

# LA VITI RÉDAC'

MY VITIBOX

N°12



## LE LIÈGE: PROTECTEUR D'HÉRITAGE

RETROUVEZ  
TOUTES LES  
VITI REDAC'



RETROUVEZ  
TOUTES NOS  
ASTUCES VIN



# L'Edito de Philippe



Chers Viticulteurs,

Dans cette édition, l'équipe MyVitiBox vous révélera tous les secrets du liège. Son importance discrète mais essentielle, fait de lui le protecteur d'un héritage vinicole et le gardien des arômes et de la conservation.

Comme chaque mois, nous vous ferons voyager. Cette fois-ci en Italie, où nous partirons à la découverte des terres volcaniques siciliennes, pour une épopée viticole incroyable. Enfin, en accord avec notre engagement, nous ferons un focus sur le label Bio, un label qui nous amène vers une viticulture plus respectueuse.

## Le Viti récap'

**LE LIÈGE: PROTECTEUR D'HÉRITAGE**

Page 3

**UN VIN UN VOYAGE: SICILE, ÉPOPÉE  
VITICOLE ENTRE FEU ET VINS**

Page 4

**LA RECETTE DE VICTOR**

Page 5

**LE VITI DICO': LE FOULAGE, L'ÉNIGME  
CRUCIALE DE LA VINIFICATION**

Page 6

# Les vins préférés



**9,50€**

**El Chocolatero 2020**

Un vin espagnol rouge profond au nez de myrtille, cassis avec une pointe de cacao et de réglisse. Ce vin a su me séduire par sa fraîcheur, mais aussi ses tanins fins et ses arômes délicats de fruits noirs. J'en redemande!



**16,90€**

**Privilège 2016**

J'adore les vins de Loire qui ont pu évoluer après quelques années de garde. Ce vin aux reflets grenat, a des notes de griotte et de cassis qui viennent sublimer celles de poivre. Vous ne pourrez qu'être épaté par sa bouche aux tanins fondus.



**10,95€**

**Esprit Gassier**

Chic et décomplexé, Esprit Gassier vous invite au style de vie bohème. Assemblage de Syrah, Grenache, Cinsault et Rolle, il dévoile une robe claire aux nuances pêches sur des notes délicates de fleurs blanches et de fruits blancs. Un incontournable pour un apéritif réussi!

## Le dicton du mois

**"LE VIN EST LA PLUS SAIN ET LA PLUS HYGIÉNIQUE DES BOISSONS."**

**LOUIS PASTEUR**



2. Le liège: protecteur d'héritage

# ON POUSSE LE BOUCHON...

## Liège et cinéma

À la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, des scénaristes de l'âge pionnier du cinéma utilisaient des bouchons en liège pour écrire des idées de scènes ou des croquis de personnages. Ces fragments de liège devinrent ainsi des éléments fondateurs dans l'élaboration des premiers scénarios.



### La surprise du chef

Les bouteilles bouchonnées, un défaut redouté dans le monde du vin, représentent une réalité qui touche environ 5 à 7 % des bouteilles scellées avec un bouchon en liège. Ce phénomène, causé par un champignon, peut altérer les arômes et le goût des vins, impactant ainsi l'expérience gustative du consommateur. Bien que les avancées technologiques aient contribué à réduire ce risque, il reste un défi auquel l'industrie œnologique est attentive, cherchant constamment des moyens pour minimiser cet inconvénient.



# LE PROTECTEUR D'HÉRITAGE

L'univers envoûtant du vin, témoin d'une histoire millénaire, est façonné par des éléments fondamentaux, chacun ajoutant sa nuance singulière à cet univers gustatif. Parmi ces composants, le liège qui dépasse sa fonction de simple bouchon pour incarner une richesse héritée du passé, une préservation sensorielle et une vision innovante de l'avenir. Découvrons le rôle prépondérant et multiple du liège dans cette industrie, empreinte de tradition, de qualité et de durabilité.

