

La vision du fruit chez le premier exportateur de vins français

Bruno Kessler - les Grands Chais de France

Le fruité d'un vin est une notion particulièrement compliquée à définir car elle est très variable d'un consommateur à un autre.

Définissons tout d'abord ce que cache la demande d'un client qui souhaite acheter un vin fruité.

Le vin fruité s'oppose souvent en terme de définition au vin de réserve boisé toasté.

Il implique que cette « famille de vins » permettra une consom-

mation facile et en grande quantité.

De ce fait le positionnement prix impliquera le cœur de gamme entre 2 et 6 euros et donc une véritable stratégie industrielle pour y arriver.

On obtient cette redemande forte par le choix de raisins spécifiques et la mise en place de procédés œnologiques particuliers.

Les clefs de la réussite sont : sucrosité, fraîcheur, sapidité

ouverture aromatique et équilibre.

En résumé le vin fruité est fort proche du yogourt dans sa conception et sa consommation.

Le vin fruité c'est un vin facilement abordable avec des goûts reproductibles et variés au juste prix...