

Le bon

plant

de vigne

RETOUR SUR LA CONFÉRENCE

Quand le vin se réinvente :
casser les codes pour valoriser
la créativité dans le monde
vitivinicole #2

Une conférence coordonnée par Coralie Haller,
Chaire Vin & Tourisme et Amélie Boutinot, cluster
de recherche MAESTRO, de l'EM Strasbourg, en partenariat
avec Marie-Jo Aufderbruck d'Alsace Destination Tourisme
et Hélène Delacour du PEPR ICCARE



Chaire Vin et Tourisme

EM Strasbourg
BUSINESS SCHOOL

Université
de Strasbourg



anr®



Maison du Kochersberg, 7 avril 2026

Avec :

- Office du Tourisme Le Beau Jardin
- Marie-Hélène MATTERN
- Sarah GROSS

La Maison du Kochersberg a accueilli une journée singulière, à la croisée du monde académique, du monde vitivinicole, de l'art, de la culture et du territoire. L'événement *Quand le vin se réinvente* a proposé bien plus qu'une succession de prises de parole : il a ouvert un **espace de réflexion collective** sur ce que le vin peut devenir lorsqu'on accepte de déplacer les frontières habituelles du secteur.

Dès l'ouverture, un fil rouge s'est dessiné : considérer le monde vitivinicole non pas seulement comme une filière agricole ou économique, mais aussi comme une **industrie créative et culturelle**, fondée sur la **créativité** individuelle et collective, sur la **valeur symbolique des produits**, et sur l'**expérience** qu'ils rendent possible. De même, le vin n'est pas seulement une boisson ou un produit économique. Il porte aussi une histoire, une identité, une culture, des émotions et une manière d'habiter un territoire.

Cette journée a aussi été marquée par sa **tonalité humaine**, par une grande qualité d'écoute, par la bienveillance des discussions, et par une vraie attention à ce que chacun vivait, ressentait et partageait. Les croquis réalisés en direct par **Laurent Bessot** ont d'ailleurs contribué à garder une trace sensible de ces moments.





Jean-Luc
Bessot 2016

Ceci n'est pas une bouteille de vin
c'est une expérience culturelle !!

2

Repenser le vin par le produit : l'enjeu des vins No/Low

Avec :

- Nadia LELANDAIS, collectif du Vin No/Low, experte stratégie Chaire Vin & Tourisme
- Marco BOTTURA, Institut Lyfe
- Maggie SCORDEL, Institut Lyfe

La première table ronde a porté sur les vins No/Low (vins désalcoolisés/faiblement alcoolisés). L'étude de Maggie Scordel et Marco Bottura met en avant qu'en retirant l'alcool, on touche à l'image du vin, à ses usages, à ses symboles, aux rituels, et à la place qu'il occupe dans les moments de fête, de partage ou de gastronomie. D'après le baromètre 2025 des vins No/Low, cela soulève encore des questions : Comment faire place à d'autres manières de boire, sans nier ce que le vin représente pour celles et ceux qui le produisent, le transmettent et le vivent ?

Comment les présenter aux consommateurs ?



3



Mais, comme évoqué par Nadia Lelandais, les vins No/Low représentent de nouvelles possibilités, en répondant à des **attentes de santé, de modération ou d'inclusion**. Ils peuvent permettre à davantage de personnes de participer aux moments de convivialité. Ainsi, le vin No/Low n'est pas encore une catégorie stabilisée, mais il constitue déjà un **terrain d'expérimentation** où se jouent de nouvelles formes de socialisation du vin.

