

INTERNATIONAL

La relation "fusionnelle" de la Scandinavie au champagne

Il est toujours étonnant et intéressant de constater que des pays qui ne cultivent pas de vignes (ou très très peu) se passionnent pour le vin, en l'occurrence le champagne.

Pour Alexandre Chartogne, vigneron à Merfy, les Scandinaves sont aussi « précis » que les Américains à ceci près qu'ils considèrent quasiment « fusionnelle » leur relation au champagne. « Ils ont une réelle compréhension du vin et veulent peut-être viser des vins qui vont très loin dans leur élaboration. Ils ont une vraie passion pour la mousse, l'acidité notamment. »

Charles Philipponnat évoque également « un marché de gens qui cherchent des vins de qualité et des distributeurs efficaces ».

SANS COMPLEXE

Arvid Rosengren, meilleur sommelier du monde en 2016 à 31 ans, d'origine suédoise, était venu passer quelques jours en Champagne l'année dernière. Pas de complexe à ce que son pays d'origine ne cultive pas de vin. « Quand vous vivez à Bordeaux, vous vous tournez plus naturellement vers les bordeaux. Mais nous, comme d'autres originaires de pays sans vignoble, avons à cœur de tout savoir sur tout. »

Pour autant, il n'est pas si simple, dans ces pays, d'entrer sur le marché de vente d'alcool. À commencer par la Finlande (+7,4 % en valeur, +4,1 % en volume), qui fonctionne avec un monopole d'État.



Meilleur sommelier du monde en 2016, Arvid Rosengren est d'origine suédoise et se passionne pour le champagne. Remi Wafflard

Il faut donc être référencé pour être vendu dans les magasins Alko, sous monopole. Les grandes marques, majoritairement, sont déjà positionnées.

En Suède (+5,1 % en valeur, +1,4 % en volume), l'alcool n'est pas non plus en vente libre, il faut se rendre dans un « System bolaget ». Vinmonopolet en Norvège, seul pays de la Scandinavie à connaître une contre-performance (-1,7 % en valeur, -3,8 % en volume).

Mais en Norvège, les particuliers ont le droit d'importer du vin, contrairement en Finlande et en Suède. Reste l'importation par des acteurs spécifiques pour entrer dans la restauration. ■

CLAIRE HOHWYER@ClaireHOHWYER