

Pourquoi tous les vins ne coûtent-ils pas le même prix?

En matière de vin, le prix est un indicateur très relatif, qui n'est en rien le reflet de la qualité du produit. Ce côté irrationnel – parfois trop cher, parfois pas assez – laisse souvent le consommateur perplexe.



Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaiti

Tout récemment, quelqu'un m'a demandé quel était le prix idéal pour un vin. Et je dois avouer que j'ai eu beaucoup de mal à lui répondre. Les chiffres ont commencé à danser dans ma tête car il faut savoir que la pratique varie considérablement selon les régions, que certains crus sont produits à la machine alors que d'autres sont le fruit d'un travail 100% manuel, que certains proviennent de petites exploitations familiales et d'autres de grandes coopératives. Sans compter que certaines bouteilles ont une valeur purement émotionnelle alors que d'autres sont extrêmement rares et prennent encore plus de valeur avec l'âge.

L'art et le vin

Je pense pour ma part que si l'on fait abstraction de l'origine du producteur, du millésime et du style du vin, une bouteille ne devrait pas coûter plus de 15 francs, un prix qui correspond approximativement à la valeur du raisin, aux coûts de production et de transport, au prix du verre, de l'étiquette et du bouchon ainsi que des activités de vente.

Le marché du vin présente certaines similitudes avec le monde de l'art. Quand on évalue une œuvre d'art ou une grande bouteille, les considérations rationnelles ont tendance à céder le pas à des aspects qui le sont beaucoup moins. Pourquoi tel ou tel cru coûte-t-il cinq à dix fois plus cher que celui du domaine voisin, pour-

tant du même type? Les écarts de prix ne s'expliquent pas par la différence de qualité mais par d'autres facteurs comme l'efficacité du marketing ou le charisme du vigneron. Dans de rares cas, le seul prestige – tout comme le nom de l'artiste dans le monde de l'art – suffit à légitimer le prix. A l'instar de l'artiste, qui a besoin des galeries, des médias, des distinctions remportées, souvent aussi des agents, le vigneron doit compter sur une bonne approche marketing et sur les médailles remportées dans les concours. Souvent, il suffit qu'il soit là au bon moment pour faire déguster ses crus à un panel de critiques faisant référence. Personnellement, j'accepte de dépenser entre 10 et 30 francs pour une bouteille. Si elle coûte plus, vous devez savoir que vous payez pour le prestige, la rareté ou votre désir de compléter votre collection.



Parfois donné, parfois hors de prix

Certains vins coûtent des centaines de francs alors que d'autres sont vendus pour une bouchée de pain... Comment se fait-il par exemple qu'à l'initiative des discounters internationaux, on trouve en Suisse de plus en plus de bouteilles vendues entre CHF 2.99 et CHF 3.99? De tels prix me choquent et je ne les comprends pas. Le plus souvent, ces vins originaires d'outre-Atlantique ou du sud de l'Europe sont produits en quantités tellement importantes que l'on ne peut plus guère parler de vin mais d'une boisson quelconque. Pourtant, je dois avouer que même dans cette fourchette de prix, on fait des découvertes très intéressantes. Ce qui est en revanche certain, c'est qu'il ne s'agit pas de vins de garde. A des prix pareils, on ne peut de toute façon pas en attendre des miracles.

Déterminer le juste prix pour un vin tient de toute façon de l'impossible. Pour compliquer les choses, l'endroit où vous l'achetez, que ce soit directement au domaine, chez un marchand, un détaillant ou un restaurant, joue aussi un rôle. Mais ce que je peux vous garantir, c'est que vous allez trouver des crus très intéressants, notamment suisses, en dépensant entre 10 et 15 francs.

Pour toute question concernant le vin, n'hésitez pas à contacter Chandra Kurt:
chandra@chandrakurt.com

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous
www.lmenu.ch/vin



14.90

Carmenère Chile
Caliterra Tributo, 75 cl

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.
En vente dans les grands supermarchés Coop et sur www.coopathome.ch

Pour un vin chilien qui réveille les papilles.

Ce Carmenère Chile Caliterra Tributo présente de multiples facettes par son goût et son caractère: avec sa robe pourpre foncé, il dévoile une envolée de cassis avec un nez qui s'ouvre sur des arômes mentholés et poivrés. Son attaque en bouche est souple et il révèle des tannins bien présents, avec une finale robuste et équilibrée aux notes de baies. Ce vin expressif est idéal pour accompagner les grillades, les rôtis, les plats relevés et les fromages.

**Pour chaque occasion,
le vin qui convient.**

coop

Pour moi et pour toi.