

ÉTUDES Vin et Cidre



Juillet 2024

Synthèse de l'étude sur le Marché mondial des vins effervescents

Le marché mondial du vin connaît des transformations profondes, avec une baisse importante de la production et de la consommation de vin, ou encore une stagnation globale des échanges de vins depuis 10 ans autour de 105 millions hl. Le segment effervescent est quant à lui en expansion de 50 % sur la même période, et semble mieux répondre à l'évolution des préférences consommateurs. La France, pays viticole majeur, se classe parmi les premiers producteurs de vins au monde, et d'autant plus pour les vins effervescents.

La catégorie des vins effervescents regroupe des produits très différents, non seulement en distinguant les vins mousseux¹, pétillants² et perlants³ (en fonction de leur surpression en gaz carbonique) mais aussi selon leur méthode d'élaboration (méthode traditionnelle, Charmat, ancestrale etc.). À l'échelle nationale, seuls les vins mousseux possèdent une définition relativement homogène ce qui rend les données sur les autres types de vins effervescents moins accessibles et souvent basées sur des estimations.

La commercialisation des vins effervescents est dynamique, à la fois au sein des pays producteurs et consommateurs mais également au sein des pays non producteurs, cela sous l'influence de différents facteurs : facteurs culturels, coûts de production ou encore facteurs techniques. Depuis une décennie, la consommation mondiale de vins effervescents croît, malgré des fluctuations dues aux crises économiques, sanitaires et inflationnistes.

Afin d'étendre les connaissances sur ce marché en forte croissance, cette étude a vocation à approfondir la production, les échanges et la consommation de vins effervescents. Ce travail financé par FranceAgriMer a été confié au cabinet AgrexConsulting et a permis de construire un historique sur 20 ans, pour 30 pays et sur plus de 30 indicateurs. L'analyse des données collectées pour chaque pays permet de disposer d'une vision étendue à un ensemble monde.

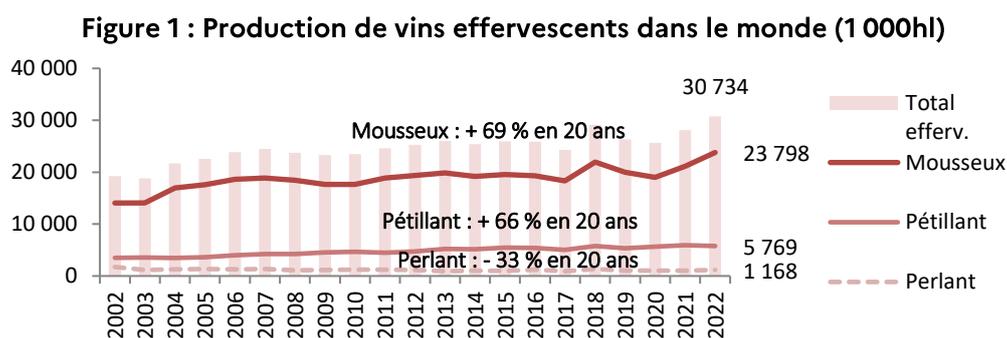
¹ **Vins mousseux** : + de 3 bars, plus de 4g/L de CO₂, nombreuses méthodes d'élaboration (traditionnelle, Charmat, transfert...).

² **Vins pétillants** : 1 à 2,5 bars, 2 à 4g/L de CO₂, principalement Charmat, ancestrale et traditionnelle.

³ **Vins perlants** : définition variable de la surpression, généralement > à 0,5 mais < 1 bar, de 1 à 2 g/L de CO₂, mis en bouteille avant la fin de la fermentation.

Une production de vins effervescents en forte croissance depuis 20 ans et encore très concentrée

La production de vins effervescents a augmenté de 60 % au cours des 20 dernières années, atteignant 30,7 millions d'hectolitres en 2022 (soit 4 milliards de bouteilles). Dans le même temps, la production totale de vin s'est stabilisée (+ 2,7 %) faisant passer la part des vins effervescents de 7,5 % à 11,7 % de la production totale de vin entre 2002 et 2022. Si les vins mousseux et pétillants ont suivi cette tendance à la hausse, avec une croissance d'environ 65 %, la production de vins perlants a diminué de 33 %. En 2022, les vins mousseux et pétillants représentaient respectivement 77 % et 19 % de la production de vins effervescents.



