

« Inutile de faire des promos »

« **J'**ai des clients qui ont dépensé des fortunes dans les foires aux vins des supermarchés, ils ont compris maintenant... », raconte Jean-Pierre Allaye. Le gérant de La cave de Soisy a un point de vue bien tranché sur la question. Il ne participe pas lui-même à l'opération. « *Inutile de faire des promos pour vendre du vin* », commente-t-il. Pour lui, « *le client ne fait pas forcément de bonnes affaires dans les foires aux vins* ». Caviste depuis une trentaine d'années, Jean-Pierre Allaye ne manque pas d'arguments pour étayer ses propos : « *C'est comme les soldes, quand on vous dit que la 12^e bouteille est offerte, en fait, le client la paye au final. En plus, ce sont généralement des vins qui vieillissent mal et qui ne sont pas conservés dans de bonnes conditions* ».



L'émergence des vins du Nouveau monde. Le vin français ne se porte pas très bien. Plusieurs raisons peuvent l'expliquer : surproduction mondiale, des vins trop chers, une politique de répression accentuée contre l'alcool au volant... Mais surtout la concurrence des vins du Nouveau monde. Il y a dix ans, ces vins représentaient seulement 1% du marché. Aujourd'hui, ces vins australiens, sud-africains et américains font 25% de part de marché.

Jean-Pierre Allaye tente de conserver une clientèle de tous les jours en proposant une large gamme de fontaines à vin, et des bouteilles en provenance de toutes les régions de France.

DES VINS QUI MÉRITENT D'ÊTRE CONNUS

Certains diront qu'il faut encore avoir les moyens d'acheter son vin chez un caviste indépendant. Il faut bien reconnaître que les supermarchés ont le mérite de proposer des bouteilles pour toutes les bourses. Afin de conserver sa clientèle de tous les jours, Jean-Pierre Allaye a misé sur le vin en vrac. Il ne propose pas moins d'une soixantaine de références de fontaines à vin. Côté bouteilles, là encore, le caviste de Soisy-sur-Seine tente de maintenir un niveau de prix correct avec un large choix de bouteilles à 6 euros. A ce prix-là, naturellement, il n'y a pas que des Bourgogne et des Bordeaux. « *Beaucoup de vins méritent d'être connus*, insiste-t-il. *Par exemple, les gens pensent que le Beaujolais ce n'est pas bon à cause du Beaujolais nouveau* ». Une opération commerciale qui fait du tort aux Julienas, Brouilly et autres Moulin-à-vent.

Le caviste se fait ainsi le défenseur de la diversité des terroirs de France. « *Il y a des bons vins dans toutes les régions*, plaide Jean-Pierre Allaye. *Dans les Val-de-Loire, il faut par exemple goûter les Mareuil, Vendômois et Chevigny, dans le Sud-Ouest, le Gaillac ou le Buzet, il y a aussi les vins de l'Allier avec le Saint-Pourçain...* » Pour faire de bonnes affaires, suffit-il vraiment de sortir des sentiers battus ? En tout cas, rien ne remplace les conseils d'un spécialiste qui dénichera le vin idéal pour accompagner vos plats. **O. Fermé**

Les conseils du sommelier

Cartes des millésimes																
	Notes en rouge (en haut) / valeur en dégustation actuelle										Les notes, entre 10 et 20					
	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1990	1989	1988	1986	1985	
Bordeaux rouges	12	11	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	19	18	15/1
Bordeaux blancs	14	14	17	14	17	15	11	14	14							10/1
Bordeaux liquoreux			11	11	15	14	17	13	14	18	16	15	13	14		9/1
Bourgognes rouges			12	13	15	17	15	17	18	17	16	16	16		14	
Bourgognes blancs			12	13	14	15	16	16	11	16	15	14	12	13	10	11/1
Beaujolais	12	1	13	13	15	14	14	14	14	13						11/1
Provence			11	13	16	16	15	17	17	18	19	16			15	14
Languedoc																
Valleé du Rhône																
Alsace (et liquoreux)			12	13	17	16	18	17	18	18	17			16	15	8/1
Vins de Loire (et liquoreux)			12	12	16	18	15	14	17	18	18	14	14	12	12	8/1 11/1
Sud-Ouest (et liquoreux)			10	11	14	17	15	15	14	17	14	16	16	12		14/1
Champagne (millésimés)				13	12	15	15	14	15	13	13	16		17	18	7/9

⚠ Dégustation difficile attendue
 ➡ Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé
 ⚠ Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fondu, en phase de maturité
 ⚠ Bouteilles à consommer, donnent tous leurs arômes