

Comment se positionnent les rosés de la Loire face à leurs concurrents sur le marché français? Aspects organoleptiques.

InterLoire
Elodie Besseas – Claire Duchêne – Fanny Gillet

JCA Développement

Anne-Marie Chambon – Sandrine Le Berre



- 1. Contexte / Méthodologie
- 2. Comparaison des rosés de la Loire aux autres régions
- 3. Groupes d'équilibre
- 4. Groupes de préférence
- 5. Synthèse



1. Contexte / Méthodologie

- 2. Comparaison des rosés de la Loire aux autres régions
- 3. Groupes d'équilibre
- 4. Groupes de préférence
- 5. Synthèse

Méthode



Buts

- Etudier les préférences des consommateurs
- Etudier les divergences / convergences entre vision pro et conso

Trois approches :

- Analyses chimiques
- Dégustation par les opérateurs
- Dégustation par les consommateurs



Traitement des données

- Comparaison des AO de la Loire (CA, RA, RL, autres rosés secs de la Loire) aux concurrents
- Constitution de groupes d'équilibre à partir des données qualitatives des consommateurs.
- Constitution de groupes de préférence à partir des données quantitatives des consommateurs



- 1. Contexte / Méthodologie
- 2. Comparaison des rosés de la Loire aux autres régions
- 3. Groupes d'équilibre
- 4. Groupes de préférence
- 5. Synthèse



Analyses chimiques

Rosés d'Anjou & Cabernets d'Anjou

- le moins d'alcool,
- le plus de sucres,
- le plus acide.

Rosé de Loire & autres rosés secs de la Loire

- le plus d'alcool,
- intermédiaires en sucres,
- le plus acide.

Concurrents

- le plus d'alcool,
- intermédiaires en sucres,
- le moins acide.



Comparaison des AOP Loire aux concurrents par les consommateurs

	Classement	Fruité	Sucré	Acidulé	Classement
Cabernet d'Anjou	1	Juste comme il	Juste comme il	Juste comme il	1
	(Σ = 2)	faut	faut	faut	$(\Sigma = -1)$
Rosé d'Anjou	2	Juste comme il	Dastron	Juste comme il	2
	(Σ = 3)	faut	Pas trop	faut	(Σ = 1)
Rosé de Loire	3	Pas assez	Pas trop	Trop ou juste	4
	$(\Sigma=6)$	Pas assez		comme il faut	$(\Sigma = 7,5)$
Autres rosés secs de	4	Pas assez	Dastron	Trop ou juste	5
Loire	(Σ = 7)	Pas assez	Pas trop	comme il faut	$(\Sigma = 8,5)$
Concurrents	4	Pas assez	Pas trop	Juste comme il	3
	(Σ = 7)			faut	(Σ = 7)



Comparaison des AOP Loire à la Provence et au Languedoc par les consommateurs

	Classement	Fruité	Sucré	Acidulé	Classement
Cabarnat d'Aniqu	1	Juste comme il	Juste comme il	Juste comme il	1
Cabernet d'Anjou	$(\Sigma = 2)$	faut	faut	faut	(Σ = -1)
Rosé d'Anjou	2	Juste comme il	Dastron	Juste comme il	2
	$(\Sigma = 4)$	faut	Pas trop	faut	(Σ = 2)
Rosé de Loire	3	Pas assez	ez Pas trop	Trop ou juste	4
	$(\Sigma = 6)$	Pas assez		comme il faut	$(\Sigma = 7,5)$
Autres rosés secs de	5	Pas assez	Pas trop	Trop ou juste	6
Loire	$(\Sigma = 8)$	Pas assez	Pas trop	comme il faut	$(\Sigma = 9,5)$
Provence	5	Das tron	Pas trop	Trop ou juste	5
	(Σ = 8)	Pas trop		comme il faut	$(\Sigma = 8,5)$
Languedoc Roussillon	3	Das tron	Pas trop	Juste comme il	3
	$(\Sigma = 6)$	Pas trop		faut	(Σ = 5)