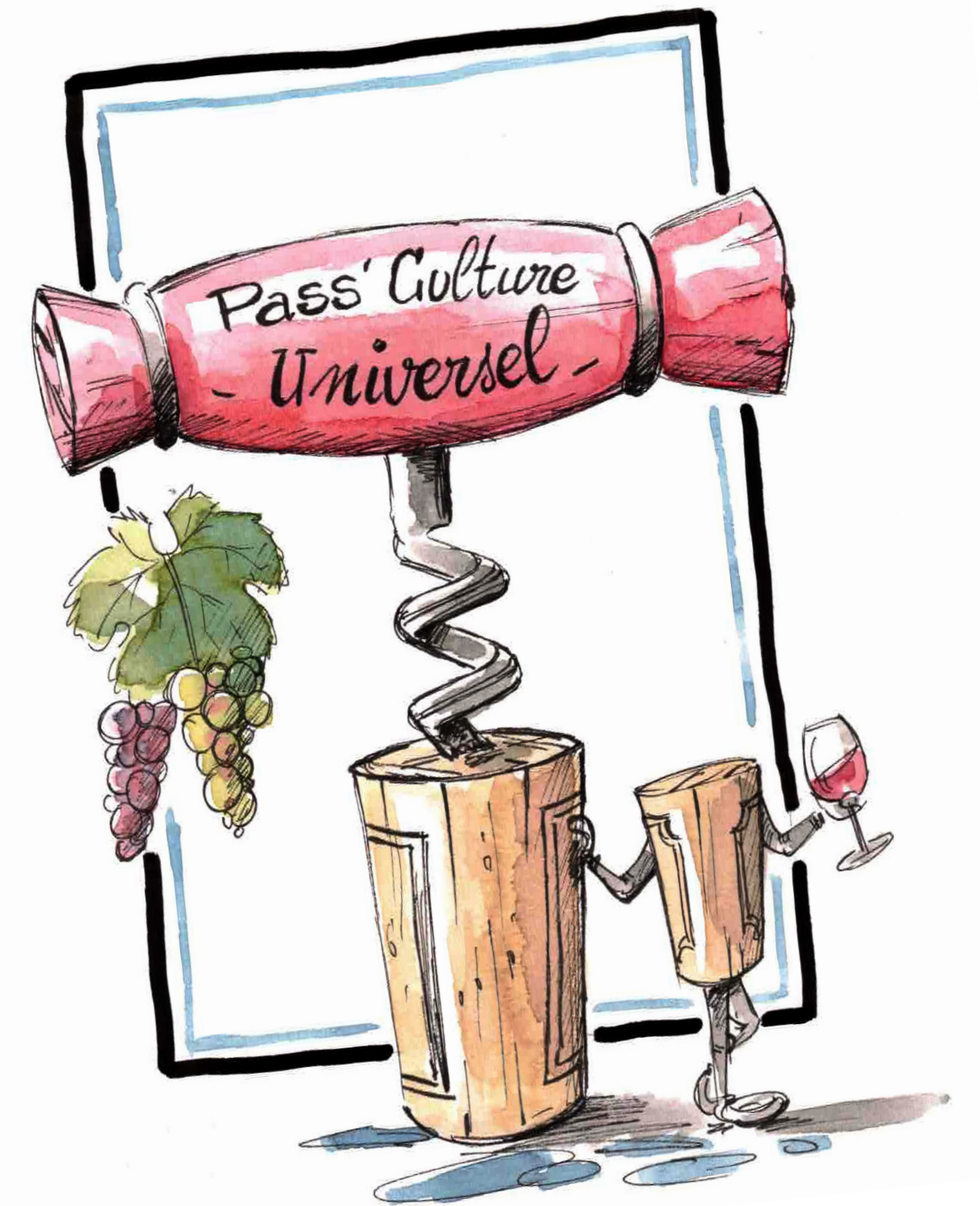
Repenser le vin par le lieu : territoire, durabilité et réactivation

Avec :

- Amélie BOUTINOT, EM Strasbourg, cluster de recherche MAESTRO
- Francein KLUR, Les Verdoyants, Klur Lieu de vie et de création
- Joël ROCHARD, ingénieur techniques agricoles, oenologue, journaliste revues techniques viticoles et oenologiques

