

LE VERMOUTH à la Française prend son envol sur la scène de l'apéritif

Avec une progression de près de 40% en valeur entre 2019 et 2021*, les vermouths français et autres apéritifs à base de vin décollent à l'export. Sur le marché hexagonal, les Français confirment la tendance « vermouth » pour leurs apéritifs entre amis.

Le mariage du vin, des épices et autres plantes aromatiques séduit de plus en plus les consommateurs à la recherche de nouvelles saveurs, notamment la saveur amère qui s'implante durablement dans le goût des européens.

Mais connaît-on vraiment les vermouths ?

**source FEVS février 2022*

A l'occasion du **World Vermouth Day**, le 21 mars, la Fédération Française des Vins d'Apéritif invite à découvrir ou redécouvrir ces boissons iconiques à base de vin.

UN VERMOUTH FRANÇAIS À L'HEURE DE L'APÉRITIF, TOUT SAUF RÉTRO !

Utilisé dans de nombreuses recettes de cocktails intemporels comme l'Americano, le Negroni, ou le Dry Martini, le vermouth se révèle être une valeur gustative sûre et authentique.

Depuis 1962, James Bond reste fidèle à son fameux « vodka martini », shaken not stirred (secoué et non remué) entraînant avec lui de nombreux fans à travers le monde.

En 2022, la célèbre publication « Drinks International » a consacré le Negroni à la première place du classement « Bestselling Classics Cocktails » dans les bars du monde, confirmant le succès de cette recette alliant la force du gin et la subtilité des notes amères du vermouth.

Le regain d'intérêt très net pour l'amertume auprès de nouveaux publics, associé à la nouvelle vague des produits de qualité « made in France », font du vermouth français l'un des produits les plus tendance à l'export mais aussi sur le marché intérieur.

UNE PARFAITE ALCHEMIE entre le vin, les plantes et les épices.

Issus de la macération de plantes aromatiques et d'épices dans des vins sélectionnés (75 % de vin minimum) et éventuellement fortifiés d'une eau de vie, les vermouths se déclinent dans plusieurs versions, parfois vieillis en futs pour donner une typicité très spécifique à chaque marque.

Parmi la grande diversité de plantes utilisées pour produire le vermouth, la présence d'espèces dérivées d'*artemisia* est impérative pour bénéficier de la dénomination « vermouth ».

Cette plante vivace buissonnante fait partie de la famille de l'absinthe et de l'estragon et confère aux produits une aromatisation caractéristique.

Le succès des vermouth français repose aussi sur la diversité des origines de production : **les Alpes avec le vermouth de Chambéry de chez Dolin**, la méditerranée avec la maison **Noilly Prat** ou encore la Charente avec la **Quintinye**, le vermouth qui met en œuvre du Pineau des Charentes et pas moins de 37 plantes aromatiques.





La diversité de ses origines, et son lien avec les régions françaises stimule les esprits créatifs et s'invite dans les compositions des bartenders et mixologues. Sa teneur en alcool relativement peu élevée (ils ont un degré d'alcool compris entre 14,5 et 22°) et ses saveurs équilibrées sont idéales pour créer de nouveaux cocktails et plaire au plus grand nombre.

Cette nouvelle tendance autour du vermouth français est porteuse d'un potentiel de croissance pour les marchés exports mais aussi pour la création de nouvelles marques dans diverses régions françaises.

Un impact qui se mesure déjà auprès des producteurs français qui ont choisi de se lancer dans la production de vermouth en parallèle de leur production initiale.



« Aujourd'hui, le goût et les habitudes des consommateurs évoluent vers des apéritifs à base de vin, aux multiples saveurs dont notamment l'amertume, liés à une histoire et à un territoire.

Les marques de vermouth affirment leur héritage patrimonial et populaire, leur savoir-faire issu d'innovations du 19^{ème} siècle ou plus anciennes, mais radicalement tourné vers la modernité des modes de consommation. Cette alchimie entre le patrimoine et les nouvelles tendances contribue à la dynamique à l'export des produits vinicoles aromatisés » affirme Augustin Chazal, directeur de la Fédération Française des Vins d'Apéritif.

A L'EXPORT, LE VERMOUTH FRANÇAIS PREND SON ENVOL

Selon les données de la FEVS (Fédération des Exportateurs de Vins et Spiritueux) l'année 2021 confirme **une très belle progression pour les exportations françaises de vermouths & apéritifs à base de vins**. Les principaux marchés sont Etats Unis, UK, Allemagne et Japon, mais aussi la Chine, Singapour, la Belgique, le Canada et la Suisse.

Un fort redémarrage qui marque une hausse tant en volume qu'en valeur.

En VOLUME : + 7,6 % entre 2021 et 2020 / +18,3% entre 2021 et 2019 (année de référence)

En VALEUR : + 17,7% entre 2021 et 2020 / + 38,6 entre 2021 et 2019 (année de référence)