

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Taittinger / Recettes pour rester unique

Taittinger / Recettes pour rester unique

Par *Anonyme*

Créé le 02/04/2013 10:17

Comment votre maison s'est-elle comportée en 2012 ?

Dans un contexte économique déjà complexe, en France et dans certains pays européens, notre maison s'est fort bien comportée puisqu'elle a enregistré son meilleur volume de ventes depuis la création de la société et nos résultats financiers sont en ligne avec ces performances (NDLR : 5,5 % millions de bouteilles, +5 %). Cela tient à la qualité de nos vins, au dynamisme de nos équipes et à la répartition équilibrée de nos ventes dans plus de 120 pays. Nous exportons 75 % de notre production.

« Il ne faut pas relâcher nos efforts »

Comment voyez-vous l'année 2013 ?

L'année 2013 sera difficile en France en raison du climat anxieux qui règne dans les ménages et l'économie, de l'accroissement des charges et taxes de toute nature qui pèsent sur la motivation, l'efficacité et le dynamisme des entreprises et de leurs acteurs.

Dans les autres pays européens, les choses ne seront pas forcément simples non plus. Tout cela suscite un réflexe de prudence et d'attentisme défavorables pour la consommation. Dans le reste du monde, la situation est plus contrastée.

Dans un contexte de compétition croissante des vins effervescents de toute nature, il ne faut pas relâcher nos efforts.

Justement, ces vins effervescents autres que le champagne sont-ils une vraie menace pour l'avenir ?

La croissance organique du champagne n'est, pour le moment, pas au rendez-vous et il faut prendre au sérieux tout ce qui se fait en bulles alcoolisées dans le monde. La production de champagne est finalement limitée et c'est pour cela que se faire concurrence, entre nous, ne doit pas être un objectif premier. Nos challengers sont à l'extérieur et notre principale réponse doit résider dans la qualité de nos vins. Aucune bouteille de champagne n'a aujourd'hui le droit d'être médiocre. C'est une condition de survie pour la profession.

Le prix de la matière première en Champagne est-il un obstacle à l'accessibilité de ses vins dans le monde ?

Il s'agit de l'un des raisins les plus chers du monde qui bénéficie à celles et ceux qui le produisent. Personne ne peut être contre cette prospérité, mais aujourd'hui, le surenchérissement de coût sur la matière première se fait au détriment des budgets marketing, commerciaux et publicitaires, indispensables au développement du champagne. Il convient de bien méditer cela, tous ensemble pour assurer l'avenir.

On oppose souvent champagne de marque et champagne de vigneron. Qu'en pensez-vous ?

Si cela doit exister - ce que je me refuse à considérer -, il s'agirait d'une attitude irresponsable. Si le champagne ne défend pas son mythe, sa symbolique charnelle de luxe accessible et de générosité, nous sortirons de la route. C'est parce que nous avons la cathédrale de Reims, les crayères gallo-romaines, quinze noms iconiques et que le champagne se boit dans une flûte que nous pourrions rester longtemps uniques... à la condition de protéger ces icônes sacrées très enviées qui ne cessent de tirer la Champagne vers le haut. Sans elles, nous ne serions plus qu'un vin et une région viticole comme une autre. Que serait le monde du cinéma sans Hollywood, Cannes, Marilyn Monroe, Brigitte Bardot, Sophie Marceau ou Gérard Depardieu ? Par ailleurs, beaucoup reste à faire en matière d'embellissement dans nos villes, nos villages, nos sites de réception et de visites qui, trop souvent, ne sont pas à la hauteur de l'image que nous voulons véhiculer. Les autres régions viticoles de France et du monde mettent le paquet en ce sens.

Propos Recueillis par Sophie Claeys-Pergament

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : « Nous pourrions rester longtemps uniques, à la condition de protéger ces icônes sacrées très enviées qui ne cessent de tirer la Champagne vers le haut.

» Bernard SIVADE

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/taittinger-recettes-pour-rester-unique>