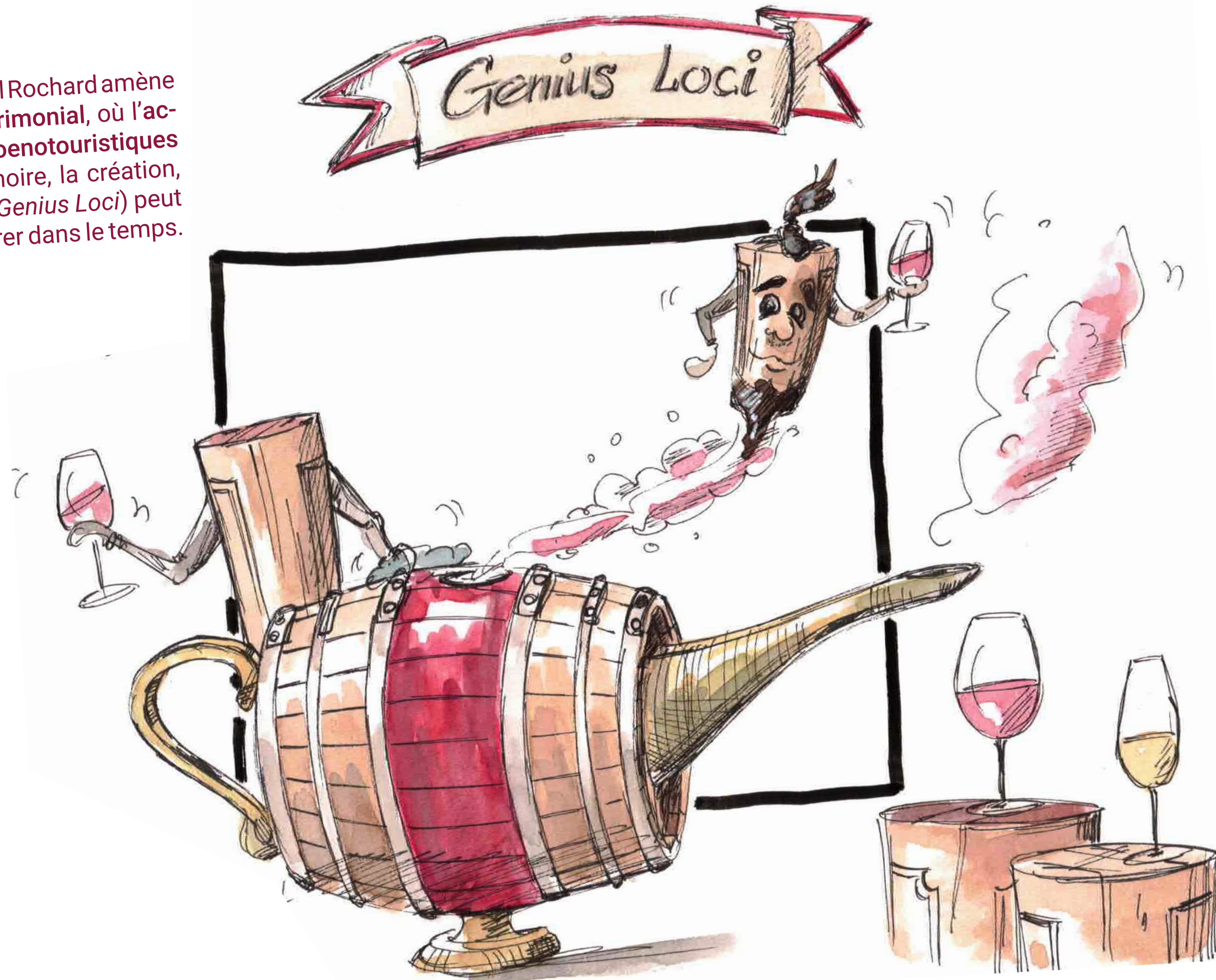
L'idée de la deuxième table ronde est de déplacer le regard du produit vers le lieu. Le vignoble n'est pas seulement un espace de production, mais aussi un lieu porteur d'histoire, de mémoire, d'identité et d'attachement ; il peut aussi devenir un lieu de vie, de création et de transmission. En résumé : c'est un lieu culturel à part entière.

Pour continuer de vivre dans le temps, un vignoble peut se réinventer, sans perdre son âme. Comme raconté par Francine Klur autour de la décroissance joyeuse, un vignoble peut accueillir de nouveaux usages et de nouvelles pratiques, comme des résidences d'artistes et la création de collectifs d'art, faisant écho aux valeurs de vie et de création du domaine.



5

En plus d'un ré-ancrage artistique, Joël Rochard amène l'idée que le vignoble est un lieu patrimonial, où l'accueil, le paysage, les expériences oenotouristiques durables travaillent à la fois la mémoire, la création, et l'hospitalité. L'« esprit du lieu » (le *Genius Loci*) peut ainsi pleinement être révélé et perdurer dans le temps.



Repenser le vin par le contenant : l'étiquette comme langage, stratégie et miroir du vivant

Avec :

- Marc DRESSLER, U. de Ludwigshafen, Weincampus
- Clément BONY, domaine Bonyvresse
- Patricia BONY, artiste peintre

