

Bien choisir son vin grâce à trois chiffres sur l'étiquette



Les trois chiffres notent « l'intensité aromatique, la structure et la puissance de chaque vin », explique Éric Pastorino, président de la cave coopérative de Gonfaron (ici au côté de l'oenologue Séverine Duha). : Photo L. Martinat

Les amateurs de vins apprécieront. Surtout s'ils sont vraiment des amateurs : pas trop doués quand il s'agit de choisir, sauf à opter pour la plus belle étiquette !

La cave coopérative de Gonfaron - qui s'est fait remarquer sur des récents salons ⁽¹⁾ - a adopté un concept original, qui permet de choisir son vin sans se tromper, même si on n'est pas expert.

Baptisé Inverso, il fait découvrir l'envers du vin sur l'étiquette. « *Un système de triple numérotation permet de décrire précisément l'intensité aromatique, la structure et la puissance de chaque vin, chacun de ces paramètres étant noté de 1 à 9* », explique le président de la cave, Éric Pastorino, avant de livrer un exemple, une bouteille de vin blanc cuvée Onirique à la main. « *Cette bouteille est cotée 5.3.2. Le premier chiffre indique une belle présence aromatique, le 1 désignant les vins avec un nez discret et le 9 les plus explosifs. Le second chiffre, le 3, signale un vin plutôt fruité, le 1 étant réservé aux vins les plus fruités et le 9 aux plus corsés. Enfin le dernier chiffre révèle la puissance gustative et alcoolique du vin : le 2 de ce blanc correspond à un vin à 12°, moyennement alcoolisé et frais en bouche.* »

"Rien ne vaut la dégustation"

Avec des vins plus structurés de la cuvée Symphonique, passés en barriques, on arrive à des cotations de 8.5.6 pour le rosé et de 9.9.8. pour un rouge puissant.

« *Rien ne vaut la dégustation*, reconnaît Éric Pastorino. *Mais il faut faire avec l'évolution de la clientèle : elle fait face à une offre très vaste et c'est compliqué de choisir quand on manque de connaissances. Et puis les gens ne dégustent plus plusieurs vins quand ils doivent prendre le volant.* »

Mais la refonte de la démarche marketing engagée par la cave ne s'arrête pas à ces nouvelles étiquettes. « *On propose aussi une découverte du milieu viticole, de la cave et de nos métiers, avec des animations tout au long de l'année : journée vendanges, assemblage, découverte du rosé en mai* », poursuit Éric Pastorino.

Après deux ans de réflexion avec l'aide du cabinet spécialisé de l'Italien Maximo Ambrosio (Grimaud et Turin), les vigneron de Gonfaron ont lancé la nouvelle gamme il y a quelques semaines. « *Avec forcément un peu d'inquiétude*, avoue Éric Pastorino. *Mais ça plaît énormément. Le système est particulièrement apprécié des jeunes trentenaires qui commencent à découvrir les vins. Et ils nous racontent que la cotation alimente les discussions à table, chacun y allant de sa propre appréciation !* »

1. Elle a récolté une pluie de médailles au salon international de l'agriculture à Paris (une d'or, trois d'argent et une de bronze), à Mâcon (trois, dont une d'or) ou à Brignoles (trois, dont une d'or).

Caroline Martinat

Var-Matin