

Le Royaume-Uni

Avec 722 hectares de vignes en production et environ 15 000 hectolitres de vins produits par année, le Royaume Unis ne fait pas partie des grands pays viticoles et l'on ne peut parler de tradition viticole même si les romains y ont planté de la vigne. Pourtant, l'Angleterre est le pays le plus stratégique sur le plan commercial, car les Britanniques sont les plus grands amateurs et les plus fins connaisseurs de vins de haut de gamme dans le monde.

Les vignobles du Royaume-Uni sont situés dans le Sud de l'Angleterre et au Pays de Galles.

En ce qui concerne les vins effervescents, les principales régions productrices sont le Middlesex, le West Sussex, le Kent et le Somerset.

Une cinquantaine de domaines produisent du vin effervescent, selon la méthode traditionnelle, qui est sans aucun doute la catégorie de vin qui a le plus de potentiel de qualité grâce à leur situation géographique et aux cépages employés.

Le réchauffement de la planète aidant, on plante depuis une quinzaine d'années des cépages nobles comme le pinot noir ou le chardonnay (le Domaine Oldaker fut le pionnier en 1986), plus propices à une meilleure qualité de vin que les hybrides employés jusqu'alors.

Parmi les cépages utilisés et recommandés par l'Union européenne, on trouve le bacchus qui représente plus de 70 % des surfaces plantées, le pinot noir, le pinot blanc, le pinot gris, le riesling, le kerner, le reichesteiner, le kernling, le dornfelder, le müller-thurgau, l'orion, le chardonnay, le seyval blanc, l'elbling, l'albalonga et l'auxerrois.

Le Royaume-Uni est le 2ème pays importateur d'effervescents au monde avec 70 millions de bouteilles. La France lui exporte 30 % de ses vins effervescents (Champagne et Crémant).

Les expéditions de champagnes au Royaume-Uni avoisinent les 35 millions de bouteilles par année! Ces chiffres qui supposent que le consommateur britannique aime l'effervescence, encouragent les vignerons anglais.

Ainsi sont nés au cours des 10 dernières années des domaines se consacrant uniquement à l'élaboration de vins effervescents selon la méthode traditionnelle qui n'ont rien à envier aux crémants d'outre-Manche, voire à certains champagnes! Il suffit pour s'en rendre compte de goûter les vins de Chapel Down, Nyetimber, Ridgeview ou Davenport.