

# Quand le bio sort de sa niche, et casse les codes du marketing

Vendredi 02 février 2018 par [Sharon Nagel](#)

[Lire plus tard](#) [Commenter](#) [Imprimer](#) [Envoyer](#)   

- [« Le Robin des Bois du monde du vin »](#)
- [La GD ouvre le marché des vins bios](#)
- [Le marché français se démarque pour son dynamisme](#)
- [La Scandinavie, un marché aux atouts multiples](#)
- [Les USA et l'Asie comme moteurs de croissance](#)
- [Les vins sans sulfites ajoutés en vogue](#)
- [Une opportunité pour réglementer les vins sans sulfites](#)
- [Bio et expression du terroir, une association gagnante](#)



*Pour faire face à une forte demande mondiale, la production de vins bios passe à la vitesse supérieure. Ici, la Cantina Pizzolato près de Trévis en Italie, élabore 5 millions de bouteilles par an - crédit photo : Cantina Pizzolato*

**Millésime Bio offre une occasion unique de prendre le pouls du marché mondial des vins bios. Cette année, les opérateurs se sont montrés particulièrement attentifs aux préoccupations des consommateurs avec innovations à souhait et packagings des plus séducteurs.**

## Les vins sans sulfites ajoutés en vogue

En dehors d'une redistribution des cartes sur le plan géographique, les vins bios sont tirés par des évolutions dans le profil des vins. Qu'il s'agisse du label vegan ou de l'absence de sulfites ajoutés, de nouvelles préoccupations servent à aiguïser l'appétit des consommateurs pour les vins bios. « *Le marché américain des vins bios croît fortement et évolue rapidement vers les vins sans soufre ajouté* », remarque Settimo Pizzolato, dont tous les vins sont par ailleurs certifiés vegan depuis 2012. Certains opérateurs hésitent à s'engouffrer dans la brèche : « *Nous travaillons surtout sur le grand export et faire des vins sans soufre ajouté s'avère trop risqué pour nous* », explique Daniel Gimenez Alba. Mais globalement, les vins sans sulfites ajoutés ont indéniablement la cote. « *Nous allons développer notre gamme de vins sans sulfites* », confirme Chloé Maixandau de Terre de Vignerons. « *Nous proposons déjà une cuvée en AOC Bordeaux et étudions des pistes sur d'autres appellations en rouge, voire même en blanc et en rosé* ».