Source : Marché mondial des vins effervescents - Agrex Consulting pour FranceAgriMer

Quatre pays dominent la production mondiale de vins effervescents : l'Italie (35 %), la France (18 %), l'Espagne (8 %) et l'Allemagne (8 %). L'Espagne, bien que troisième plus grand producteur mondial de vin, consacre une part relativement faible de sa production aux vins effervescents. L'Italie, traditionnellement premier producteur de vins mousseux, a surpassé la France en 2016 et est restée en tête depuis lors, grâce notamment au succès du Prosecco.

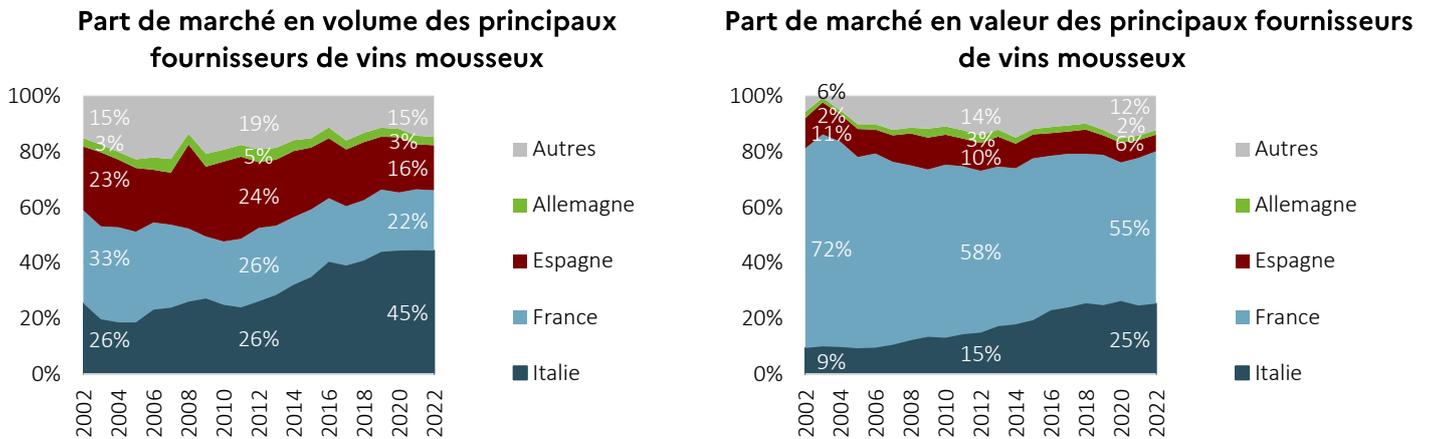
Si les places de l'Italie et de la France ne sont pas surprenantes dans ce classement tous vins effervescents confondus, la production de vins pétillants de l'Italie surpasse largement celle de tous les autres pays (59 % des volumes mondiaux à elle seule en 2022).

Des échanges de vins effervescents qui progressent fortement grâce à une demande mondiale dynamique

Seuls les vins mousseux disposent d'un code douanier reconnu à l'échelle mondiale. Les codes vins pétillants ne sont utilisés qu'au niveau européen et les vins perlants sont souvent classés avec les vins tranquilles. En conséquence, les chiffres concernant les échanges de la catégorie dans son ensemble sont souvent estimés.

