



Actualité du vin

## Bars à vin : Pourquoi ils cartonnent?



Par : Vin Social Club  
date de publication: lundi 13 Jan 2014



On voit de plus en plus de nouvelles structures pousser comme des champignons dans les rues de nos grandes villes françaises. Les bars à vin arrivent en nombre et leur succès est loin d'être mitigé. La fréquentation est au rendez-vous et c'est assez surprenant en cette période de crise annoncée. On ne va pas s'en plaindre me direz-vous, une économie qui marche de nos jours c'est pas si courant! Alors pourquoi le bar à vin est-il si populaire? Les bars à vin sont en phase avec la société actuelle

Le bar à vin arrive à point nommé et répond à des besoins très contemporains de notre société, contrairement à certains modèles de consommation désormais dépassés. Les " bistrots " souffrent aujourd'hui d'une image un peu "has-been" et d'un côté "picole " plus que "dégustation". Le positionnement du bar à vin, à l'inverse, est "branché", "tendance". On y va pour y découvrir une large gamme de vins et spiritueux. Un Français sur deux se tourne désormais vers le vin à l'apéritif. La recherche d'expertise et de conseil sur la consommation est un des facteurs de cette révolution vinicole. L'œnologue vous propose des vins adaptés à vos envies contrairement au simple choix de blanc, rouge ou rosé sur



la carte. La dimension sociale n'est pas négligeable : on est entre amis, on discute librement avec un pro sur un sujet qui nous passionne, on est dans l'échange, le partage et la découverte. On n'est plus là pour boire un coup, on fait dans la gastronomie, la traçabilité du produit, le terroir, le savoir-faire. Le sentiment de s'élever socialement en respectant les produits, les producteurs. On est presque en train de voyager !



Et si les femmes y étaient pour quelque chose ?

Aujourd'hui, on entend souvent : « Les femmes modernes boivent comme leur père » (en espérant que leur père était amateur de vins...). Ce qu'il faut entrevoir par là, c'est que les femmes consomment désormais autant de vin que les hommes. On pourrait même dire qu'elles consomment mieux. Les femmes visent plus le goût et l'authenticité. Elles ont généralement plus d'exigences culinaires et recherchent des références plus précises. Les vigneronns commencent à le comprendre. D'où l'apparition de nouveaux vins « féminisés », qui sont bien souvent plus fins et charmeurs, aux étiquettes revisitées pour répondre à cette nouvelle forme de consommation. Vous l'aurez compris, les bars à vins sont presque des lieux destinés aux femmes, tant par le cadre que les produits et services qu'ils proposent. De plus, un endroit plein de femmes ne peut plaire qu'aux hommes !