

LE MARCHÉ DE L'ÉVALUATION DU VIN



VINITIQUES

VIN & NUMÉRIQUE EN AQUITAINE

VINITIQUES #21
Digital et influenceurs :
qui seront demain
les nouveaux gourous du vin ?

MAGALIE DUBOIS
Burgundy School of Business
Université de Bordeaux

8 Novembre 2022

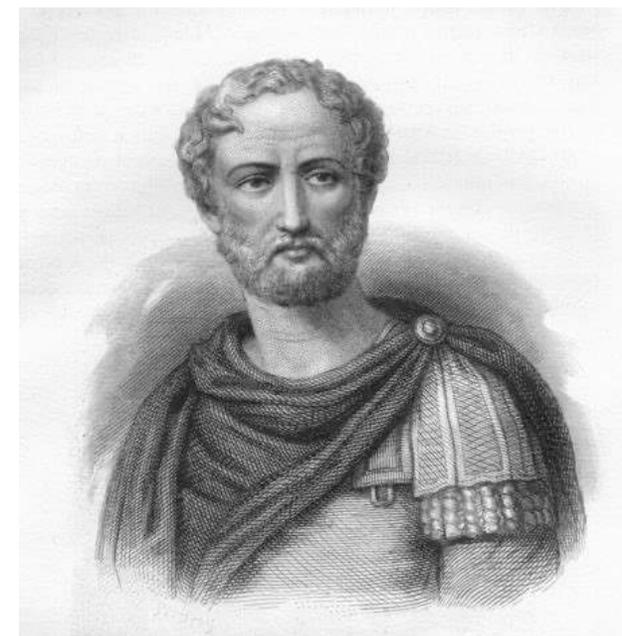
LES PREMIERS INFLUENCERS



[Source](#)



[Source](#)



[Source](#)



Mise en bouteilles
Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteilles à l'aide d'une «freuse» et bouché par une «boucheuse».



Égrappage
Séparation des baies de raisin et de la rafle (non systématique). Éclatement des baies et libération du jus.



Encuvage
Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicule, pépins) pour le processus de macération. Couleur et tanins passent dans le jus.



Pigeage et remontage
Le «chapeau de marc» (constitué par les parties solides) est enfoncé dans le moût (jus). C'est le pigeage. Le moût est également pompé et réintroduit par le haut en arrosant le «chapeau de marc». C'est le remontage.
> Extraire couleur et tanins.



Collage - filtration
Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique (par exemple blancs d'œufs), qui va entraîner les particules en suspension vers le fond.
> Clarifier et stabiliser le vin.



Soutirage
Le vin est soutiré en cuve.
> Préparer les cuvées à la mise en bouteilles.



Élevage
Le vin est conservé en fûts pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois.
> Evolution de la structure du vin et de sa richesse aromatique.



Soutirage - sulfitage
Étape non systématique. Le vin «clair» est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (déposés au fond de la cuve ou du fût) sont éliminés.
> Le vin reste fragile, du soufre est ajouté en cas de nécessité, de façon à le protéger.



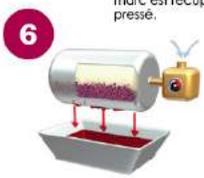
Fermentation malo-lactique
Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique.
> Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement.



Assemblage
Le vin de goutte et le vin de presse peuvent être assemblés avant ou après l'élevage. Le vin est trouble. Les particules les plus lourdes (bourbes) se déposent au fond de la cuve. Le vin «clair» est mis en fûts et les bourbes sont éliminées.



Écoulage - décuillage
Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une autre cuve ou des fûts. Le marc est récupéré afin d'être pressé.



Pressurage
Une membrane gonflée presse le marc et le jus encore présent est récupéré on ob



Fermentation alcoolique
Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires.
> Transformation du jus de raisin en vin.



QU'ENTEND-T-ON PAR QUALITÉ?