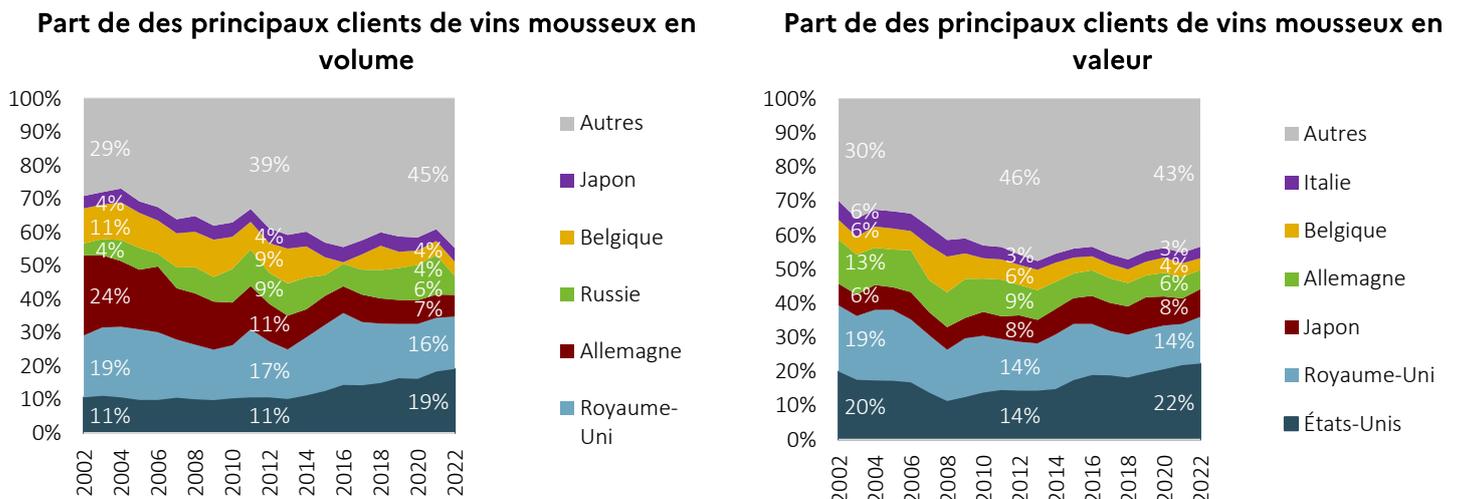
Les exportations de vins effervescents ont crû de 169 % entre 2002 et 2022 pour atteindre en 2022 14,4 millions d'hectolitres échangés dans le monde. Cette tendance touche tous les types : vins mousseux (+ 185 %), vins pétillants (+ 108 %) mais aussi les vins perlants (+ 313 %). En 2022, les vins mousseux représentaient 80 % des vins effervescents échangés en volume, les vins pétillants 18 % et les vins perlants 2 %. En valeur, d'après les estimations réalisées, la part des vins mousseux est encore plus importante. Les vins pétillants et perlants ont généralement un prix moyen assez proches de ceux du vin tranquille alors que les vins mousseux sont plus valorisés, en moyenne à 7,11 €/litre pour les

exportations en 2022. Les échanges de vins mousseux représentent ainsi, en 2022, 8,6 milliards d'euros.



Source: Marché mondial des vins effervescents - Agrex Consulting pour FranceAgriMer

Les principaux exportateurs de vins mousseux sont l'Italie, la France et l'Espagne. L'Italie est le plus grand fournisseur en volume, tandis que la France reste en tête en valeur grâce à une valorisation au litre supérieure. Les principaux pays importateurs de vins mousseux sont plus diversifiés, avec cependant un poids grandissant des États-Unis.

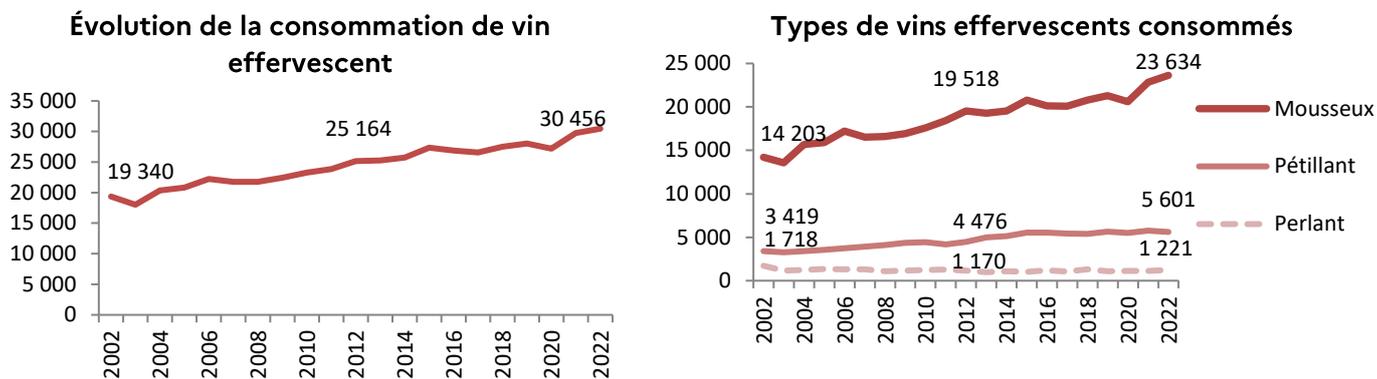


Source: Marché mondial des vins effervescents - Agrex Consulting pour FranceAgriMer

