

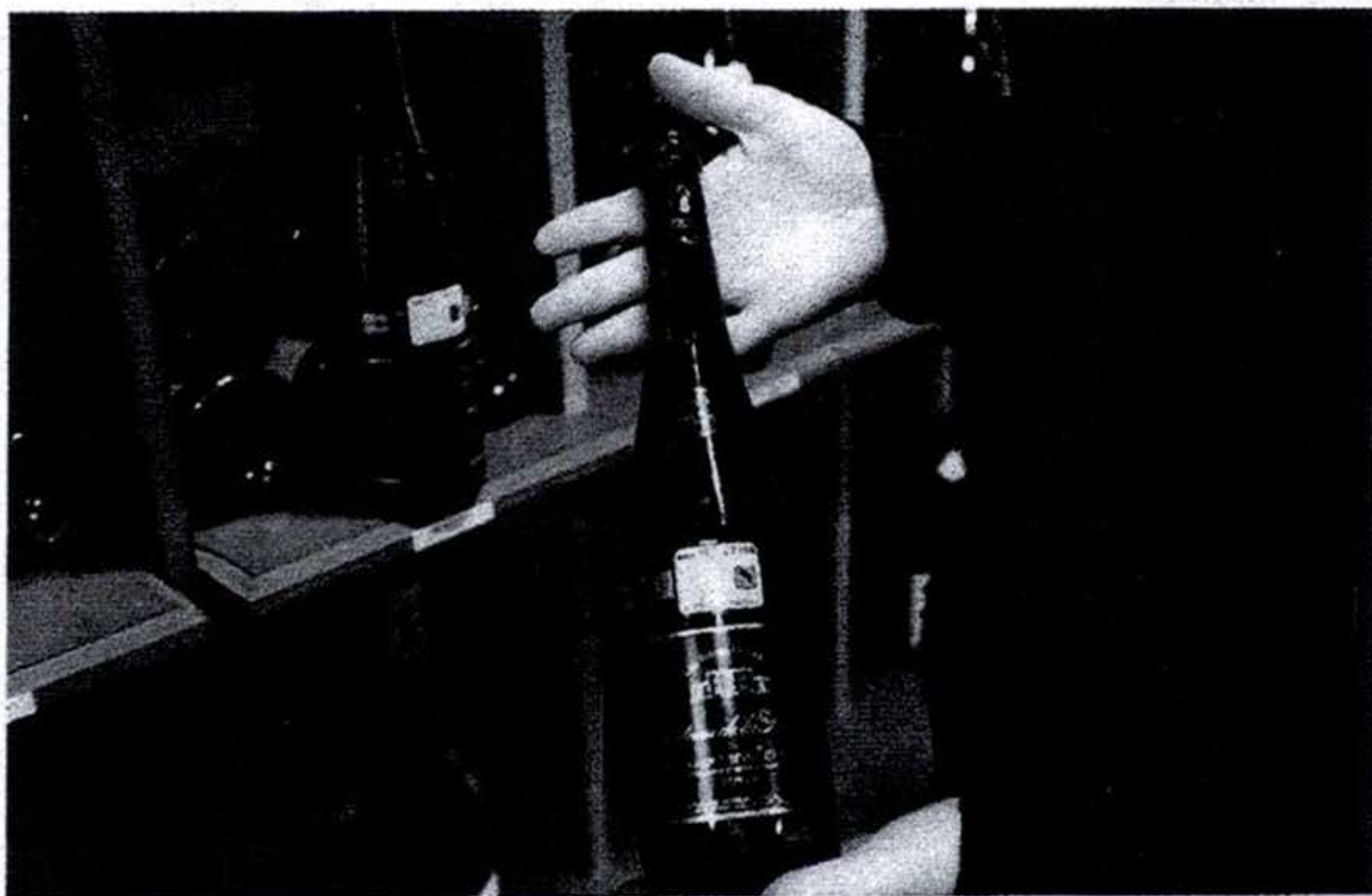
2013, année du muscadet

CAVISTES ▶ Lors de leurs premières assises, le 19 novembre, ils ont décidé de mettre le muscadet à l'honneur en 2013 dans leurs points de vente.

L'année 2013 sera celle du muscadet chez les cavistes. En effet, les adhérents du Syndicat des cavistes professionnels de France mettront en avant cette appellation dans leurs points de vente. Puis ils feront de même avec une région différente chaque année. C'est ce qu'a décidé le syndicat lors de ses premières assises, le 19 novembre, à Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine).

Éducation au vin

« Le muscadet est un vin sous-estimé. Nous souhaitons lui redonner ses lettres de noblesse, car le melon de Bourgogne est un excellent cépage », insiste Patrice Jérôme, trésorier du syndicat. Des discussions sont en cours avec l'ODG et l'interprofession de la région pour voir quelles actions mener, en faisant participer les vignerons. L'idée est de faire redécouvrir les muscadets aux consommateurs par des dégustations, des accords



Les cavistes veulent faire redécouvrir le muscadet aux consommateurs en 2013 en proposant des animations dans leurs points de vente. Ils feront de même avec une région différente chaque année. © C. WATIER

mets et vins et des animations. Autre sujet de discussion : l'éducation au vin. « Aujourd'hui, nous savons que boire trop d'alcool est dangereux pour la santé, justifie Patrice Jérôme. Par le biais d'une information cohérente, il faut faire comprendre au consommateur que le vin n'est pas un produit industriel, qu'il

ne faut pas le boire avidement, mais qu'il faut prendre le temps de le déguster. » Les cavistes vont donc se charger d'expliquer l'art de la dégustation à leurs clients. Enfin, le syndicat a mis en place une commission « formation » dans le but de professionnaliser le métier de caviste.

Christelle Stef