

# LA VITI RÉDAC'

MY VITIBOX

N°14



LE VIN : À LA RECHERCHE DE LA ZONE D'ÉQUILIBRE

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 l'importance de l'équilibre des vins, le synonyme de qualité, une recherche constante des viticulteurs.

Comme chaque mois, nous vous ferons voyager. Direction le Chili, où nous irons au cœur de l'histoire des vignes par un détour à Valle de Itata, la plus ancienne des régions viticoles. Et enfin, en accord avec notre engagement, nous ferons un focus sur le label Biodyvin et le retour à la consigne.

## Le Viti récap'

**LE VIN : LA RECHERCHE DE LA ZONE D'ÉQUILIBRE**

Page 3

**UN VIN UN VOYAGE : A LA DÉCOUVERTE DU CHILI**

Page 4

**LA RECETTE DE VICTOR**

Page 5

**LE VITI DICO': LES LEVURES INDIGÈNES ET EXOGÈNES**

Page 6

# 4

4 EST LE NOMBRE DE CRITÈRES IMPORTANTS D'APPRÉCIATION DU VIN : LA TEXTURE, LE GOÛT, LA STRUCTURE ET L'ÉQUILIBRE

2. L'importance de l'équilibre des vins

# Les vins préférés



**7,55€**

**Marsanne 2022**

Un vin blanc vif, clair aux reflets de paille... séduisant non ? Au nez, abricot et amande laissent place à la gourmandise. En bouche, un vin onctueux et charnu : un vrai régal !



**8,25€**

**Brut de cuve 2022**

On adore les vins rouges qui m'attirent dès le nez par leur gourmandise. Et c'est le cas ici ! Droit et équilibré, on distingue bien en bouche la framboise et la mûre fraîche...



**10,95€**

**La nouvelle Aventure 2022**

Ce vin est une très belle découverte, entre richesse et fraîcheur. Il dévoile un nez séduisant, riche en arômes de griotte ou framboise et en bouche, c'est un mélange savoureux sur les épices. Une expérience qui mérite d'être explorée !

## Le dicton du mois

« LE VIN STIMULE L'APPÉTIT ET DONNE DU GOÛT À LA NOURRITURE. IL FAVORISE LES DISCUSSIONS, L'EUPHORIE ET PEUT TRANSFORMER UN SIMPLE REPAS EN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE. »

DEREK COOPER

# ON POUSSE LE BOUCHON...

375, c'est le nombre d'AOC viticoles en France, décernées par l'INAO (Institut National de l'origine et de la qualité).



## La typicité des vins

Arrivée dans les années 90, la typicité des vins est ce qui définit le vin. Elle est le reflet de son caractère et de son identité. « Il est essentiel d'étudier comment un vigneron élabore un produit typique, en relation avec différents mécanismes et en fonction de différents processus dédiés, de modes de culture et de vinification (...). » (Cadot 2006).

La typicité est évolutive. En effet, elle diffère selon les variations du climat mais également du type de cépage, du sol, du terroir ainsi que de l'histoire. Le vin est typique en ce sens qu'il résulte du travail du vigneron et de son savoir-faire. Elle est synonyme de qualité première du vin. C'est une notion de spécificité qui se reflète au travers de la représentativité de l'appellation que le vin représente. En viticulture, la typicité est définie par la couleur, le goût et l'odeur des vins.



# VOUS AVEZ DIT EQUILIBRE ?

On parle souvent de l'équilibre d'un vin mais comment définir ce qu'est un vin équilibré; là est toute la difficulté ! Tanins, alcool, acidité, sucre etc... sont des marqueurs qui servent à définir le vin et le vigneron doit faire attention à ce qu'aucun de ces marqueurs n'éteignent les autres. On vous explique comment fonctionne notre palais !

## TOUR D'HORIZON DES SAVEURS

L'équilibre du vin se définit par la sucrosité, l'acidité, la structure tannique ainsi que l'amertume d'un vin. On parle même d'équilibre chimique puisque ce sont des substances que chaque zone de la langue distingue en un goût particulier qui provoquera une sensation plus ou moins salivaire. Pour appréhender le vin il faut savoir exprimer ce que l'on ressent. Faisons un point gustatif :

Le sucre présent dans un vin va se ressentir sur le bout de la langue. C'est l'attaque en bouche et le sucre est la première saveur perceptible.

