

LA VITI RÉDAC'

MY VITIBOX

N°13



— L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE —

RETROUVEZ
TOUTES LES
VITI REDAC'



RETROUVEZ
TOUTES NOS
ASTUCES VIN



L'Edito de Philippe



Chers Viticulteurs,

Dans cette édition, l'équipe MyVitiBox va vous expliquer les changements climatiques et ses impacts sur les vignes : des aléas poussant les viticulteurs à l'innovation, à la recherche de nouvelles stratégies pour pallier à ces changements.

Comme chaque mois, nous vous ferons voyager. Direction l'Australie, où nous irons à McLaren Vale, le joyau viticole australien.

Et enfin, en accord avec notre engagement, nous ferons un focus sur le label Biodyvin qui encadre l'agriculture biodynamique.

Le Viti récap'

L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Page 3

**UN VIN UN VOYAGE : MCLAREN VALE,
COEUR DE LA VITICULTURE
AUSTRALIENNE**

Page 4

LA RECETTE DE VICTOR

Page 5

**LE VITI DICO': FLEUR DE VIGNE, À LA
DÉCOUVERTE D'UN BALLET SECRET**

Page 6

56%

DES PRODUCTEURS DE VIN DANS LE MONDE ONT DÉJÀ
ENTREPRIS DES AJUSTEMENTS GÉOGRAPHIQUES POUR
S'ADAPTER AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES.

2. L'Impact du Changement Climatique

Philippe

Les vins préférés



8,40€

Pomponnette 2022

Un Languedoc qui ne manque pas de mordant ! Le nez est plein d'énergie sur la poire et la pamplemousse. En bouche, le vin reste frais et expressif avec une salinité gourmande.



9,25€

Le rouge 2022

Gros coup de coeur pour cette cuvée et son explosion de fruits ! On y retrouve notamment des notes de griottes et de groseille, le tout accompagné d'une bouche fraîche et très digeste, parfaite pour l'apéritif.



19,45€

100% Tannat 2020

Un Madiran tout en puissance ! Ce monstre du Sud-Ouest dévoile une belle finesse derrière ses tains charpentés. La bouche est onctueuse sur des arômes de pruneaux et de griottes et se termine sur une finale épicée.

Le dicton du mois

**" IL Y A UN LIEN TRÈS ÉTROIT
ENTRE LE FLACON, L'ENDROIT, LE
MOMENT ET LES GENS AVEC QUI
VOUS LE DÉGUSTEZ."**

ERIC REVEL

ON POUSSE LE BOUCHON...

2°

Les scénarios prévisionnels réalisés prévoient une augmentation moyenne de la température de 2°C en 2050 et 4°C en 2100.



A la recherche du raisin hybride

Les vignerons explorent activement de nouvelles variétés de raisins résistantes aux conditions changeantes. Cette recherche s'étend de la création de variétés hybrides à la redécouverte de cépages anciens mieux adaptés aux températures et aux précipitations fluctuantes. Cette quête d'adaptabilité reflète l'engagement de l'industrie vinicole à s'ajuster aux réalités climatiques actuelles tout en préservant son héritage viticole.

L'IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique mondial a des répercussions significatives sur divers secteurs, et l'industrie vinicole n'est pas épargnée. Des variations climatiques aux déplacements des vignes, en passant par les changements de goût, les vignerons sont confrontés à de nouveaux défis. Cet article explore ces quatre facettes de l'impact du changement climatique sur l'industrie vinicole, tout en mettant en lumière les efforts d'adaptation déployés par les acteurs de ce domaine.

LES CONSÉQUENCES DES VARIATIONS CLIMATIQUES

Depuis plus de cinq ans, les vignerons font écho à une réalité alarmante: la vinification devient d'autant plus ardue face aux changements climatiques. Les épisodes de fortes chaleurs, comme la canicule et la sécheresse estivales, se succèdent. En France, par exemple, la canicule de 2019 a entraîné une diminution de plus de 10% de la production de vin par rapport à l'année précédente. Ces conditions climatiques extrêmes sont également ponctuées par des événements destructeurs tels que le gel printanier de 2021 qui a ravagé près d'un tiers des vignobles français. Les variations climatiques imprévisibles génèrent un stress pour les vignes, altérant la maturation des raisins et impactant la qualité des vendanges. En Californie, une étude indique que les vagues de chaleur plus fréquentes ont provoqué une augmentation de la concentration en sucre dans les raisins, impactant le profil aromatique et la teneur en alcool des vins.

