

# LA VITI RÉDAC'

MY VITIBOX

N°15



## LE RÔLE EMBLÉMATIQUE DES TANNINS

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 le rôle des fameux tanins dans le vin. Un rôle qui est à la fois puissant et surtout emblématique.

Comme chaque mois, nous vous ferons voyager. Nous partirons en Italie et plus précisément en Sicile, où le vin rime avec ancienneté, passion et traditions.

Le Chef Victor Blanchet vous fera découvrir le poulpe à la puttanesca.

## Le Viti récap'

**LE RÔLE EMBLÉMATIQUE DES TANINS  
DANS LE VIN**

Page 3

**UN VIN UN VOYAGE : LA SICILE, UNE  
TERRE DE GRANDS VINS**

Page 4

**LA RECETTE DE VICTOR**

Page 5

**LE VITI DICO': LA BOUSE DE CORNE ET  
LA SILICE DE CORNE**

Page 6

# 90%

DES FRANÇAIS PENSENT QUE LE VIN ENTRETIENT  
AVEC LA POPULATION UN RAPPORT PARTICULIER QUE  
L'ON NE RETROUVE PAS DANS D'AUTRES PAYS

2. L'importance de l'équilibre des vins

## Les vins préférés



**8,05€**

**L'Inédit 2021**

Un vrai moment de gourmandise! Ce vin aux reflets de miel se suffit à lui-même, mais saura aussi vous accompagner au cours du repas. Ses arômes agrumes et de fruits exotiques ne risquent pas de vous laisser indifférents.



**8,40€**

**Canon du Maréchal 2022**

Je suis heureux de vous présenter le Canon du Maréchal 2020, une pépite en biodynamie. Au nez, un bouquet de fleurs blanches prend place dans votre verre, suivi par des arômes de reine-claude et de pêche de vigne. L'attaque est nette et l'acidité est bien présente, ce qui donne un bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur.



**9,15€**

**Château Fongrenier 2020**

En plus d'être éponyme à un monument du théâtre français, Bergerac est aussi un terroir propice à la création de vin généreux, souple et fruité. Ce vin à la robe rouge soutenue m'a séduit par son nez développé. On retrouve des arômes fruités de mûres relevés subtilement par des notes de réglisse et de cire, un régal pour les papilles.

## Le dicton du mois

**"LE VIN EST À LA FOIS UNE  
PASSION, UNE BOISSON  
ÉTONNAMMENT COMPLEXE, UN  
SYMBOLE CULTUREL AINSI QU'UNE  
SOURCE DE JOIE."**

**THOMAS MATTHEWS**

# ON POUSSE LE BOUCHON...

La teneur en tanins est différente selon le vin. Pour les vins blancs elle est de 0,3 g/l, alors que pour les vins rouges, elle peut atteindre 2,5 g/l.



## Les tanins : à quoi servent-ils ?

Les tanins sont connus pour leurs propriétés protectrices du raisin. Ils le protègent des maladies (champignons..) ainsi que des parasites (insectes..). Ils ont un effet structurant. On parle souvent de tanins charpentés, ce mot est utilisé pour dire que les tanins agissent telle une ossature pour le vin. Dans un second temps, les tanins sont perçus comme une protection contre l'oxydation. Ils sont des antioxydants naturels, ils protègent les vins de l'altération de la couleur, de la saveur et de la structure du vin. C'est le fait qu'il y ait une barrière antioxydante qui fait que les vins riches en tanins ont généralement une durée de vie, de conservation plus longue. Il faut noter que les tanins empêchent la propagation des maladies.



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

# QUEL RÔLE JOUENT LES TANINS ?

On entend très souvent parler de tanins, mais qui sont-ils ? Leur source principale se trouve dans les composantes du raisin à savoir : la peau, la tige et les pépins. Ils vont influencer l'essence même du vin et n'auront bientôt plus de secrets pour vous !