La salinité du vin va se ressentir sur les cotés du devant de votre langue, c'est la saveur qui arrive en second lorsque vous dégustez un vin.

L'acidité se veut être la colonne vertébrale du vin. Elle est perçue quant à elle en milieu de bouche. C'est l'acidité qui vous fait saliver et qui vous donne une sensation de fraîcheur.

L'amertume c'est la finale, c'est ce qu'on va ressentir en fin de bouche, à l'extrême opposé du sucre au niveau de votre langue. La dernière saveur est appelée umami, terme japonais qui signifie "savoureux". Cette sensation se trouve au milieu de la langue, juste au-dessus de votre palais.

## L'EQUILIBRE DES ROUGES

Pour ce qui est de l'équilibre des vins rouges, on ajoute l'axe des tanins. En effet, les tanins sont l'essence même des vins rouges. Le sucre dans les vins rouges doit être l'équilibre entre l'acidité et l'astringence du vin. Les tanins ne doivent pas être ni trop faibles ni trop lourds. Cependant, il faut retenir que les tanins permettent au vin de se garder dans le temps. De même que les tanins se définissent comme étant gage de qualité et se mesurent en quantité. Pour qu'un vin rouge soit équilibré, il faut que l'acidité soit ronde et que l'alcool soit ferme.

Les tanins quant à eux doivent être charpentés et le sucre tendre. Cet équilibre résulte de l'harmonie de ces éléments.

## L'EQUILIBRE DES BLANCS

L'équilibre des vins blancs est différent si le vin est sec ou doux. Si on parle de l'équilibre d'un vin blanc sec, les deux piliers sont l'acidité et l'alcool. A noter ici, que l'alcool est la mesure de la sucrosité. Attention, il faut prendre en compte la typicité même du vin. En effet, lorsque l'on parle de l'acidité, elle peut être assimilée comme un défaut mais également comme une qualité. Pour qu'un vin blanc sec soit équilibré il faut que la sensation d'alcool soit ronde et que le vin ne soit pas vert mais acidulé. Pour les vins doux/moelleux, on ajoute l'axe du sucre. Cet axe vient donner un équilibre à ce type de vin. La somme de la sucrosité et de l'alcool ne doit pas dominer l'acidité. Les sucres résiduels doivent être tendres et non pâteux.

## UN VIN ÉQUILIBRÉ : UN GAGE DE QUALITÉ

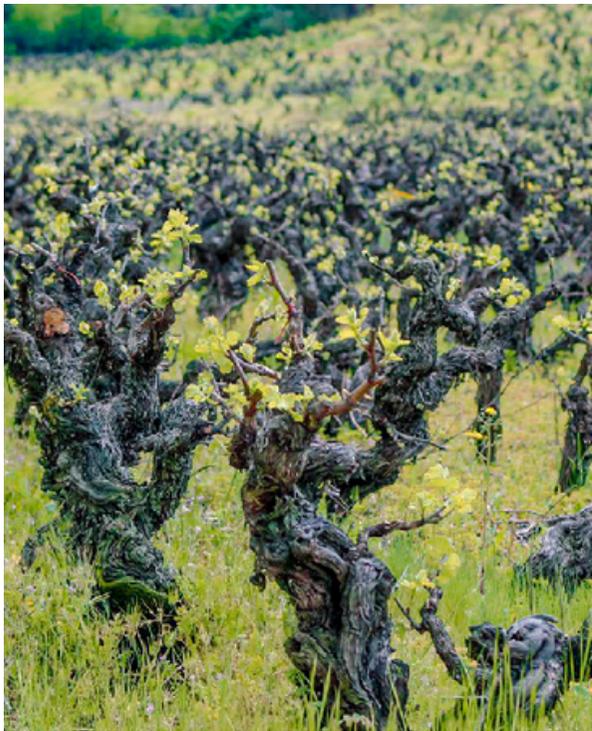
Vous l'aurez donc compris, l'équilibre est essentiel pour définir la qualité d'un vin et le vigneron va rechercher cet équilibre lors de toutes les phases de la production. Les enjeux de l'équilibre sont bien évidemment différents selon le type de vin produit, le contexte climatique, les cépages etc... Par exemple, un vin rouge du Roussillon sera très souvent sur la puissance, l'alcool et les tanins du fait de la chaleur et des cépages utilisés : le vigneron devra donc veiller à garder de la fraîcheur dans le vin que ce soit en récoltant les raisins plus tôt, en incorporant des cépages plus légers ou en taillant les vignes de façon à les protéger du soleil. Au contraire, un vin blanc de Loire sera sur l'acidité et le vigneron devra donc veiller à ce que les raisins soient suffisamment mûrs pour qu'ils apportent du fruit, de la gourmandise. Sinon le vin n'aura que de l'acidité à proposer !



