vinetur

Le secteur viticole britannique en expansion mise sur les analyses de laboratoire

Campden BRI affirme que les producteurs privilégient désormais la stabilité et une qualité reproductible après plus de 50 000 analyses sur 7 000 échantillons.

mardi 29 septembre 2026



L’expansion rapide de la production viticole britannique pousse les domaines à s’appuyer davantage sur les analyses de laboratoire, les contrôles de processus et les conseils techniques, à mesure que le secteur passe d’une phase de croissance initiale à une étape plus établie, selon Campden BRI, le groupe de recherche dédié à l’alimentation et aux boissons.

Dans un billet de blog publié lundi, Campden BRI a indiqué que le secteur viticole britannique accorde une importance croissante à la régularité, au contrôle qualité et à la prise de décision fondée sur les données, à mesure que les superficies plantées en vigne s’étendent et que les volumes de production augmentent. L’organisation a estimé que cette évolution reflète un changement plus large dans le secteur, où les producteurs ne se concentrent plus uniquement sur l’augmentation des volumes, mais aussi sur l’élaboration de vins stables, reproductibles et commercialement fiables d’un millésime à l’autre.

Campden BRI a ouvert son laboratoire Wine Services à Guildford en 2024 afin de servir les caves et les vignobles du Royaume-Uni. Deux ans plus tard, le groupe a indiqué que son laboratoire avait réalisé plus de 50 000 analyses sur plus de 7 000 échantillons. Il a précisé que ce travail avait accompagné à la fois des producteurs établis et des caves préparant leurs premiers millésimes commerciaux.

L’organisation a décrit ce changement comme faisant partie de la maturation du vin britannique. À mesure que les producteurs montent en puissance, a-t-elle indiqué, ils posent des questions techniques plus précises sur la manière dont les décisions prises à la vigne et en cave influencent le style, la stabilité et la qualité à long terme. Cela inclut une attention accrue à la gestion des fermentations, au contrôle de l’acidité, à l’élevage, ainsi qu’au traitement des défauts et des faux goûts du vin.

Campden BRI a indiqué que les caves souhaitent de plus en plus davantage que de simples résultats bruts d’analyse. Selon le groupe, les producteurs demandent des analyses plus rapides et une aide pour interpréter ce que ces chiffres signifient concrètement en cave. L’organisation a estimé que ce besoin est devenu plus important à mesure que les œnologues traversent des millésimes de plus en plus variables et essaient de nouvelles approches tout en maintenant la régularité des vins

finis.

Le secteur viticole britannique s’est développé rapidement au cours de la dernière décennie, a indiqué Campden BRI, en citant les progrès réalisés dans le choix des sites viticoles, des clones et des porte-greffes, la gestion des maladies et les pratiques de durabilité dans les vignobles comme dans les caves. Le groupe a également souligné une meilleure compréhension du profil des vins effervescents anglais élaborés selon la méthode traditionnelle, ainsi qu’un intérêt croissant pour d’autres styles de production, notamment les vins effervescents élaborés selon la méthode Charmat et une gamme plus large de vins tranquilles, tels que les blancs aromatiques, les blancs plus corsés, les rosés et les rouges.

Cette diversification des styles a des implications commerciales au-delà de la cave. À mesure que davantage de vins britanniques arrivent sur le marché et que davantage de producteurs nationaux vendent via les détaillants, les restaurants et d’autres circuits de l’hôtellerie-restauration, la pression pour vérifier la stabilité, respecter la réglementation et évaluer la durée de conservation devrait s’intensifier. Davantage d’analyses peut aider à réduire le risque de problèmes de qualité susceptibles d’affecter non seulement les caves, mais aussi les bars, les restaurants et les autres acheteurs de boissons qui manipulent ces produits.

Campden BRI a indiqué que les producteurs britanniques sont également de plus en plus conscients des risques techniques susceptibles d’affecter la qualité du vin, notamment l’instabilité liée au potassium et au calcium. Le groupe a précisé qu’il existe désormais une approche plus éclairée de la gestion du soufre et des additifs, un meilleur entretien des équipements d’analyse dans les vignobles et les caves, ainsi qu’une meilleure compréhension des défauts qui peuvent apparaître pendant la production et le stockage.

L’organisation a indiqué que les vignerons britanniques gagnent en confiance dans l’expérimentation et l’innovation, mais elle a ajouté que les données techniques sont de plus en plus utilisées pour déterminer si ces essais améliorent la qualité finale du vin. Selon elle, les producteurs utilisent les analyses non seulement pour résoudre des problèmes, mais aussi pour affiner leurs choix de style et prendre des décisions plus

éclairées face à des conditions de vendange changeantes.

Campden BRI a estimé que cette tendance devrait se poursuivre à mesure que davantage de vignobles passeront d'une production de démarrage à des volumes commercialement significatifs. Au Royaume-Uni, où la météo et les conditions de culture peuvent varier fortement d'une année à l'autre, le groupe a expliqué que des analyses fiables et une interprétation experte deviennent particulièrement importantes pendant la fermentation et l'élevage, lorsque de petits ajustements peuvent avoir un effet important sur le produit final.

L'organisation a également décrit une professionnalisation plus large du secteur, avec davantage d'investissements dans les capacités techniques, les services de laboratoire et les systèmes structurés de gestion de la qualité. Elle a indiqué que les caves recherchent de plus en plus l'accès à des services d'analyse, de formation et d'accompagnement via un modèle plus intégré, plutôt que de considérer l'analyse comme un service ponctuel.

Dans le cadre de cette évolution, Campden BRI a indiqué avoir lancé une nouvelle formule d'adhésion pour les caves et les vignobles du Royaume-Uni, combinant services analytiques, soutien technique et formation. Le groupe a précisé que ce programme vise à s'adapter aux réalités opérationnelles des producteurs britanniques et à les relier aux recherches plus larges du secteur. Il a également indiqué travailler avec des organismes internationaux, dont l'Australian Wine Research Institute, ce qui, selon lui, aide à maintenir les producteurs britanniques en lien avec les avancées de la science et de la technologie du vin à l'étranger.

Le billet de blog a été rédigé par Gregory Dunn, responsable du développement sectoriel et des affaires techniques chez Campden BRI, et Robert Pride, chimiste analytique principal et spécialiste du vin du groupe. Campden BRI a indiqué que Pride dirige le laboratoire vin de Guildford et qu'il a occupé auparavant des fonctions techniques dans l'industrie viticole australienne, notamment au sein de laboratoires accrédités ISO/IEC 17025 et d'un réseau mondial de tests d'aptitude pour les caves.

La description du marché donnée par le groupe laisse penser que la prochaine phase de la croissance du vin britannique dépendra peut-être moins de la démonstration que le secteur peut se développer que de sa capacité à livrer une qualité constante à grande échelle. Pour les producteurs, cela signifie que les décisions techniques à la vigne et en cave occupent une place de plus en plus importante dans la stratégie commerciale, en particulier à mesure que les volumes nationaux augmentent et que les acheteurs attendent des performances fiables de la grappe au verre.