## D'OÙ PROVIENNENT LES TANINS ?

Les tanins sont des matières végétales présents dans la vigne mais également dans le thé et les écorces d'arbre. Les tanins tiennent d'ailleurs leur nom du "tan", une poudre d'écorce de chêne qui était utilisée dans la transformation des peaux en cuir. Dans la vigne, les tanins se trouvent dans la rafle, la branche qui porte les raisins et qui constitue ce que l'on appelle la grappe. Côté chimie, les tanins sont des substances appartenant à la famille des polyphénoliques. Ce sont des composés chimiques donnant les arômes. Il faut savoir que les tanins se situent essentiellement dans la peau et sont généralement responsables de la couleur ainsi que de la structure du vin (l'épaisseur). Tous les cépages ne sont pas fournis de la même manière en tanins : certains ont des peaux épaisses comme le malbec ou la cabernet sauvignon, d'autres sont plus "juteux" comme le gamay par exemple. Cela aura une vraie influence sur le vin.

## L'INFLUENCE DES TANINS SUR LA COULEUR

Les tanins sont connus pour leurs propriétés de coloration. Ils jouent un rôle déterminant dans la stabilisation de la couleur. En effet, grâce à la couleur on peut avoir des indications sur l'origine, la fabrication et l'âge du vin. La particularité des tanins, c'est leur capacité de pouvoir se lier aux anthocyanes. Les anthocyanes sont les colorants naturels de la peau du raisin qui donne ensuite la couleur au vin. C'est pour cela qu'il existe différentes nuances de rouge dans les vins. Ces différences sont dues aux cépages utilisés pour le vin. Prenons l'exemple du malbec, c'est un cépage présentant un fort profil tannique qui donne des vins sombres. A contrario, le pinot noir utilisé dans les vins de Bourgogne est un cépage peu tannique qui confère aux vins une couleur rouge claire. Cette différence de couleur est due à la concentration des tanins du cépage utilisé. Les tanins ont donc un pouvoir de liaison permettant la stabilisation de la couleur et empêchent sa dégradation dans le temps. Si vous trouvez que le vin a une couleur rouge sombre alors il y aura de fortes chances pour que le cépage soit riche en tanins.

## L'ASTRINGENCE D'UN VIN : KESAKO ?

Avez-vous déjà ressenti une crispation au niveau des gencives en dégustation un vin rouge ? Sûrement ! Et c'est la faute aux tanins. En effet, les tanins se ressentent et influencent à la fois la texture et la sensation en bouche. On parle souvent d'astringence ? L'astringence c'est une sensation de sécheresse au niveau de la langue et des gencives. Il faut savoir que notre salive est riche en protéines et les tanins s'y accrochent ce qui crée cet effet de crispation, un peu désagréable. Ce n'est pas forcément un défaut car tout dépend de l'équilibre du vin : il faut que le vin présente des arômes fruités, de la fraîcheur etc... Le fait de manger réduit également cet effet astringent : pourquoi on privilégie un vin rouge tannique sur une pièce de viande rouge ? Car les protéines de la viande vont attirer les tanins et créer un équilibre parfait alors que sans viande, les tanins seraient venus s'accrocher à nos gencives.

## TANINS : QUALITÉ ET QUANTITÉ

Lorsque l'on parle de tanins, on pense directement à l'équilibre d'un vin. Les tanins sont un pilier dans l'équilibre et surtout dans celui des vins rouges. Attention, il faut bien distinguer la qualité de la quantité de tanins. En effet, on peut déguster des vins avec très peu de tanins. Ils sont destinés à une consommation rapide (les Beaujolais Nouveaux par exemple !). Avec le temps, ils perdent leur tanins et n'auront plus de structure, ce qui leur fera perdre leur équilibre : imaginez un être humain sans colonne vertébrale ? Cela ne veut pas dire pour autant que ce sont de mauvais vins. Ensuite, certains vins contiennent beaucoup de tanins et sont au contraire destinés à vieillir : si vous essayez de déguster un Médoc ou un Cahors très jeune, les tanins seront trop présents et rendront la dégustation difficile. Cela ne veut pas dire que les tanins sont de mauvaises qualités mais ils ne demandent qu'un peu de temps pour se polir et se fondre dans le vin. Bien entendu, il existe des vins très tanniques avec des tanins de piètre qualité : l'astringence sera présente mais les tanins ne seront pas suffisamment fins et élégants pour bien vieillir dans le temps.

