Consommation : la tendance du vin au verre

Parmi [les avantages du vin au verre](https://www.advineo.com/avantages-vin-au-verre/), il faut évidemment citer l’effet de mode. Toutes les dernières études dans le domaine convergent : en France, on peut parler de la nouvelle **tendance du vin au verre** !

## **Une tendance du vin au verre adoptée par tous et partout**

Déjà en 2006, l’étude de l’Association de la Presse du Vin mettait en avant la progression de la consommation du vin au verre. Rien de bien nouveau alors ? L’enquête CHD Expert réalisée en 2013 le confirme : si les ventes de vin en restauration diminuent (-3,3% en 2013 pour -2,7% en 2012), le vin au verre reste bien plébiscité par les consommateurs.

L’enquête démontre aussi qu’aujourd’hui, 97% des établissements ont adopté ce mode de distribution du vin au verre. Ce n’est plus seulement la **tendance du vin au verre**, c’est le début de son règne.

Cette nouvelle mode de consommation du vin est confirmée par les chiffres de 2013 publiés par le réseau C10 et repris par Le Figaro : 64% des français interrogés déclarent préférer le vin au verre, contre 27% pour une consommation plus traditionnelle en bouteille. Chez les jeunes la**tendance  du vin au verre** est encore plus nette, puisque 77% des moins de 25 ans préfèrent le verre à la bouteille.

## **Les principales explications de cette tendance du vin au verre ?**

* Plus économique
* Plus responsable
* La possibilité de déguster plusieurs crus différents et de découvrir de nouveaux vins
* Boire en petite quantité mais un vin de qualité

Dans un article du 2 juin 2014, [Le Parisien, dévoile qu’entre 2012 et 2013, les commandes de vin au verre ont augmenté de 39%](http://www.leparisien.fr/espace-premium/actu/les-francais-adeptes-du-vin-au-verre-02-06-2014-3889363.php)(Etude réalisée pour Bettane et Desseauve à l’occasion du Salon des vins Winelab au Carreau du Temple à Paris). Si cette évolution est flagrante c’est parce qu’elle présente de nombreux atouts.

## **Des avantages encore et encore à la tendance du vin au verre**

Le verre supplante véritablement la bouteille et permet de déguster des grands crus, difficilement accessibles au prix en bouteille. Ainsi, comme le confirme un [article Le Monde publié le 20 décembre 2013](http://www.lemonde.fr/le-magazine/article/2013/12/20/les-grands-crus-servis-au-verre_4336978_1616923.html), les restaurateurs vendent finalement plus de bouteilles par ce biais-là.

**Autre avantage :** les consommateurs ne sont pas obligés de finir une bonne bouteille entamée. Ils peuvent donc goûter un bon vin dans des proportions plus raisonnables.

**Côté professionnels** aussi cet argument de « moins de gaspillage » est notable. Avec des **équipements innovants de conservation des bouteilles ouvertes**, les restaurateurs conservent les vins dans des conditions optimales jusqu’à 3 semaines.

A noter également que le service au verre permet de développer une offre beaucoup plus large de crus en tous genres.

Au-delà de ces éléments, c’est bien sûr l’argument économique qui est également au cœur du système : **la vente au verre est très rentable** et génère un meilleur chiffre d’affaires pour les professionnels du secteur. Un autre moyen de doper ses profits tout en satisfaisant les consommateurs adeptes de cette nouvelle **tendance du vin au verre**!