## UN HÉRITAGE HISTORIQUE

L'histoire et l'utilisation du liège dans la vinification sont intrinsèquement liées à un héritage ancestral enraciné dans les traditions viticoles. Depuis des siècles, le liège a été le gardien inébranlable des saveurs, représentant le symbole d'une tradition préservée à travers le monde. Par exemple, les vins de Porto, trésors du Portugal, sont souvent scellés avec du liège, inscrivant ainsi cette méthode dans l'essence même de l'héritage culturel du pays. Des études historiques révèlent que l'utilisation du liège dans la vinification remonte à plus de 2 000 ans, établissant ainsi une continuité ininterrompue de cette pratique. Des régions viticoles prestigieuses, telles que la Toscane en Italie, où des vins renommés comme le Chianti Classico sont traditionnellement bouchés avec du liège, témoignent de la pérennité de cette méthode. Des statistiques récentes confirment que plus de 70% des vins de prestige demeurent fidèles à l'usage du liège, soulignant ainsi l'ancrage profond de cette pratique.

## LE MUST POUR LES VINS DE GARDE

Lorsqu'il s'agit de vins de garde, le choix du bouchon revêt une importance capitale. Le liège demeure le champion incontesté malgré l'avènement des capsules. Pourquoi ce choix ? La réponse réside dans la gestion subtile de l'oxygène. Prenons l'exemple emblématique des vins de Bordeaux. Environ 95% des vins classés du Médoc utilisent encore le liège pour l'encellulement, préservant ainsi la tradition séculaire. Les bouchons de liège, par leur porosité contrôlée, permettent une micro-oxygénation bénéfique. Cette infusion d'air infime, au fil des années, façonne le vin, développant ses qualités et complexités aromatiques pour atteindre leur apogée. Les chiffres ne mentent pas : près de 80% des vins de garde utilisent encore le liège, car les capsules, bien qu'étanches, limitent l'interaction avec

l'air, restreignant ainsi le potentiel d'évolution du vin sur le long terme. Les vins destinés à une garde prolongée exigent une évolution lente et constante, une qualité que le liège assure avec une maîtrise éprouvée.

## LE FAMEUX GOÛT DE BOUCHON

L'évolution de l'utilisation du liège est indéniablement liée aux progrès technologiques. Ces bouchons offrent une alternative durable tout en préservant les caractéristiques distinctives du liège traditionnel. Ils assurent non seulement une excellente étanchéité, mais jouent également un rôle crucial dans la préservation des arômes et du goût du vin. En permettant une micro-oxygénation contrôlée, ils contribuent à développer et à maintenir les caractéristiques organoleptiques du vin, préservant ainsi sa qualité gustative. Des maisons de renom, telles que Krug en Champagne et Penfolds en Australie, ont opté pour ces nouveaux bouchons, témoignant de leur confiance envers cette solution qui concilie durabilité et préservation des qualités gustatives des vins.