# Un vin, un voyage

## Les vins siciliens : une histoire de traditions

**B**ienvenue en Sicile, région d'Italie où la viticulture est le synonyme d'ancienneté. Cette île insulaire est située au sud de l'Italie, séparée par le détroit de Messine, de la Calabre. L'histoire de la vigne en Sicile date de l'Antiquité mais de nombreux événements ont marqué la vie de la vigne. Les premiers à l'introduire ont été les Phéniciens entre le VIIe et le VIIIe siècle avant JC. Sous l'Empire romain, le vin sicilien a connu une grande notoriété grâce à l'export. En 800 après JC, à l'arrivée des Musulmans en Sicile, les lois du Coran interdisant les boissons alcoolisées, la production de vin fut stoppée. C'est en 1773 que le vin sicilien a repris son souffle à l'arrivée d'un anglais, John Woodhouse donnant naissance au vin « Marsala ».



### LA VIGNE : LA RICHESSE DU PATRIMOINE CULTUREL SICILIEN

Pour la Sicile, la viticulture appartient à son patrimoine et représente l'une des bases de son agriculture. En effet, il faut savoir que les recettes de la vigne représentent plus de 10% des revenus agricoles siciliens. La vigne est la plus vieille plante cultivée sur les terres. Durant l'Antiquité, la vigne occupait bien plus de surface que le blé. Grâce à leurs savoirs faire et aux cépages autochtones, les vigneron siciliens continuent de faire rayonner mondialement les vins siciliens.

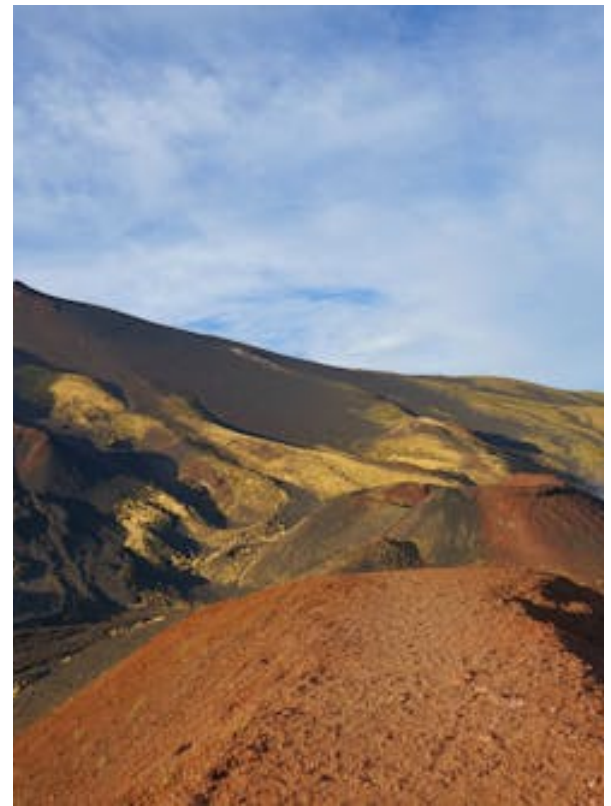
#### 4. L'importance de l'équilibre des vins

**"Anni, amori e bicchieri di vino (...)"  
Proverbe italien**

**"Des années, des amours et des verres de vin."(traduction)**

### LE GRILLO : UN CÉPAGE SICILIEN QUI SAIT FAIRE PARLER DE LUI

Le grillo est un cépage qui a su trouver sa place dans les vignes siciliennes. C'est un cépage qui a su se distinguer des autres par sa capacité à supporter de fortes chaleurs. Le grillo est un cépage autochtone faisant partie intégrante de la viticulture sicilienne. Selon la légende, ce cépage était le favori de Jules César. Le grillo est connu pour faire des vins équilibrés avec une acidité fraîche. Les vins sont doux et secs. Ils possèdent une très belle structure avec des senteurs végétales et très fruitées (amandes..).