LE TOURNANT DES ANNÉES 1970



Source: Bella Spurrier

université
de BORDEAUX



BURGUNDY
SCHOOL
OF WINE & SPIRITS
BUSINESS

LE TOURNANT DES ANNÉES 1970



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Robert Parker
WINE ADVOCATE

université
de BORDEAUX

BURGUNDY
SCHOOL
OF WINE & SPIRITS
BUSINESS

L'INNOVATION ÉVALUATIVE

Cellier des Princes
Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925



Source: Cellier des Princes

université
de BORDEAUX

BURGUNDY
SCHOOL
OF WINE & SPIRITS
BUSINESS

ETAT DE L'OFFRE

Expert	Profil	Exemples	Réseau	Typologie	Perspective
Stars	Capitalisent sur leur nom	Robert Parker, Antonio Galloni, Jancis Robinson, Tim Atkin, Liz Palmer	On & Offline	Selection & singularité du commentateur	Déclin
Sommeliers & cavistes	Evaluation sensorielle & formation	Marc Almert, Aldo Sohm, Paolo Basso, Arvid Rosengren	On & Offline	Selection & singularité du commentateur	Expansion lente
Magazines	Journalistes du vin & critiques	Wine Enthusiast, Wine Spectator, Decanter, Wine & Spirits, Revue du Vin de France	On & Offline	Selection & élitisme éditorial	Expansion pour les lifestyles
Guides papiers et en ligne	Journalistes du vin & critiques	Bettane & Dessauve, Robert Parker, Hugh Johnson	On & Offline	Selection & élitisme éditorial	Déclin
Concours	Jurés Professionnels ou amateurs	Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirit Competition, Concours Mondial de Bruxelles	Offline	Inclusion & egalitarisme	Déclin
Bloggers & Instagramers	Aficionados	Julien Miquel, Kelly Mitchell, Joe Menezes, The Wine Wankers Jon Thorsen, Carolyn Evans Hammond, Luiz Alberto	Online	Selection & singularité du commentateur	Expansion lente
Passionnés & apps	Aficionados & Amateurs	Vivino, Delectable, Wine Advisor, Cellar Tracker, Wine Searcher	Online	Inclusion & egalitarisme algorithmique (synthèse des notes)	Croissance

Source: Magalie Dubois, adapté de Cardebat (2017) et Mellet et al., (2014)

MULTIPLICITÉ DE LA DEMANDE & INTERRELATIONS

Graphique disponible sur demande

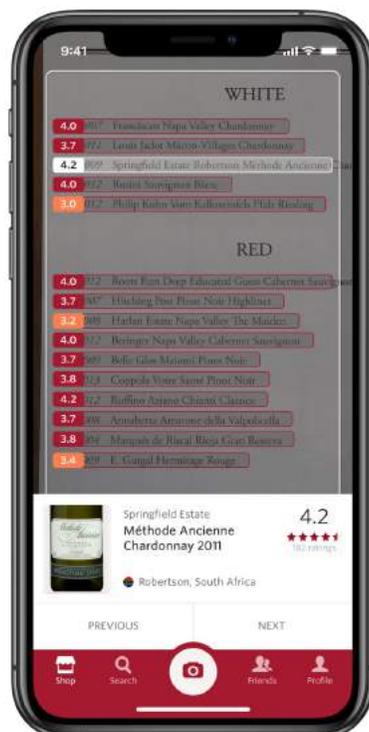
INFOMEDIARIES



université
de BORDEAUX

BURGUNDY
SCHOOL
OF WINE & SPIRITS
BUSINESS

VIVINO, UNE CROISSANCE EXPONENTIELLE



LE chiffres

Par numéros

15.809.807 VINS	2.153.319.372 ÉTIQUETTES SCANNÉES	89.326.956 ARTICLES	251.454.489 NOTES
2.030.456 PRIX	60.870.206 UTILISATEURS	3.428 RÉGIONS VINICOLES	244.489 DOMAINES VINICOLES

Source: Vivino

CONTACT

MAGALIE DUBOIS

Burgundy School of Business

Université de Bordeaux

magalie.dubois@bsb-education.com



VINITIQUES

VIN & NUMERIQUE EN AQUITAINE