

VITICULTURE

Les viticulteurs innovent : ils ne vendent pas que du vin

De plus en plus de vigneron de Chinon élargissent leur gamme de produits. Ils proposent notamment du jus de raisin, de la confiture ou du vin chaud.

Ni la couleur, ni le goût. 100 % naturel : le jus de raisin proposé par les viticulteurs n'a rien à voir avec le jus de raisin industriel. « Comme pour le rosé, on fait une saignée. Il faut juste que le raisin ait passé 3 à 4 h dans la cuve. Cela donne une belle couleur », décrit Jean-Louis Loup, de Cravant-les-Côteaux.

« C'est un rose un peu comme du jus de pamplemousse », estime Marie-Pierre Raffault de Chinon. Et d'expliquer : « C'est vrai que le vin est de plus en plus difficile à vendre. Il faut bien innover. »

Comme plusieurs de leurs confrères, Jean-Louis Loup et Marie-Pierre Raffault ont choisi de proposer de nouveaux produits en plus du vin. La tendance s'accroît depuis quelques années : les viticulteurs sont de plus en plus nombreux à commercialiser des



Sur les Salons comme à son domaine, Marie-Pierre Raffault sert du jus de raisin aux enfants, et aux adultes qui ont choisi de conduire.

jus de raisin. « J'ai commencé à en faire l'an dernier : cela fait un produit supplémentaire à la gamme. Le jus de raisins permet d'accrocher la très jeune clientèle mais pas seulement... Cela peut aussi être intéressant pour les adultes : on propose notamment du jus de raisins pétillant qui permet par exemple de faire des kirs inversés, c'est-à-dire que l'on ajoute de l'alcool, comme du cognac, au pétillant », décrit Christian Delalande installé à L'Île-Bouchard. A la fin des vendanges de 2006, il a fait filtrer et pasteuriser près de 3.000 litres de jus de raisin : « Il m'en reste encore, donc je ne vais pas en refaire cette année, je vais d'abord vendre les bouteilles de 2006. »

A Cravant-les-Couteaux, Jean-

Louis Loup s'est lancé dans la production de jus de raisin cette année : « On l'a baptisé le régale des P'tits loups ! Une entreprise de Vallères a conditionné quelques dizaines de litres. Pour une première fois, on en a fait en petite quantité. On vise uniquement la clientèle de particuliers qui vient au domaine. En ce moment, avec les fêtes, ça marche plutôt bien. »

Déjà épice, le vin n'a plus qu'à être chauffé

En plus du jus de raisin, Marie-Pierre Raffault, de Chinon, a



Proposé au domaine de Bel-Air par Jean-Louis Loup, le jus de raisin fait le régale des p'tits loups !

pensé à tous ceux qui aiment le vin chaud mais qui ne savent pas ou qui ont la flemme de le préparer. Elle propose du vin chaud prêt à l'emploi. Déjà assaisonné, le chinon a ici un goût de cannelle et d'orange. Il est vendu 6 € au domaine et sera aussi proposé dans une grande surface de Chi-

non. « Je tente le coup avec de petites quantités. Je ne vais pas faire un gros bénéfice mais comme le jus de raisins, ça m'amuse ! »

Valérie PERNETTE

CONTACTS. Christian Delalande à L'Île-Bouchard : 02.47.58.67.99.

Centre Viti-vinicole de Chinon : 02.47.93.36.89.

Jean-Louis Loup à Cravant-les-Côteaux :

02.47.98.42.75 -

www.domainebelair.fr

Marie-Pierre Raffault à Chinon :

06.80.33.04.39 -

www.marie-pierreraffault.com