Comparaison des AOP Loire aux concurrents par les opérateurs

	Classement
Caharnat d'Aniqu	1
Cabernet d'Anjou	$(\Sigma=6)$
Rosé d'Anjou	2
Rose d'Alijou	(Σ = 13)
Rosé de Loire	4
Rose de Loire	(Σ = 23)
Autres rosés secs de	4
Loire	(Σ = 23)
Concurrents	3
Concurrents	(Σ = 17)

	Classement	
Cabarnat d'Aniqu	1	
Cabernet d'Anjou	$(\Sigma = 7)$	
Posá d'Aniou	3	
Rosé d'Anjou	$(\Sigma = 18)$	
Rosé de Loire	5	
Rose de Loire	$(\Sigma = 26)$	
Autres rosés secs de	6	
Loire	$(\Sigma = 36)$	
Dravanca	2	
Provence	$(\Sigma = 16)$	
Languados Paussillan	4	
Languedoc Roussillon	$(\Sigma = 22)$	



Des préférences régionales partagées

- Rosés secs de la Loire moins appréciés
- Cabernets et rosés d'Anjou très appréciés
- Les concurrents sont intermédiaires.
 Provence et Languedoc n'ont pas le même classement mais sont toujours mieux notés que les secs de la Loire



Quel avenir pour les rosés secs de la Loire ?

- Revoir la stratégie de production des secs dans la Loire
 - Arrêter d'en produire ?
 - Revoir les cépages obligatoires. Rôle du cabernet franc ?
- Augmenter les teneurs en sucres aux alentours de celles des CA et RA
- Diminuer l'acidité ?
 - Matériel végétal,
 - Pratiques agroviticoles
 - Travail en cave : FML, coinoculation, ...



- 1. Contexte / Méthodologie
- 2. Comparaison des rosés de la Loire aux autres régions
- 3. Groupes d'équilibre
- 4. Groupes de préférence
- 5. Synthèse



La notion d'équilibre

 Traitement des données qualitatives des dégustations consommateurs

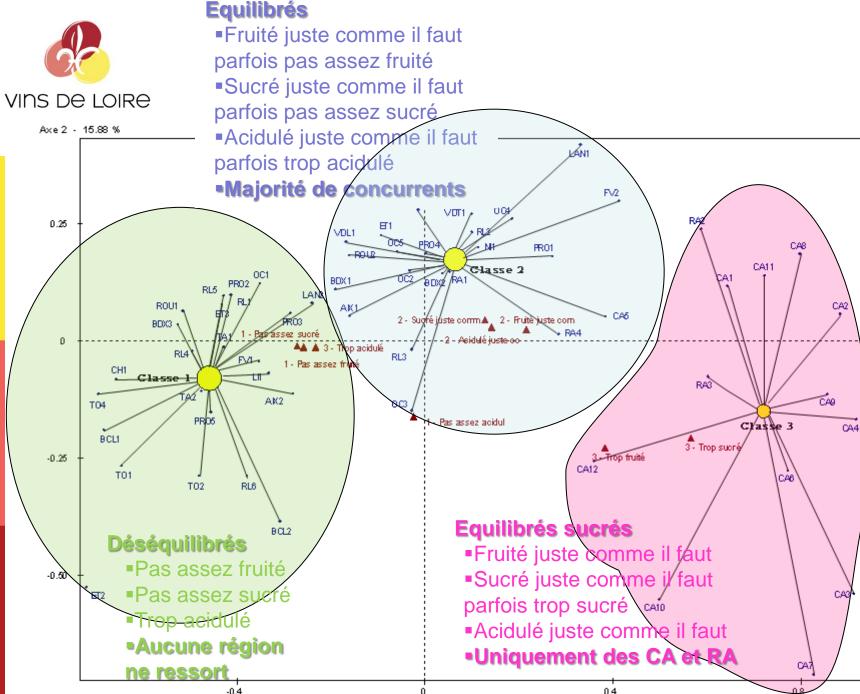
Equilibre

Fruité

Sucré

Acidulé

Juste comme il faut





Discussion

- Les rosés avec sucres résiduels sont perçus équilibrés sucrés.
- Le jugement d'équilibre des rosés secs de la Loire est plus négatif
- En moyenne les concurrents sont moins équilibrés que les rosés de la Loire.
- Quelle valorisation en communication