## LE LIEGE: UN MATERIAU DURABLE ?

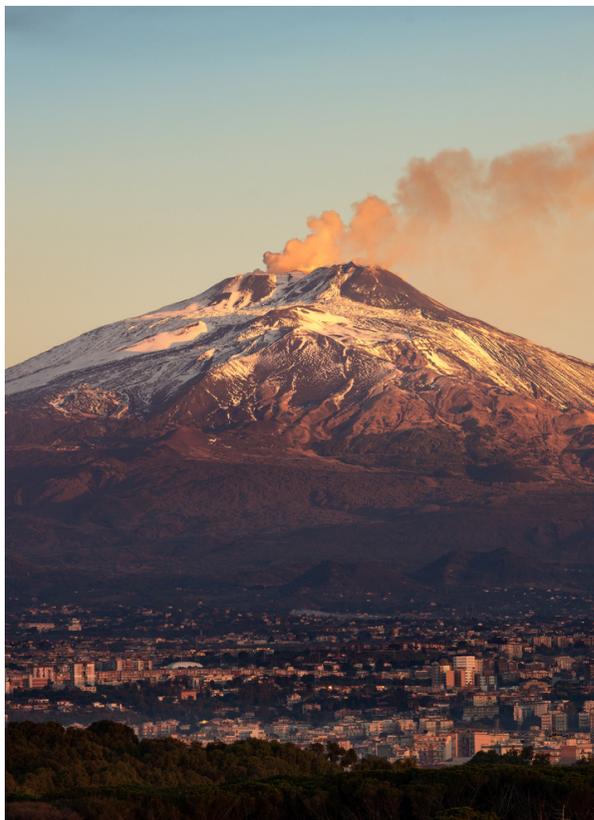
La durabilité joue un rôle central dans l'adoption continue du liège dans l'industrie vinicole. Les pratiques de récolte responsables des écorces de chêne-liège, observées au Portugal et en Espagne, viennent à environ 60% d'écorces de chêne-liège récoltées dans le cadre de pratiques certifiées durables. Ces pratiques responsables de récolte, notamment dans les forêts de chêne-liège du Portugal, veillent à la préservation des écosystèmes tout en assurant la régénération des arbres, essentielle pour maintenir un approvisionnement constant en liège.



# Un vin, un voyage

## Italie: Sicile, épopée viticole entre feu et vins

**B**ienvenue en Sicile, île enchantée d'Italie où les vignobles s'épanouissent sur une terre façonnée par les éruptions volcaniques. Les producteurs siciliens allient tradition et modernité, exploitant les sols volcaniques uniques de l'Etna et les influences climatiques variées pour produire des vins de qualité supérieure, donnant ainsi une nouvelle dimension à la réputation viticole de la Sicile. Découvrez avec nous cette région où la force tellurique se mêle à la délicatesse des cépages pour donner naissance à des vins uniques.



### LA LAVE JAILLIRA...

Au cœur de la Sicile, les vignobles exceptionnels se nourrissent d'une terre marquée par les colères volcaniques. Les sols, riches en minéraux hérités des cendres et des dépôts volcaniques, insufflent aux cépages une vitalité et une complexité uniques. Le Nero d'Avola et le Nerello Mascalese, symboles de cette terre généreuse et passionnée, expriment ici leur caractère empreint de feu et de passion.

#### 4. Le liège: protecteur d'héritage

"LA VITA È TROPPO  
BREVE PER BERE VINO  
CATTIVO."  
PROVERBE ITALIEN

### ... EN UNE ÉRUPTION DE SAVEURS

Les vins siciliens, enfants de cette terre volcanique, offrent une palette de saveurs envoûtantes. Des arômes fumés, des notes minérales et une vivacité unique caractérisent ces breuvages nés de la fusion entre le feu du volcan et la patience des vignerons. Une dégustation devient une odyssée sensorielle, révélant l'empreinte indélébile du terroir sur chaque gorgée.



### Endroits à voir

- Découvrez la Valle dei Templi: un site archéologique où les vignes entourent des vestiges antiques.
- Visitez les Etna Vineyard: les vignobles cultivés sur les flancs de l'Etna, offrant des vins uniques grâce à l'influence du sol volcanique.
- Allez à Palerme pour une escapade culinaire où les vins locaux se marient aux délices siciliens traditionnels.

# LA RECETTE DE VICTOR

## Chef Victor Blanchet pour MyVitibox

Nous avons le plaisir de vous annoncer que le chef Victor Blanchet est de retour en 2024 chez MyVitibox pour une nouvelle recette inédite ce mois-ci. Il continuera à proposer au fil des prochains mois des associations mets-vins exclusives pour accompagner nos sélections. Pour en savoir plus, scannez simplement le QR code figurant sur cette page et accédez à la vidéo de la recette.