À LA RECHERCHE DU TERROIR PERDU

Le déplacement dit stratégique des vignobles émerge comme une réalité impérieuse pour les vignerons. Au cours de ces dernières décennies, des changements ont été observés dans les régions viticoles du monde. La région de l'Oregon aux États-Unis en est un exemple frappant. Jadis reléguée au second plan en raison de conditions climatiques considérées comme peu propices à la viticulture, l'Oregon est maintenant propulsée sur le devant de la scène vinicole mondiale. Les températures relevées sont modérées et les étés sont relativement plus frais dans cette région. Cette nouveauté a attiré l'attention des vignerons cherchant des alternatives pour les zones traditionnellement renommées.

Des régions telles que le Chili, l'Australie et même certaines parties de la Chine émergent désormais comme des destinations viticoles prisées, témoignant d'une cartographie viticole en pleine mutation. Les vignerons naviguent dans cet environnement et façonnent ainsi une nouvelle ère pour l'industrie viticole mondiale.

LA NOUVELLE CARTOGRAPHIE DES SAVEURS

En plus d'ouvrir de nouvelles perspectives viticoles, les répercussions du changement climatique et notamment du réchauffement des températures, sont en train de modifier le profil des vins de chaque région. Par exemple, à Bordeaux, les profils deviennent de plus en plus alcooleux. En effet, le cépage du merlot réagit aux fortes températures. Les vignerons de la région bordelaise ont alors décidé de planter du malbec, plus résistant, ce qui a provoqué un changement au niveau du profil des vins de la région. De même, la Bourgogne et le Beaujolais étaient connus pour leur finesse et leur légèreté mais les degrés supplémentaires en font des vins plus puissants. D'ailleurs, on voit apparaître des vins à base de syrah, cépage des Côtes-du-Rhône, dans le Beaujolais !

ENTRE TRADITION ET INNOVATION

La transition vers des pratiques agricoles durables est de plus en plus répandue. Les domaines viticoles italiens en sont l'exemple même : ils ont adopté des méthodes biodynamiques pour préserver la biodiversité des sols et augmenter la résilience des vignes face aux stress climatiques. Parallèlement, l'intégration de technologies avancées est devenue essentielle. Des outils de surveillance météorologique sophistiqués aident les vignerons à anticiper les changements climatiques, tandis que des techniques de vinification innovantes, comme la macération carbonique contrôlée, sont utilisées pour ajuster les profils aromatiques des vins.



Un vin, un voyage

McLaren Vale : le bijou viticole de l'Australie du Sud

Bienvenue en Australie, dans la région viticole de McLaren Vale. Elle tient son nom de John McLaren et David McLaren qui ont tous deux étudié dans cette région en 1937. Cette banlieue australienne est connue pour sa conservation des plus anciens pieds de vignes du monde. Elle compte plus de 80 domaines viticoles, qui sont souvent des exploitations familiales. Le vin, en Australie est devenu une véritable fierté nationale. Qui aurait pu penser un jour que le vin détrônerait la sacro-sainte bière dans le cœur des Australiens ?



LE GRENACHE : LE CÉPAGE VEDETTE

McLaren Vale est une célèbre région viticole où le cépage du grenache est roi. Ce cépage à la couleur intense donne à ses vins une bouche généreuse avec du caractère ainsi qu'une véritable puissance caractéristique. Le grenache est assimilé à un raisin à la peau épaisse qui mûrit plus tardivement. Il s'épanouit donc parfaitement en Australie où il a trouvé les conditions idéales pour permettre de produire de grands vins.

4. L'Impact du Changement Climatique

« S'il fallait, en un mot, résumer l'essence du vin australien, le mot « saveur » s'imposerait indiscutablement à l'esprit. Certes, les vins australiens ne sont pas tous des modèles d'élégance, mais ils ont le goût du fruit, direct et sans détour. »

UN TERROIR D'EXCEPTION : UN GOÛT UNIQUE

Ce sont des raisins gorgés de soleil donnant des vins aux tanins emblématiques. Située entre monts et marées, McLaren Vale possède un climat chaud qui ne connaît que très rarement le gel ou la sécheresse du fait de sa proximité avec la mer. Ce climat parfait, qui s'apparente à notre climat méditerranéen, permet de donner naissance à des vins gourmands aux fruits mûrs avec toutefois une belle fraîcheur.