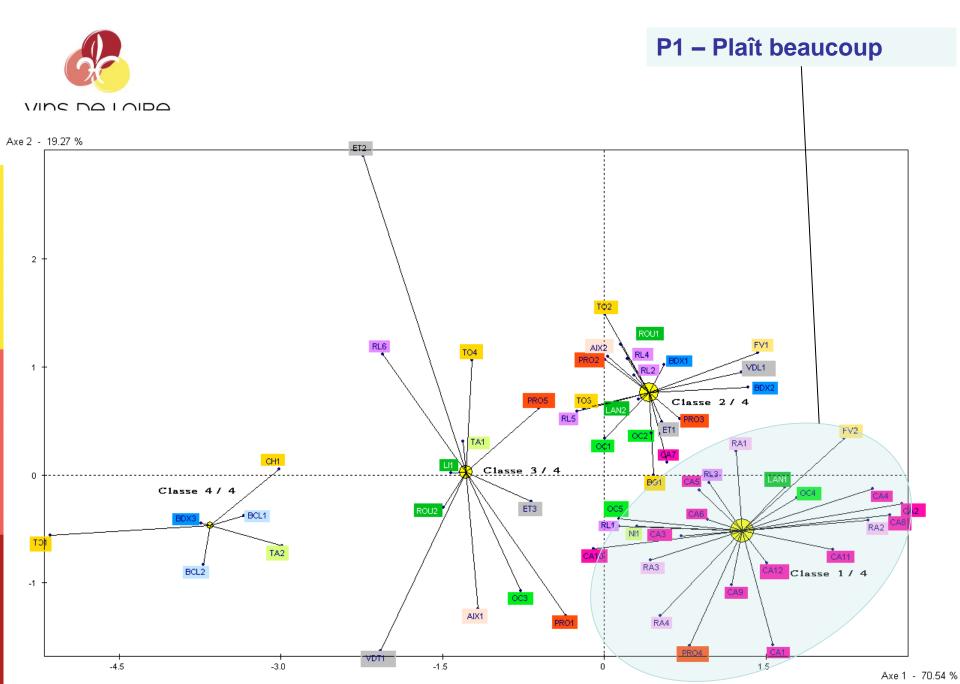


- 1. Contexte / Méthodologie
- 2. Comparaison des rosés de la Loire aux autres régions
- 3. Groupes d'équilibre
- 4. Groupes de préférence
- 5. Synthèse



Constitution des groupes de préférence

- Utilisation des données quantitatives des consommateurs
 - Aspect (/5)
 - Odeur (/5)
 - Goût (/5)
 - Appréciation générale (/3)





Groupe 1 – Plaît beaucoup

78% des rosés de la Loire 48% de Cabernets d'Anjou

95% des vins dans les groupes « équilibrés » ou « équilibrés sucrés »

