement que du champagne.* » Le syndicat le présente d'ailleurs comme « *une alternative* ». Beaucoup l'assurent : « *Un bon crémant est souvent meilleur qu'un mauvais champagne.* » Il est difficile, parfois, de se détacher du modèle.



LAURENT TORTUYAUX

## **Annexe 7 : : L'APPELLATION CRÉMANT D'ALSACE**

**Historique** Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs entreprises d'Alsace, établies tant dans le vignoble que dans les métropoles de Strasbourg et Mulhouse, élaboraient déjà des vins mousseux selon la méthode champenoise. Mais toutes ces maisons ont peu à peu disparu à l'exception de l'une d'entre-elles qui a ainsi maintenu, jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace, la tradition de production de vin mousseux en Alsace.

C'est un décret en date du 24 août 1976 qui a défini l'appellation d'origine contrôlée Crémant d'Alsace, et apporté aux Maisons de vins d'Alsace le cadre nouveau nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité selon des exigences comparables à celles appliquées par les professionnels champenois eux-mêmes.

Cette appellation a d'emblée remporté un succès très vif tant auprès des consommateurs que des producteurs dont le cercle s'est vite élargi pour arriver à plus de 500 élaborateurs réunis aujourd'hui au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

**Evolution de la Production** D'un volume inférieur à 1 million de cols jusqu'en 1979, la production de Crémant d'Alsace a connu depuis 1980 un développement spectaculaire, répondant à une demande de plus en plus soutenue tant en France qu'à l'Etranger.

L'AOC Crémant d'Alsace représente une production moyenne annuelle d'environ 35 millions de bouteilles soit 25 % de l'ensemble des vins d'Alsace AOC.

**Disciplines de production** (décret du 24/8/76 modifié par le décret du 20/02/2002) Les vins destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace ne peuvent provenir que des raisins blancs ou rouges récoltés dans l'aire de production des vins d'Alsace délimitée en application de l'ordonnance du 2/11/45.

Seuls sont autorisés les cépages Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling, Pinot Noir, Pinot Gris et Chardonnay (Les vins rosés sont obtenus exclusivement à partir du Pinot Noir).

La date des vendanges de l'AOC Crémant d'Alsace est fixée par le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace. Cette date précède généralement de plusieurs jours la date des vendanges de l'appellation Alsace.

Les viticulteurs sont tenus de souscrire avant la récolte, une déclaration préalable à la mairie qui permet d'identifier les parcelles destinées à la production de Crémant d'Alsace.

Chaque lot de vendange doit présenter une maturité convenable, le titre alcoométrique minimum en puissance étant de 9°.

Le rendement annuel maximum de l'AOC Crémant d'Alsace est le même que celui de l'AOC Alsace : 82 hl/ha en 2014.

Le rendement au pressoir doit être de 150 kg pour 100 litres de moût destiné à l'élaboration de Crémant d'Alsace, avec obligation de séparer les vins de "rebêche" qui doivent représenter au minimum 2 % de la quantité ayant droit à l'appellation.

## Annexe 8

La société BG MARKETING a réalisé une étude du prix psychologique de la bouteille de crémant sur un échantillon de 600 personnes.

Les questions étaient :

Q1 : En dessous de quel prix le produit vous apparaîtra-t-il comme un produit de mauvaise qualité ?

Q2 : Quel est, d'après vous, le prix maximum pour une bouteille de crémant ?

| prix | q1  | q2  |
|------|-----|-----|
| 2,5  | 60  | 0   |
| 3    | 72  | 6   |
| 3,5  | 132 | 24  |
| 4    | 222 | 42  |
| 4,5  | 54  | 72  |
| 5    | 42  | 192 |
| 5,5  | 18  | 126 |
| 6    | 0   | 78  |
| 6,5  | 0   | 36  |
| 7    | 0   | 18  |
| 7,5  | 0   | 6   |