# Un vin, un voyage

## Le Chili : une richesse viticole amenée par les colons européens

**B**ienvenue au Chili, pays où la viticulture résonne comme le fruit de la colonisation. En effet, c'est la colonisation qui a permis à la vigne de se développer. Amenée par les colons européens au XVI<sup>e</sup> siècle, la vigne avait pour but de produire des vins de messe. Les premiers ceps ont été plantés par le prêtre Francisco de Carabantes en 1548 pour produire du vin nécessaire à son culte. Le Chili était concerné par l'édit du roi d'Espagne Charles II qui avait interdit la viticulture en dehors des pratiques religieuses. En 1818 le Chili gagne son indépendance entraînant ainsi des voyages transatlantiques : l'arrivée des œnologues et des cépages français.



### LE CHILI : UN ACTEUR PRINCIPAL DANS LA PRODUCTION DES VINS

Le Chili, est un pays très peu peuplé et les chiliens ne sont pas de grands consommateurs de vin. Ce pays s'est donc très tôt intéressé à l'exportation de ce produit. Il s'impose comme l'un des principaux pays producteurs, 10<sup>ème</sup> en 2008. Mais il est également l'un des plus grands exportateurs mondiaux, 5<sup>ème</sup> en 2008. Le développement des vignobles chiliens est lié à la viticulture française et ce pays abrite le plus grand domaine biodynamique du monde.

#### 4. L'importance de l'équilibre des vins

**Point culture :**  
Le Chili, protégé par les Andes et le Pacifique, est connu pour être l'un des rares pays qui a conservé des ceps préphylloxériques.

### VALLE DE ITATA : LA PLUS ANCIENNE DES RÉGIONS VITICOLES

La Valle de Itata est une sous-région viticole située sur une île dans la région du Nuble. En langue Mapuche, pratiquée par les indiens Mapuche avant l'arrivée des conquistadors espagnols, cette vallée signifiait "pâturage abondant". C'est une vallée qui a été soutenue par le gouvernement dans la relance de l'activité viticole. Outre la production de vin de table, la Valle de Itata produit des vins d'une très grande qualité dans des cuves en amphore, tradition originaire de cette région dès 1551.



### Endroits à voir

- Visitez la région viticole la plus prestigieuse du Chili : La Maipo Valley Wine Tour.
- Laguna del Inca à Portillo dans les Andes : visite du célèbre vignoble San Esteban.
- Partez à la découverte des caves de la Concha y Toro avec une dégustation de vins et de fromages venus tout droit de Santiago.

# 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.



Tartare de langoustine et sa poire en rosace dans son bouillon.



CHEF  
VICTOR BLANCHET

## LA RECETTE

- Décortiquez les langoustines
- Récupérez les têtes des langoustines et la carapace afin de réaliser le bouillon.
- Coupez 1/2 carottes en rondelle et émincez 1/2 oignon. Faites revenir dans une casserole avec de l'huile bien chaude.
- Versez les têtes et les carapaces. Ajoutez de l'eau à hauteur et laissez réduire le tout à feu doux durant les deux prochaines étapes.
- Taillez les langoustine sous la forme d'un tartare et ciselez 1/2 botte de ciboulette.
- Torréfiez les amandes et les noisettes et assaisonnez-les à votre guise avec du sel et du poivre.
- Ensuite, passez votre réduction de bouillon dans une passoire tamis afin de n'y récupérer que le jus.
- Coupez votre poire en fines lamelles et assaisonnez-la avec du jus de citron, du sel et du poivre.
- Faites de même pour le tartare.
- Déposez alors le tartare dans le creux de l'assiette. Mettez les lamelles de poivre sur le dessus sous la forme d'une rosace.
- Versez le bouillon.
- Faites des éclats avec les noisettes et amandes que vous avez torréfiées au préalable et décorez l'assiette.