Teneur en alcool faible Teneur en sucres élevées

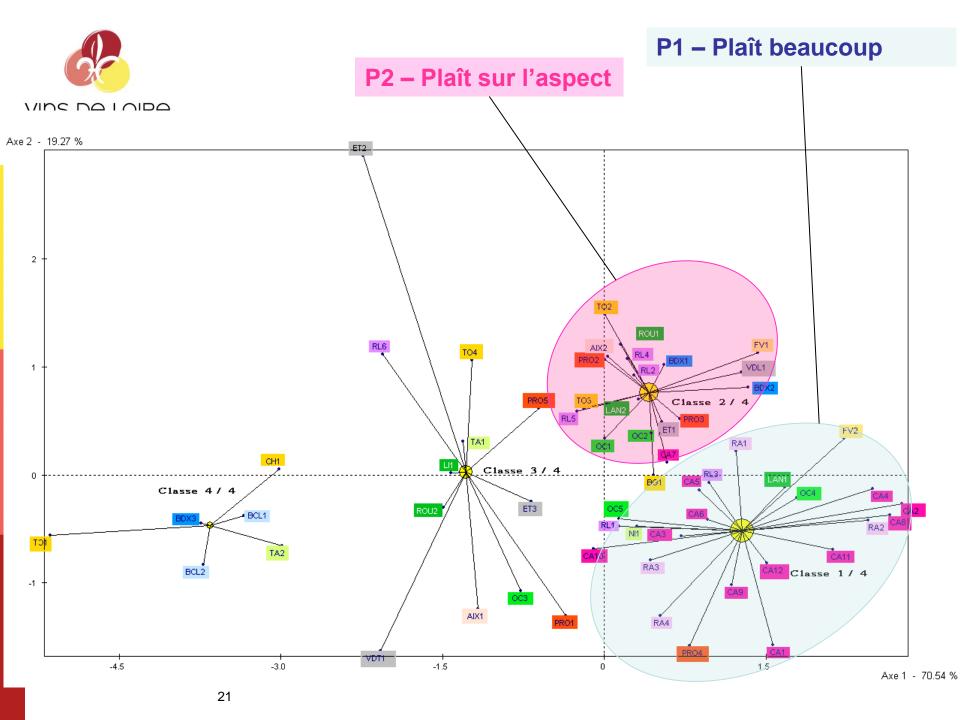
Légèrement en retrait sur l'aspect

Le mieux noté par les opérateurs

Fruité, sucré, acidulé : juste comme il faut

Préféré par les consommateurs sur odeur, goût, note globale

Groupe préféré des consommateurs





Groupe 2 – Plaît sur l'aspect

Aucune région ou appellation ne ressort

Couleur bien notée par les opérateurs et les consommateurs

Pas assez fruité Pas trop sucrés Acidulés juste comme il faut

Odeur appréciée par les consommateurs

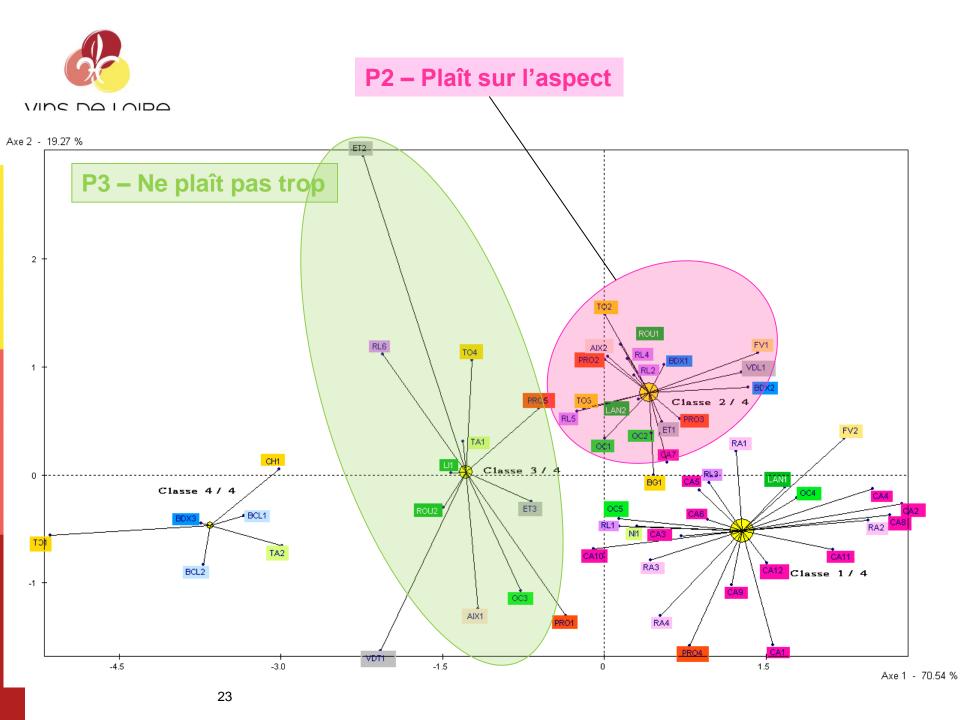
Les consommateurs le classe second

Teneur en alcool plus élevée

53% des vins « déséquilibrés » 42% « équilibrés »