## LA RECETTE

- Coupez le chapeau des navets et creusez les à la cuillère.
- Cuisez le bas des navets dans de l'eau salée pendant 4-5 minutes.
- Passez à la cuisson de la farce des légumes hachés, comprenant carotte, oignon et poireau, en faisant revenir le tout dans de l'huile d'olive bien chaude.
- Débarrassez la farce et y incorporez la poire et 20g de céleri bouilli hachés également.
- Assaisonnez la farce avec du sel, du piment d'Espelette, du jus de citron et 10g de persil haché.
- Passez à la réalisation du jus brun de légumes et sa sauce soja
- Faites revenir de l'huile d'olive, du beurre, un peu de sauce soja, puis y incorporez les légumes pour bien les colorer, puis mouillez le tout et laissez réduire 15 min.
- Après avoir farci les navets, cuisez les à l'unilatérale côté farce sur le fond de la poêle où nous retrouvons déjà l'huile d'olive et le beurre.
- Arrosez le tout avec de la fleur de sel, du piment d'Espelette et 1 à 2 cuillères du jus de légumes et venez laquer le tout.
- Dressez l'assiette en mettant tout d'abord le jus au fond puis rajoutez le navet et y posez la salade par-dessus.

5. Le liège: protecteur d'héritage

## Navets farcis en accord avec le vin rouge du Clos de Paulilles



CHEF  
VICTOR BLANCHET

## LES INGRÉDIENTS

### POUR 2 PERSONNES

- 2 gros navets
- 120g de poireau
- 40g d'oignon
- 60g de céleri bouilli
- 1 poire
- 20g de chou vert
- Fleur de sel
- 1 carotte
- Huile d'olive
- Beurre demi-sel
- Jus de citron
- Roquette
- Cresson
- Persil blanc
- Poivre noir
- Ail et échalote

Préparation 15 min

Cuisson 25 min

Difficulté



# Le Viti Dico'

## Le foulage: l'énigme cruciale de la vinification

**D**ans l'univers envoûtant de la viticulture, un terme énigmatique résonne : le foulage. C'est un acte primitif et pourtant fondamental, l'une des premières étapes de la transformation du raisin en vin. Mais qu'est-ce exactement que le foulage ?

tannique du vin à venir. La douceur du pressurage, la durée du contact peau/jus, tout joue un rôle crucial dans la palette aromatique et la texture du breuvage final. Les vignerons savent doser ce geste ancestral, entre puissance et délicatesse, pour extraire le meilleur des raisins sans altérer leur potentiel. Ils adaptent le foulage selon

