



[Laurent Doyle : Une véritable expertise Vins pour s'engager sereinement vers l'avenir](https://www.linkedin.com/in/laurentdoyleoenologue/recent-activity/)
<https://www.linkedin.com/in/laurentdoyleoenologue/recent-activity/>

L'explosion inattendue du marché du vin en canette – 28 avril 2022

Selon le rapport Brandessence Market Research, le marché mondial du vin en canette va passer de 57 millions de dollars par an environ en 2017 à 155 millions en 2027. Les ventes de «canned wine» ont d'ailleurs frôlé les 80 millions de dollars entre mi-2018 mi-2019. 70 % de hausse sur un an ! Même si elles ne représentent encore que 1 % des ventes globales de vin, des centaines de références existent. Sur Drizly, la plateforme américaine de commande et de livraison de vin : le rosé représente 32 % des canettes, l'effervescent 30 %, le blanc 15 % et la rouge 6 %. Le marché est aussi dynamique au Canada et au Japon, où des vins australiens souvent bas de gamme arrivent en vrac et sont mis en canette sur place.

D'après un sondage Opinion Way commandé par les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, et publié en janvier 2022, 72 % des Français sont prêts à essayer le vin en canette, et ce chiffre monte à 84 % chez les 18/25 ans. En lançant Nomad 83, un rosé IGP, en décembre 2021, les Maîtres vignerons de Saint-Tropez souhaitent adresser cette cible de jeunes qui se détournent du vin et se tournent vers le spiritueux ou la bière. Nous proposons un produit sur le marché de la vente à emporter qui représente déjà 30 % de la restauration en France. Résultat : 15 000 canettes vendues en quelques semaines entre 2,80 et 3,50 euros pièce. Des lots de 50 000 ont depuis été fabriqués. La vigneronne Anne-Victoire Monrozier a lancé Ô Joie, un Fleurie de son vignoble familial du Beaujolais, le Château des Moriers soit 30 000 canettes. La canette répond à un besoin de consommation nomade, car moins fragile, et modérée, on est sur 25 cl. Au-delà d'être cool, c'est utile.

Dans un même carton, on met 6 bouteilles soit 4,5 litres de vin ce qui représente entre 8 et 9 kg ou 24 canettes soit 6 litres de vin ce qui représente 6,5 kg. Le bilan carbone est meilleur côté canette.

Mickaël Alborghetti, qui a lancé la canette Tch'in'on, un AOC Touraine bio : « Notre vin bio en canette, sans plastique est recyclable et écoresponsable, avec une étiquette en papier recyclé. La canette c'est 45 grammes d'aluminium, contre 400 grammes de verre au mieux. »

Si les lancements se sont multipliés ces derniers mois avec Le Petit rosé by Léoube en Côtes-de-Provence, Uchronic, un grenache bio du Sud de la France, OCEAN ! La canette de Muscadet cuvée du Domaine Martin, les canettes sont encore peu présentes en grande surface et donc peu visibles. Pour créer le marché français, nous devons prouver que la canette est un contenant de qualité pour le vin que l'on consomme dans les deux ans. Cela se fera en travaillant avec les sommeliers. La canette est un bon marché pour les vins alternatifs, les vins nature, les vins orange, qui sont déjà hors des codes.