Une démocratisation de la consommation de vins effervescents tirée principalement par les vins mousseux

La consommation de vins effervescents a augmenté de 58 % en 20 ans, atteignant 30,5 millions d'hectolitres en 2022. Cette hausse est en grande partie due à un changement d'habitude de consommation, avec une consommation de plus en plus fréquente tout au long de l'année au-delà de la période de fêtes de fin d'année. Les vins mousseux et pétillants ont suivi cette dynamique, avec des

progressions respectives de 66 % et 64 % en 20 ans, tandis que la consommation de vins perlants a diminué de 29 %.

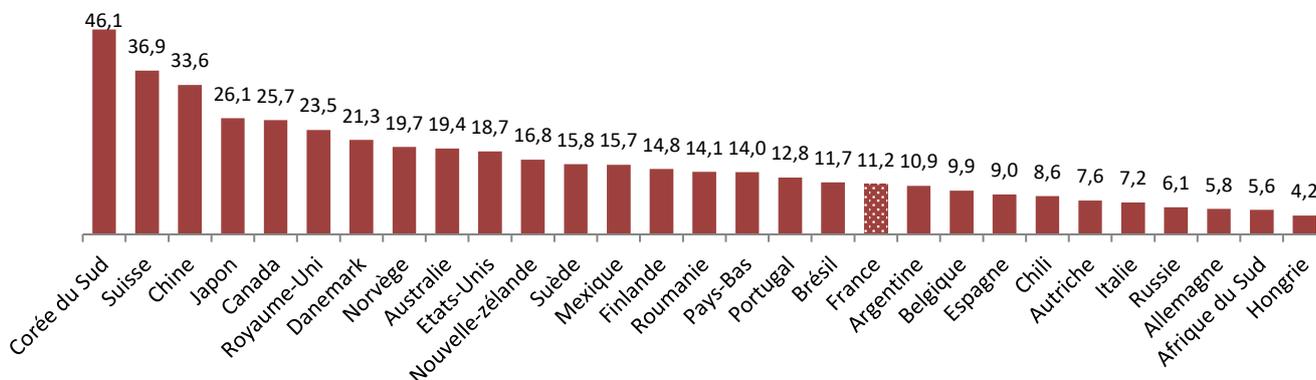


Source : Marché mondial des vins effervescents - Agrex Consulting pour FranceAgriMer

Les principaux flux diffèrent selon la catégorie de vins effervescents :

- **Pour les vins mousseux** : les 5 premiers marchés représentent 58% de la consommation mondiale (États-Unis 13 %, Allemagne 13 %, France 12 %, Italie 10 % et Russie 10 %).
- **Pour les vins pétillants** : les 5 premiers marchés représentent 61% de la consommation mondiale (Italie-30%, Allemagne 9 %, Hongrie 8 %, Afrique du Sud 8 % et États-Unis 6 %).

Figure 2 : Prix de détail du vin mousseux dans le monde en 2022 (€/l)



Source : Marché mondial des vins effervescents - AGREX CONSULTING pour FranceAgriMer

En moyenne, le prix au détail du vin mousseux est de 12,5 €/l, amenant la valeur du marché mondial pour cette catégorie à 29 milliards d'euros en 2022. La plus-value vin mousseux par rapport à vin tranquille est de + 53 %, celle-ci variant d'un pays à l'autre. Deux situations ont été identifiées :

- La plus-value être très importante à cause d'un prix du vin tranquille très faible comme en France, en Argentine ou au Portugal ;
- La plus-value peut être faible du fait d'un prix du vin tranquille déjà très élevé comme en Norvège.