## LES INGRÉDIENTS

### POUR 2 PERSONNES

Pour réaliser cette recette il vous faudra :

- 6 langoustines
- 1 poire conférence
- 1 citron jaune
- 1 botte de ciboulette
- 1 carotte jaune
- 1 oignon jaune
- 20g d'amandes
- 20g de noisettes
- Huile, sel et poivre

Préparation 30 min

Cuisson 10 min

Difficulté



# Le Viti Dico'

## Levures indigènes et exogènes

**L**es levures sont des champignons qui permettent la fermentation du vin, le passage du sucre en alcool. Les levures peuvent être indigènes ou bien exogènes. Elles sont différentes et ont chacune leurs propriétés ainsi que leur importance dans la fermentation du vin. Nous allons ensemble faire le point sur ces levures, pour comprendre leurs caractéristiques et leurs propriétés !

Elles peuvent alors apporter de la texture au vin lors de l'élevage sur lie comme on peut le voir pour des vins de l'appellation Muscadet "sur lie".

### Et les levures exogènes

Les levures exogènes sont également des champignons naturels cultivées en laboratoire.

**« Le terroir, c'est 50% le sol, le climat, l'exposition et 50% les levures indigènes »**

**Jules Chauvet**



### Les levures indigènes

Les levures indigènes proviennent de la pruine du raisin et des installations de vinification (murs de chai, pressoir, fûts, cuves...). Elles donnent de la complexité au vin mais peuvent aussi apporter des défauts et sont donc dangereuses pour la qualité du vin. Les levures sont *non-Saccharomyces* c'est-à-dire qu'elles permettent de libérer des arômes fermentaires. Elles contribuent également à la complexité organoleptique, au développement d'activités enzymatiques d'intérêt. On parle aussi de désacidifiant ainsi que de favorisation à la formation d'arômes variétaux. Elles produisent peu d'acidité volatile en se nourrissant des sucres présents dans le moût produisant ainsi de l'éthanol, alcool présent dans le vin. Les levures indigènes sont l'expression du terroir et forment la signature du vigneron. Néanmoins, ces levures ne sont pas résistantes à l'alcool.

Dites "chimiques" et "ajoutées", se sont des levures commercialisées de manière déshydratées. Il existe plus de 250 types de levures exogènes. Elles peuvent être neutres, c'est-à-dire qu'elles sont ajoutées afin d'enclencher la fermentation ou bien l'aromatisation (rosé pamplemousse par exemple). Ce sont des souches de levures sélectionnées. Les résultats sont prévisibles en terme de saveurs et de vitesse de fermentation. Il est possible de les isoler dans le chai. Connues sous le nom de levures LSA (levure sèche active), elles sont réhydratées et introduites dans les cuves durant la vinification. Elles sont résistantes à l'alcool et permettent la facilitation et la sécurisation de la fermentation. Selon Aveine, "le choix pertinent d'une levure exogène doit aussi tenir compte de ses besoins nutritionnels et thermiques, ainsi que de sa résistance à l'alcool, aux sucres et aux intrants phytosanitaires".



# 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

## RÉEMPLOI LE GRAND RETOUR DE LA CONSIGNE

Dès que l'on parle de consigne, nous avons tous en tête l'image d'Epinal du livreur laissant nos bouteilles de lait sur le paillason, ou du litron étoilé que nos aïeux remplissaient à la coopérative du coin dans les années 50.

Bocaux, boîte à œufs, bouteilles de vin, bidons de lait... ces emballages réutilisables ont quasiment tous disparu au profit du jetable à partir de l'après-guerre. Pour Baptiste Monsaingeon, auteur du livre Homo Detritus, les Trente Glorieuses furent l'époque où « mettre à la poubelle est bien plus qu'un moyen de simplifier le quotidien, c'est désormais un art de vivre de la modernité ».

En 1999, la consigne est officiellement abandonnée en France... sauf dans les cafés-hôtels-restaurants et en Alsace, où certains commerces résistent encore et toujours à l'envahisseur plastique.

En 2024, à l'heure où la filière vin fait son bilan carbone (et où l'emballage y contribue à hauteur d'environ 40%), c'est tout un écosystème qui se reconstruit petit à petit, en intégrant les contraintes et les modes de production d'aujourd'hui.

## 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