Classé dernier ex aequo par les opérateurs (poids des vins à défaut)

Teneur en sucres faible





Groupe 3 – Ne plaît pas trop

Peu appréciés par les consommateurs sur l'ensemble des critères

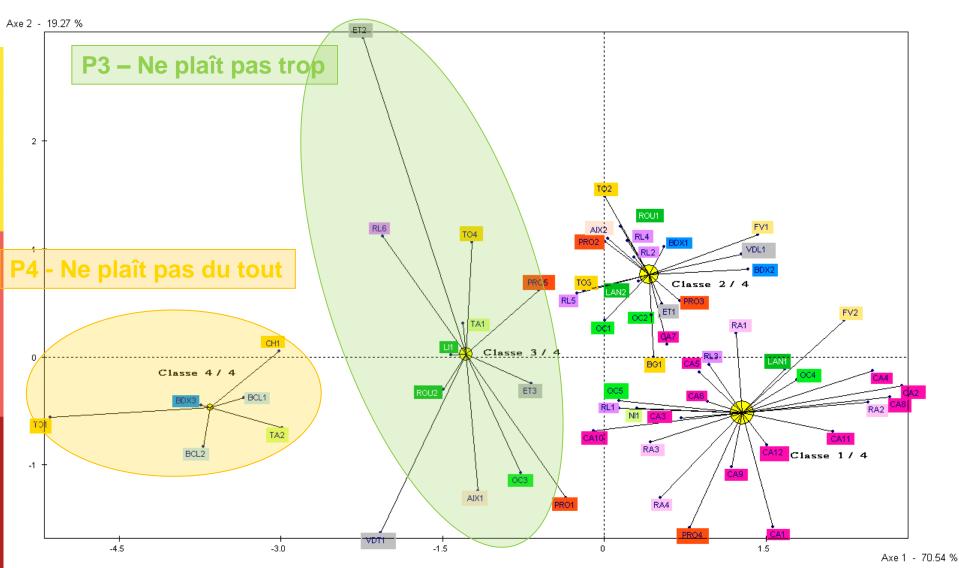
83% de vins concurrents

Pas assez fruités
Pas trop sucrés
Trop acidulés ou acidulés
juste comme il faut

Teneur en alcool plus élevée Teneur en sucres faible Opérateurs apprécient moins la couleur mais apprécient les autres critères

58% des vins « déséquilibrés » dont les vins de la Loire 42% « équilibrés »







Groupe 4 – Ne plaît pas du tout

Les moins appréciés des consommateurs

2 vins de la Loire à défaut

Les moins appréciés des opérateurs

4 vins dont l'intensité colorante est très élevée



- 1. Contexte / Méthodologie
- 2. Comparaison des rosés de la Loire aux autres régions
- 3. Groupes d'équilibre
- 4. Groupes de préférence
- 5. Synthèse



Une vision commune des rosés?

	Opérateurs	Consommateurs
Plaît beaucoup	1	1
Plaît sur l'aspect	3	2
Ne plaît pas trop	2	3
Ne plaît pas du tout	3	4

- Les opérateurs et les consommateurs aiment les vins sucrés.
- Les opérateurs et les consommateurs n'aiment pas les vins trop colorés.
- Le P2 a certainement été pénalisé par les opérateurs à cause des vins à défaut.



Des rosés moelleux qui sortent du lot

- Les rosés de la Loire avec des sucres résiduels sont
 - bien appréciés par les conso et les opérateurs,
 - jugés équilibrés par les consommateurs,
 - dans le groupe des vins préférés.
- Les rosés secs de la Loire sont
 - peu appréciés (moins que la Provence et le Languedoc)
 - plutôt jugés déséquilibrés