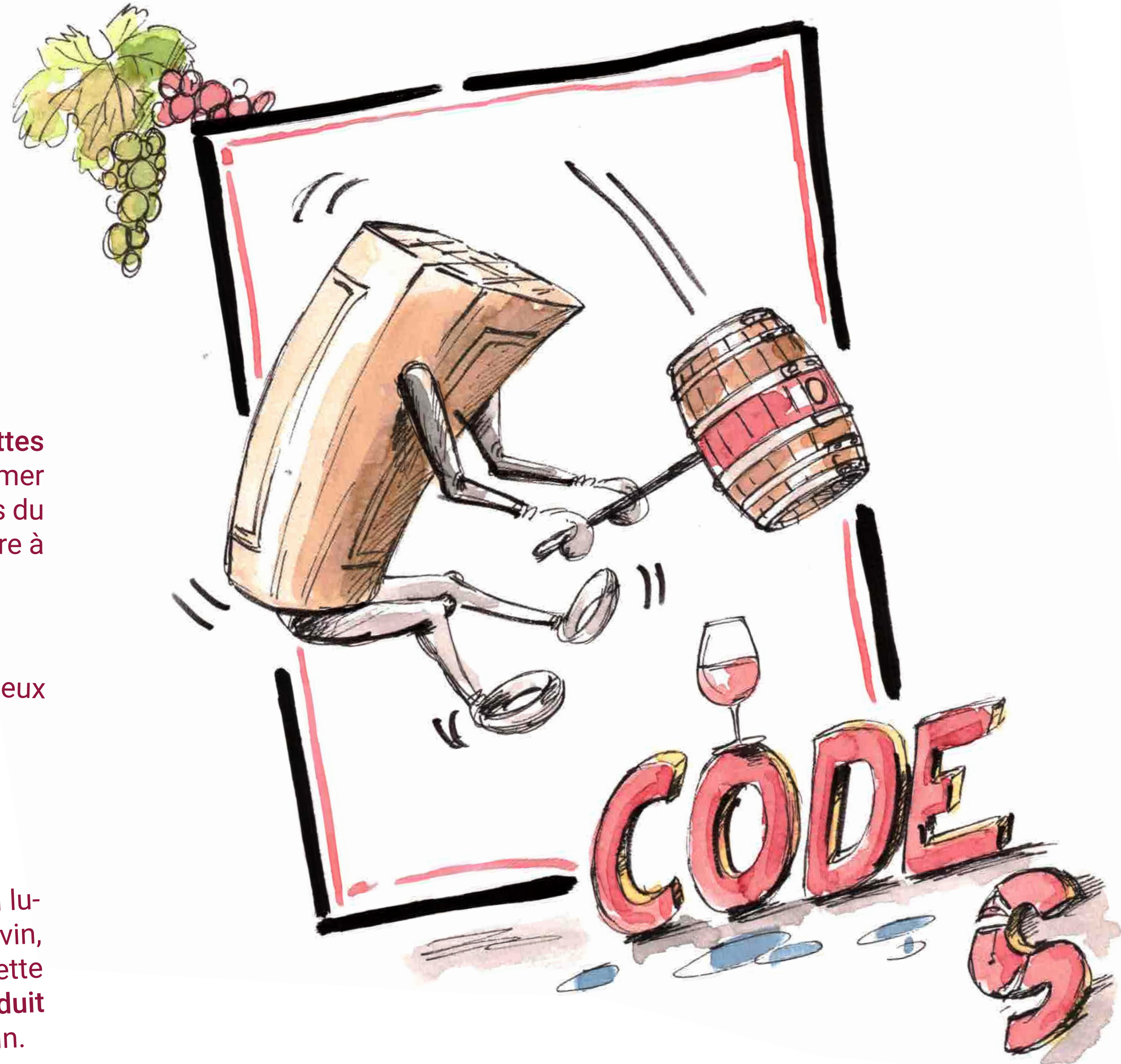
La troisième table ronde a, quant à elle, porté sur les **étiquettes** des bouteilles de vin, permettant de **raconter** le vin, d'exprimer un univers, des **valeurs**. Marc Dressler, au travers d'exemples du monde vitivinicole allemand, a évoqué un nécessaire équilibre à trouver entre création et marché :

Faut-il **rester** dans les codes connus, ou **s'en éloigner** pour mieux se faire remarquer ?

Comment être **visible** sans perdre en clarté ?

Comment être **original** sans trahir l'identité du domaine ?

En parallèle, Clément Bony et Patricia Bony ont aussi mis en lumière la dimension très **sensible** du **geste créatif**, tant sur le vin, avec le raisin, que sur l'étiquette, avec la cire d'abeille. L'étiquette devient alors bien plus qu'un emballage : elle **prolonge**, **traduit** graphiquement, et rend **visible** ce qui fait la **singularité** du vin.



Une journée sur la créativité,
mais aussi sur le courage
de se transformer



Au fil des trois tables rondes, une même conviction s'est dessinée : le monde vitivinicole peut se réinventer par les produits, par les lieux et par les contenants, sans se renier.

Innover dans le monde du vin, c'est avant tout retravailler qui l'on est, ce que l'on montre, ce que l'on veut transmettre, et ce que l'on rend possible pour d'autres.

Derrière les idées et questions abordées, se trouvait aussi l'acceptation d'une régénération centrée sur le vivant : moins se fonder sur la maîtrise totale, en s'ancrant davantage dans les relations, les expérimentations et les devenirs possibles.

En conclusion

Quand le vin se réinvente a montré un monde vitivinicole en mouvement, marqué par une remarquable capacité créative. Cet évènement a aussi rappelé que le vin peut être pensé autrement : comme un produit culturel, un lien avec un territoire, une expérience sensible, et un espace d'expression.

Plus qu'un mot d'ordre, « casser les codes » est apparu ici comme une invitation à faire évoluer le secteur avec justesse et avec attention aux personnes comme aux lieux.

La créativité, dans le monde vitivinicole, est une manière de rester vivant.

