

200 VINS DE FÊTES

Bordeaux
Bourgogne
Languedoc
Champagne...

ENTRETIEN

Jean Dujardin
le vin partagé

ESCAPADE

Bergerac-Duras
douceurs en or

CUISINE
L'Auvergne
en capitale

TENDANCE
Des chais
de maîtres

BORDEAUX
Jacky Lorenzetti
à l'offensive



L'avant-garde Vin De France

OFFICIA LISÉE EN 2009, LA DÉNOMINATION VIN DE FRANCE – VDF POUR LES AFICIONADOS – EST DÉSORMAIS LARGEMENT APPRÉC IÉE PAR LES PROFESSIONNELS COMME LES AMATEURS DE VINS EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER. COMPLÉMENTAIRES DES VINS DE TERROIR (AOP) ET DE TERRITOIRE (IGP), LES VDF SE DÉFINISSENT PAR LEUR DEVISE : LIBERTÉ, QUALITÉ, CRÉATIVITÉ

Il s'agit d'un souffle nouveau, d'un espace innovant laissé aux vignerons qui, par choix, intègrent ce giron viticole. Pas de cahier des charges contraignant ou de labellisation imposée, le vin n'existe ici que par son goût, cheval de bataille des défenseurs de cette dénomination à la croissance exponentielle.

Depuis la création de la dénomination, les volumes commercialisés en Vin De France ont atteint 195 millions d'équivalents bouteille. La clé de ce succès s'explique notamment par la simplicité du message porté par ces vins : les cépages et millésimes sont admis sur l'étiquette sans être obligatoires. Un argument qui fait mouche, notamment à l'étranger, puisque 77 % des vins commercialisés sous cette bannière sont destinés à l'exportation. Ainsi, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, les États-Unis ou encore l'Australie et le Brésil sont des eldorados au sein desquels les vins sous dénomination Vin De France sont solidement implantés.

LA CRÉATIVITÉ COMME MAÎTRE MOT

La proposition faite par les VDF est une invitation à la découverte d'horizons nouveaux. Le vigneron dispose d'une grande liberté pour mêler diversité des régions françaises et des cépages au gré de son inventivité.

La variété des profils gustatifs se retrouve dans la sélection du « Best Value Vin De France Selection », concours consacré aux VDF et organisé sous l'égide du Syndicat professionnel des œnologues de France. Parmi les 146 vins ambassadeurs sélectionnés, on retrouve entre autres ceux de Jeff Carrel, winemaker emblématique de cette nouvelle dénomination proposant par exemple un savoureux chardonnay dans son flacon l'Air du Temps. L'assemblage syrah, malbec, braucol, grenache, négrette, carignan et mourvèdre proposé par Vinovalie (union de 4 caves coopératives) dans sa cuvée Sang Mélé est un exemple de l'inventivité permise par l'étendard Vin De France. La diversité est également l'un des points importants définissant les vins composant cette catégorie. Aux côtés de productions intimistes, de grands groupes viticoles ainsi que de belles maisons de négoce

développent leurs gammes en Vin De France. Valérie Pajotin, directrice de l'Anivin de France – l'interprofession des VDF – fait de cette pluralité un atout, estimant « *qu'un œnologue qui est capable d'assembler des vins qu'il aura sourcés pour établir le profil d'une marque, un vin qui aura la même qualité du 1^{er} janvier au 31 décembre et ce d'année en année, mérite la reconnaissance de la profession autant qu'un vigneron artisan.* » La logique des VDF se comprend dans une complémentarité des styles et non dans l'opposition avec d'autres dénominations.

DIX ANS DE PROGRESSION ET LES PROMESSES D'UN AVENIR RADIEUX

Depuis leur genèse, les VDF comptent dans leurs rangs des pionniers en matière environnementale. Agriculture biologique, biodynamique ou vins élaborés selon la méthode nature sont présents en nombre parmi les productions de cette catégorie. Une nouvelle fois, il ne s'agit pas d'une volonté contraignante mais d'une liberté de plus exercée par les vignerons adeptes de la dénomination.

Le navire Vin De France, porté par la brise rafraîchissante de la liberté et de la créativité, semble devoir poursuivre son épopée. Cette dernière année, malgré un contexte particulièrement houleux pour la filière vitivinicole, la dynamique VDF progresse encore, en France comme à l'étranger (+ 3 % en valeur à l'export pour Vin De France Cépée, source Business France 2020).

Innovants et modernes, les VDF avancent sans complexe et séduisent par leur accessibilité et leur originalité. Résolument ancrés dans leur époque, ils s'affichent sur Instagram (@vindefrancewines), Facebook et proposent même des cocktails conçus à partir de cuvées étiquetées Vin De France.

Depuis dix ans, les VDF portent un nouveau modèle viticole, dicté par la liberté, la créativité et une obsession du goût, sous toutes ses coutures. Icône d'un monde qui change, la dénomination ne s'oppose à rien mais brille par sa complémentarité innovante, créatrice de nouveaux horizons vinicoles ■



Marc Pottier

La cave d'Henri IV – Argentan (61)



Cuvée Le Truand
Domaine des Coteaux Blancs
Famille Hilpert

J'ai découvert cette cuvée – précédée par deux autres : Le Bon et La Brute – un peu par hasard, en rencontrant Pauline qui travaille au domaine. Le Truand est un vin rouge composé de pineau d'Aunis qui amène de belles notes poivrées tandis que le grolleau et le gamay, plus digestes, permettent un vin frais et léger. C'est un vrai vin de plaisir.



À partager avec ses amis autour de charcuterie, fromages ou d'une pizza maison.

“*Les VDF sont différents et accessibles d'un point de vue gustatif et économique*”

Cuvée Émilien
Château le Puy - Famille Amoreau

Ce vin n'est pas comme les autres, c'est une exception, par sa concentration et sa complexité. Au nez, une élégante retenue, pleine de promesses. En bouche, c'est confit, confituré même. Les papilles jonglent entre les notes de fruits rouges, fruits des bois et les arômes plus fermiers, rustiques, aux accents de bois et de noisette grillée. Produit par la famille Amoreau, ce vin peut se déguster jeune, mais sait également attendre.



Quasi de veau de sept heures, tablée familiale du dimanche.