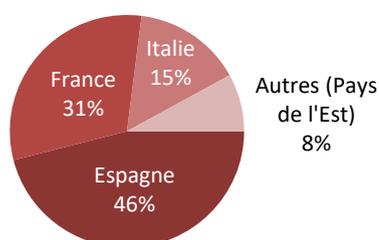
Focus élaborateur de vins effervescents

En France, les vins mousseux sans indication géographique (VSIG mousseux) sont produits par un nombre restreint d'élaborateurs, les 7 premiers acteurs représentant plus de 95 % de la production. En 2022, ces entreprises ont produit environ 1,3 million d'hectolitres, soit le quart de la production française de vins mousseux. La majorité de ces vins sont vinifiés en blanc (88 %) et le reste en rosé (12 %). La méthode cuve close/charmat domine avec 88 % des volumes produits en 2022, bien que la méthode traditionnelle soit en hausse ces dernières années.

Les vins de base utilisés pour produire ces vins mousseux proviennent en grande partie de l'étranger, principalement d'Espagne, en raison d'une qualité souvent appréciée et de leurs prix compétitifs.

Origine des vins de bases utilisés pour élaborer des VSIG mousseux en France

2022-23 : 1,3 million d'hl



Source : Entretiens élaborateurs français 2024 – Agrex Consulting pour FranceAgriMer

L'Allemagne est aussi un acteur important pour l'importation de vins de base, pour l'élaboration de 95 % de sa production de VSIG mousseux (1,35 million d'hl en 2022). L'Espagne est le principal producteur européen de vin de base à vins mousseux et la France et l'Allemagne représentent la majorité des pays importateurs. Compte tenu des difficultés agro-climatiques rencontrées par l'Espagne (manque d'eau notamment), des interrogations subsistent sur le maintien de cette position à moyen terme.

Conclusion

Note préalable

Les vins perlants représentent 4 % de la production mondiale de vins effervescents et sont assimilés à des vins tranquilles. Ils souffrent d'un manque de définition homogène entre les pays, ce qui complique la modélisation des évolutions et les perspectives associées. Néanmoins, leur production est en baisse en réponse à une demande consommateur assez terne.

Les vins pétillants pèsent 19 % de la production mondiale et suivent les mêmes évolutions très positives que celles des vins mousseux en termes de production et de consommation, avec un avantage prix certain (les vins pétillants sont souvent moins taxés, comme les vins tranquilles). Ce segment dispose de moins de contraintes réglementaires par rapport à celui des vins mousseux, permettant plus d'innovations techniques et en termes de packagings. L'Italie est l'opérateur majeur du segment, déjà depuis le début des années 2000, avec 59 % de la production mondiale et 30 % de la consommation.

Le marché des vins effervescents est animé par des dynamiques variées et complexes, alors influencées par les changements climatiques, les facteurs de production et de consommation, ainsi que les stratégies marketing des principaux pays acteurs. Les vins mousseux, représentant 77 % de la production mondiale, sont majoritairement produits en Europe et aux États-Unis, tandis que les autres pays du Nouveau Monde ne contribuent qu'à 7 % de cette production. De plus, le réchauffement climatique constitue un défi à long terme, affectant la viticulture et la production de vins effervescents dans les régions méridionales de l'Europe et favorisant l'expansion vers des zones plus septentrionales. La production de vins mousseux reste technique, impliquant diverses méthodes ce qui freine une expansion rapide de la production à l'échelle mondiale.

Les flux d'exportation de vins mousseux, historiquement 1 à 2 points supérieurs à ceux de l'ensemble du marché du vin depuis le début des années 2000 creusent l'écart à 5-6 points en 2022 pour représenter presque 47 % de la production, témoignant d'une internationalisation forte et encore croissante du segment. La consommation reste largement centrée sur l'Europe, mais elle s'étend, portée par un style festif et événementiel. Ce positionnement plutôt favorisé en termes de prix est renforcé par des stratégies marketing efficaces et la notoriété des marques privées ou d'appellation, telles que Cava, Prosecco et Champagne, qui représentent 38 % de la consommation mondiale des vins mousseux, avec une proportion encore plus élevée dans les flux d'exportation (57 %).

Directrice de la publication : Christine Avelin / Rédaction : direction Marchés, études et prospective

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

 FranceAgriMer
 @FranceAgriMerFR