Le vin du future

Par JFB le ven 01/06/2007 - 14:36

J’ai beaucoup réfléchi à ce que les vins vont donner en 2046. Soyons optimistes ou soyons pessimistes ?

Que va-t-on boire en 2046, si l’on est plutôt pessimiste ? Dans ce cas-là, le goût des consommateurs ne va pas se développer et tout le monde va vouloir boire la même chose. S’il s’agit du vin blanc, un chardonnay boisé, s’il s’agit du vin rouge, un cabernet qui soit élevé en fût de chêne, étouffé par le bois. Les consommateurs de 2046 ne seront pas conscients, ils seront tous influencés par les publicités. Ils auront un goût commun. La vie se sera tellement accélérée qu'ils n'auront plus le temps de se rendre chez les viticulteurs. Les vins venant d’Australie, des États-Unis et du Chili vont gagner la grande partie du marché au détriment de pays comme la France et l’Italie. Ces pays auront de réels problèmes de ventes. Beaucoup de caves vont faire faillite, car les consommateurs ne vont plus vouloir acheter que des vins bon marché venant d’Australie ou de Californie.

Comme en Europe la plupart des vins vendus seront des vins venant d’un autre continent, les transporteurs et les producteurs vont vouloir baisser les frais de transport. Pour baisser ses frais, les bouteilles de vin vont disparaître, laissant place aux canettes. Les canettes sont beaucoup moins fragiles, elles sont plus facilement transportables.

Imaginez donc qu’on va acheter et boire notre vin en canette !! Pourquoi pas! On peut emmener notre canette de vin aussi au travail, pour pouvoir déguster “notre vin de qualité” à petites gorgés en petite quantité, pas besoin de porter de lourdes bouteilles, pas besoin d’ouvrir une bouteille juste pour prendre un verre. Donc la canette répond à une demande réelle de personnes qui veulent juste prendre un verre de vin. Ces vins en canette sont déjà commercialisés dans les pays où l’on boit moins de vin par culture, où l’on est moins attaché à la bouteille. En 2046, on prévoit qu’un mariage sur deux se terminera en divorce, les célibataires ne vont pas ouvrir systématiquement une bouteille qui s’oxyde rapidement. Pour eux aussi, la canette sera une solution idéale.

Ce vin en canette existe déjà dans de nombreux pays, et même si c’est étonnant, il y a aussi une société française - Pink Grap - qui a fait le pari du vin en canette. “Les études faites par les créateurs de Pink Grap ont démontré que dans les pays asiatiques et anglo-saxons, le vin en boîte était un mode de consommation déjà assumé”.

Même les restaurants - qui servent beaucoup de vins au verre - peuvent économiser beaucoup d’argent en proposant des vins en canette. Pas besoin de sommelier, pas de perte de temps avec l’ouverture de la bouteille, pas de vins oxydés. Juste une petite paille et le vin est vite descendu...

Comme la plupart des gens n’auront pas assez de temps pour faire la cuisine, ils se feront livrer souvent des plats chez eux avec des vins en canette.

Les consommateurs vont suivre les popstars qui feront de plus en plus de publicité pour ce type de vin. Donc boire du vin en canette sera chic, à la mode, hype. Déjà un exemple, la sulfureuse Paris Hilton prête ses charmes à la vente de Rich, un prosecco en canette qui pour l’instant fait scandale en Italie.

Les quelques vins qui seront mis en bouteille et non en canette, seront fermés par un bouchon de plastique, les bouchons en liège vont disparaître, car ils causent beaucoup de perte, voire donnent des vins bouchonnés.

Les vignerons ne vont pas élaborer beaucoup de vins différents, ils vont produire un blanc, un rouge, qui correspondera bien au goût de la masse.

❌

La différence entre les vins des différents pays va disparaître, boire un bourgogne blanc ou un chardonnay de Californie sera la même chose, il n’y aura pas de différence dans le goût des différents vins. Pour diminuer les frais de vinification, les vignerons vont acheter des produits d’addition pour améliorer leur vin, ce qui se fait déjà malheureusement aujourd’hui même si ce n’est pas toujours légal. Est-ce que vous savez par exemple que certains vins de Sauternes sont chaptalisés (rajout de sucre) pour améliorer le vin ?

Donc, tout cela se produira si les consommateurs exigeants disparaissent, si les vignerons manquent de droiture et si le monde est conduit uniquement par l’argent.

Et si tout cela ne survient pas ? La Terre sera heureuse ! Les consommateurs seront de plus en plus exigeants, auront les moyens de dépenser plus d’argent dans les vins de qualité.

La nature sera tellement polluée et le réchauffement de la Terre va tellement s’accélérer que les gens vont reconnaître qu’ils doivent faire quelque chose pour protéger leur environnement. Ils ne vont surtout pas acheter les vins en canette, car les canettes polluent aussi la nature. Et puis, peut-on avoir confiance dans un vin en canette ? Non. Et les consommateurs vont bien savoir qu’ils ne doivent surtout pas acheter ce type de vin. En plus, les valeurs profondes de certains pays (dont le vin fait partie) seront trop résistantes à la réussite d’un tel concept !

Les gens vont refuser la restauration rapide et vont s’orienter vers les produits bio pour vivre plus sainement. Ils prendront leur temps pour aller au marché bio, sélectionner leurs fruits et légumes. Aussi au niveau des vins, ils vont préférer les producteurs qui vinifient les vins bio, qui n’utilisent pas de produits chimiques et qui respectent la nature au maximum. Quant au vin bio, le consommateur a l'assurance que tout au long des différentes étapes, aucun produit chimique n’a été rajouté aussi bien dans la terre que sur la vigne et dans le vin.

Les vins qui ne seront pas élaborés en agriculture bio vont perdre une grande part de leur marché, car les consommateurs seront très soucieux de leur santé.

Les vins trop boisés vont déplaire aux amateurs de vins qui vont les refuser à cause de leur manque d’originalité. Ils vont préférer découvrir les vins typiques ayant des arômes originaux et uniques.

Étonnant, mais aux États-Unis, où on était tellement habitué à boire le chardonnay très boisé, une nouvelle tendance commence à apparaître sur les bouteilles de vin: le chardonnay “unoaked” (non boisé).

Vive cette dernière version !

Katalin Ujbanyai

- 4 vues

Catégorie
Agenda Culturel