Endroits à voir

- Visitez une œuvre d'art dans le domaine d'Arenberg : le célèbre rubik's cube.
- Promenez-vous le long du circuit "Shiraz Trail". Vous pourrez vous arrêter dans des caves afin de déguster des vins.
- Faire une journée excursion autour d'Adélaïde, célèbre ville du sud de l'Australie où les vignobles en font la fierté des vignerons australiens.

LA RECETTE DE VICTOR

Chef Victor Blanchet pour MyVitibox

Nous avons le plaisir de vous présenter un accord mets-vins aux couleurs de l'Italie par le chef Victor Blanchet. Pour en savoir plus, scannez simplement le QR code figurant sur cette page et accédez à la vidéo de la recette.



LA RECETTE

- Pour la farce, émincez un oignon et coupez les carottes en brunoise.
- Dans une casserole huilée, incorporez vos oignons et vos carottes, avec une noisette de beurre demi-sel, le laurier et le thym. Ajoutez la viande hachée et une cuillère à café de concentré de tomate, salez et poivrez.
- Déglacez le tout au vin rouge en y ajoutant un verre d'eau et laissez réduire. Puis, passez le tout à la passoire pour en extraire le jus et réservez.
- Pour la pâte à raviole, séparez le blanc du jaune. Mélangez le reste des ingrédients avec le jaune d'œuf. La pâte doit être souple et homogène.
- Découpez des cubes de pecorino et réservez-les.
- Divisez la pâte en deux et étalez finement. Sur la partie inférieure, mettez votre farce et ajoutez au centre les cubes de pecorino. Avant de recouvrir avec la seconde pâte, mettez de l'eau pour souder les bords.
- Faire frire dans l'huile d'olive les feuilles de basilic.
- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire vos ravioles pendant 6 minutes.
- Réchauffer votre jus de cuisson puis mettez-y les ravioles sur feu doux.
- Dressez vos ravioles, versez-y le jus de cuisson. Décorez ce plat avec des copeaux de pecorino et les feuilles de basilic.

5. L'Impact du Changement Climatique

Ravioles farcies à la bolognaise et pecorino au jus de cuisson et basilic frit.



CHEF
VICTOR BLANCHET

LES INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

Pour la farce bolognaise

- 150gr de bœuf haché
- 20gr de carottes
- 20gr d'oignon
- 50gr de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 20gr de concentré de tomate
- 100gr de pecorino
- Jus de cuisson

- Jus de bolognaise réduit et monter au beurre
- 30 gr de beurre demi-sel
- Des feuilles de basilic

Pour la pâte à raviole :

- 200gr de farine
- 2 jaune d'œuf
- 20gr d'huile d'olive
- 40gr d'eau
- Fleur de sel

Préparation 25 min

Cuisson 10 min

Difficulté



Le Viti Dico'

Fleur de Vigne: À la découverte du ballet secret des fleurs

La fleur de vigne, également connue sous le nom de "floraison", marque le début d'un chapitre crucial dans le cycle de vie de la vigne. Produite généralement au printemps, cette étape se réfère aux bourgeonnements des vignes. Elles s'épanouissent pour donner naissance à de délicates fleurs formant un ballet des plus élégants.

la température ainsi que l'humidité, qui peuvent jouer un rôle déterminant. Des conditions optimales favorisent une floraison homogène et une meilleure fructification, tandis que des conditions défavorables peuvent entraîner des pertes de récolte. Au-delà de son impact sur la récolte, la qualité du vin est également influencée par la floraison.

30%

En Bourgogne, la floraison de la vigne, déterminante pour la récolte, peut influencer jusqu'à 30% de sa taille finale, guidant les viticulteurs dans la prévision de la qualité du millésime.



Un peu d'explications...