**70 à 80 %**

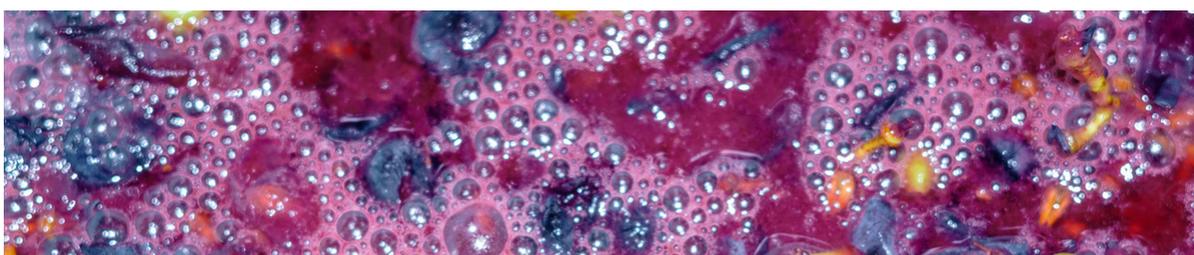
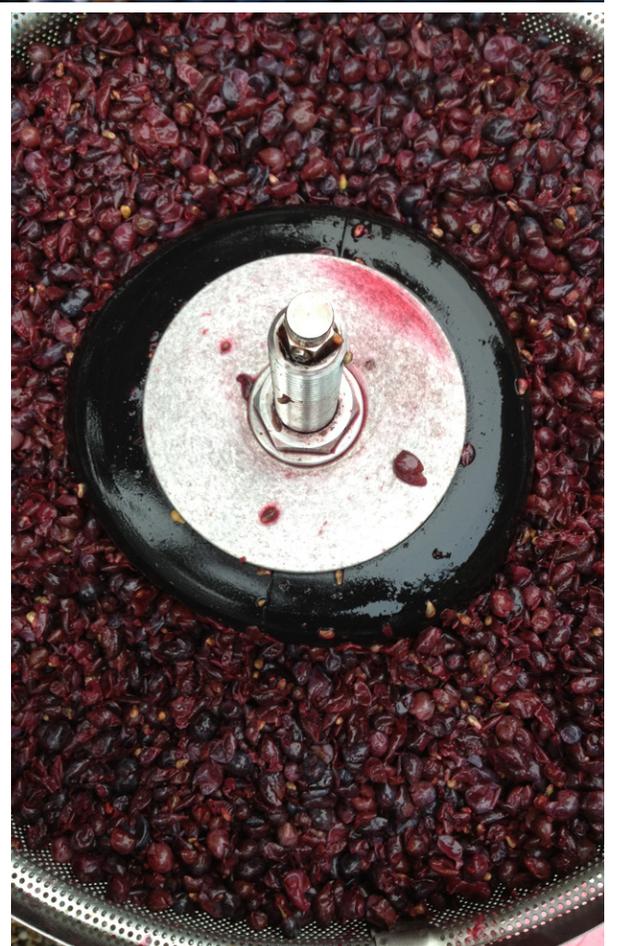
du jus contenu dans les raisins est extrait avec le foulage.



### Un peu d'explications...

À première vue, le foulage semble assez simple: écraser les grappes de raisin pour en extraire le jus. Mais son rôle dépasse largement cette idée brute. Imaginez-vous dans un chai, des raisins étalés sur une surface, prêts à libérer leur potentiel. Les pieds ou les machines, avec leur danse rythmée, pressent délicatement les raisins, rompant leur peau, libérant le précieux jus qui formera le nectar fermenté. Pourtant, derrière cette image rustique se cachent des subtilités essentielles. Le foulage détermine la qualité du moût, influençant la structure

les cépages, les terroirs, et même les millésimes, modulant ainsi le caractère et l'âme de chaque cru. Le foulage, loin d'être simplement mécanique, est un ballet harmonieux entre tradition et modernité, entre force brute et précision artistique. C'est cette alchimie entre geste ancestral et savoir-faire contemporain qui façonne, dès les premiers instants, la magie du vin que nous chérissons tous, où la préservation des saveurs et le respect des terroirs demeurent des valeurs intemporelles.



# NOS ENGAGEMENTS

## ZOOM SUR LE LABEL BIO



Notre démarche en détail

### Vers une Viticulture Respectueuse

Le label bio pour le vin certifie que le vignoble suit des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Cela signifie aucun pesticide ni engrais chimique de synthèse. Les vignobles bio favorisent la biodiversité et utilisent des méthodes naturelles pour lutter contre les maladies. Les vins bio limitent également l'utilisation des additifs artificiels et des sulfites durant la vinification. Cette certification garantit des vins plus naturels, respectueux de l'environnement et souvent plus purs en termes de saveurs.



## 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 alu 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.

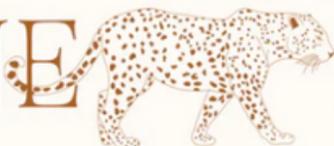
## NOTRE PARTENAIRE

# boulbar

Bénéficiez de **-15% de réduction** avec le code **MYVITIBOX15**



.UN IMPRIMÉ  
UNE HISTOIRE.



.UNIQUE.

## Motifs Exclusifs

Tous nos imprimés sont imaginés et dessinés à la main par Marion. Chaque dessin raconte une histoire... Une histoire qui devient tissu, et un tissu qui vient colorer et personnaliser votre look !