Une fois les fleurs de vigne épanouies, commence un processus appelé "fructification". Les fleurs, portées par les grappes, contiennent les futurs grains de raisin. La pollinisation des fleurs par le vent ou les insectes est cruciale à cette étape, car elle détermine le nombre de baies dans chaque grappe et influence directement la taille de la récolte. Une floraison réussie est donc essentielle pour assurer une bonne fructification et, par conséquent, une récolte abondante. De plus, la floraison est un moment délicat où doivent se réunir des conditions météorologiques, notamment

Un nombre de grains de raisin optimal par grappe permet une maturation équilibrée des fruits, contribuant ainsi à la complexité et à la qualité finale du vin. En conclusion, la fleur de vigne n'est pas seulement un phénomène visuel éphémère, mais plutôt une étape fondamentale qui façonne le destin du vin. Elle symbolise le début d'un processus complexe et délicat, soulignant l'importance de la nature et surtout des conditions météorologiques. La création de l'œuvre d'art qu'est une bouteille de vin doit sa réalisation à la réunion de ces étapes. La prochaine fois que vous dégusterez un verre de vin, rappelez-vous que cette expérience sensorielle trouve son origine dans ses délicates fleurs de vigne.



NOS ENGAGEMENTS

ZOOM SUR LE LABEL BIODYVIN



Notre démarche en détail

Un label pour l'agriculture Biodynamique

Un label, c'est un cahier des charges à respecter. Le label Biodyvin est un label qui encadre les pratiques de l'agriculture biodynamique. C'est le mode d'agriculture le plus exigeant et donc le cahier des charges le plus strict. Celui-ci suit les règles du label bio et interdit, ainsi, l'utilisation de produits chimiques au profit de traitements naturels. En plus des contraintes bio, l'agriculture biodynamique suit le calendrier lunaire tout en remettant au profit de traitements naturels tout en remettant au goût du jour des pratiques ancestrales (préparations à base de plantes médicinales, de bouse de vache et de quartz par exemple). Biodyvin est un label d'état créé à l'initiative d'un collectif de vignerons qui souhaitent mettre en avant ce mode d'agriculture exigeant et très respectueux de l'environnement. A la fin des 4 années de conversion à la biodynamie, le SIVCBD délivre le label BIODYVIN aux adhérents ayant été contrôlés sur cette période par l'organisme indépendant Ecocert.



BIODYVIN

RÉDUIRE SES DÉCHETS À LA SOURCE : LA CAPSULE DE SURBOUCHAGE

Il est des détails auxquels nous ne faisons pas attention dans notre quotidien, et qui pourtant font partie de tout un monde.

Prenez une bouteille de vin : il y a de fortes chances qu'elle soit « coiffée » d'une capsule de surbouchage. Vous savez, la petite feuille d'aluminium qui protège le bouchon, que l'on coupe soit au-dessus de la bague (pour les amateurs), soit en-dessous (pour les pros !). Cette capsule est généralement conçue en étain, en PVC ou en un doux mélange d'aluminium et de polyéthylène (PE).

Historiquement, la capsule est le support de la « Marianne », le poinçon douanier permettant de s'assurer que le vigneron s'est bien acquitté des « droits d'accises » pour commercialiser de l'alcool en France. Sauf que l'apposition de la Marianne n'est plus obligatoire depuis 2019, le vigneron pouvant envoyer les documents de justification à ses clients professionnels.

Pourquoi garder la capsule dans ce cas ? Plusieurs raisons avancées par les fabricants : hygiène, garantie d'authenticité, rituel d'ouverture... elle a surtout un rôle visuel, contribuant à l'habillage de la bouteille. Elle est l'objet d'une véritable expertise de la part des capsuliers, qui rivalisent de créativité et d'originalité.

Pourtant, ces capsules sont rarement recyclées, et celles en complexe aluminium ne sont pas recyclables. Le collectif STOPCAPSULES estime à 33 milliards de capsules produites par an en France. Michel Chapoutier et Oé Vins ont récemment annoncé qu'ils comptaient eux aussi retirer les capsules de leurs bouteilles. D'un autre côté, en cette fin d'année 2023, l'interprofession champenoise a décrété obligatoire d'apposer la coiffe pour revendiquer l'appellation « Champagne » car elle « fait partie de l'image de la bouteille de Champagne ». Ce n'est donc qu'une question de goût... visuel.

NOTRE PARTENAIRE

PRO DÉGUSTATION
Club Français du Vin

FORMEZ-VOUS AU VIN DANS UNE
ATMOSPHÈRE DECONTRACTÉE

VOG LUDIQUE
LE B.A-BA DU VIN



DES FORMATEURS EXPERTS



APPRENDRE LES BASES SUR
LES CÉPAGES ET TERROIRS



UNE MÉTHODE RECONNUE
ET CERTIFIÉE