### Endroits à voir

- L'Etna : c'est ici que se situe la plus haute vigne d'Europe, au domaine I Vigneri à 1300m d'altitude.
- Parcourez durant une journée la route des vins : de Catane à Taormina, sur 130km.
- Partez dans au domaine de Valle dell'Acate : tour du vignoble et dégustation.

# 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

- **1ere étape** : snackez le poulpe dans de l'huile et ajoutez le beurre. Puis arrosez le poulpe avec le beurre.
- **2eme étape** : réaliser la sauce puttanesca : tailler l'oignon en lamelles et le faire revenir dans de l'huile, ajouter le concentré de tomate, les câpres, les olives et les anchois. Poivrez puis ajoutez de l'eau et laissez réduire de moitié pendant 10 minutes. Mixez la sauce et passez-là au chinois.
- **3eme étape** : réalisez une sauce vierge en découpant les olives, les câpres et les anchois en brunoise. Ensuite, ajoutez le concentré de tomate, de l'huile, de la fleur de sel, du poivre et mélangez le tout.
- **5eme étape** : taillez le poulpe que vous avez snacké au préalable en carpaccio. Faites des fines lamelles de kumquat.
- **6eme étape** : montez l'assiette en commençant par la sauce, le carpaccio, la vierge. Dressez le carpaccio de poulpe sur le dessus et disposez les lamelles de kumquat en décoration.

5. L'importance de l'équilibre des vins

## Carpaccio de poulpe à la puttanesca et sa sauce vierge



CHEF  
VICTOR BLANCHET

## LES INGRÉDIENTS

### POUR 2 PERSONNES :

2 tentacules de poulpe  
20gr de beurre demi sel

#### Sauce puttanesca:

20gr de câpre  
20gr d'olive noir  
20 gr d'anchois à l'huile  
5 gr d'huile d'olive  
10gr de concentré de tomate  
10 gr d'oignon jaune

#### Sauce vierge :

15 gr d'huile d'olive  
5gr de câpre  
5gr d'olive noir  
5gr d'anchois  
2 gr de concentré de tomate

**Préparation 30 min**

**Cuisson 10 min**

Difficulté



# Le Viti Dico'

## La bouse de corne et la silice de corne

Les deux méthodes que nous allons découvrir ensemble appartiennent à la viticulture biodynamique. Elle a été inventée par Rudolph Steiner en 1924. La viticulture biodynamique est une approche holistique de la planète Terre. L'objectif étant d'avoir un sol vivant et en bonne santé et des vignes en harmonie avec la nature pouvant se

est utilisée quand le sol se réchauffe, soit vers le mois de mars et une nouvelle fois, quand il se refroidi, en automne. Cette préparation permet de construire la structure du sol et de l'humus. Elle stimule la vie du sol. Elle apporte de l'énergie et de la vitalité aux racines. Sa faculté : elle active les éléments dans le sol vers la plante et permet ainsi une

***"Aucune activité, pas même la médecine, n'a autant d'importance pour la santé de l'homme que l'agriculture"***

**Pierre Delbet**



défendre seules face aux ravageurs et maladies. La vigne est sensible aux "forces de la vie" et sa culture doit prendre en compte les forces cosmiques. Les différents alignements de la Terre, de la Lune et des autres planètes vont favoriser les différentes parties de la plante : racines, feuilles, fleurs, fruits... C'est pour cela que l'on parle de jours racines et de jours fruits. Dans l'agriculture biodynamique, il y a 9 préparations. 7 sont à base de plantes et les 2 principales à base de bouse de vache. Nous allons justement nous concentrer sur ces deux préparations !

### La bouse de corne

C'est une préparation à base de bouse de vache que l'on enterre dans une corne de vache pendant l'hiver. La bouse va être vitalisée et énergisée. Elle est déterrée au printemps pour être pulvérisée sur le sol. Elle est utilisée 2 à 4 fois par an (100g/ha dans 40 litre d'eau). Habituellement, elle

meilleure absorption des nutriments. Cette préparation permet de renforcer la résistante de la vigne à la sécheresse.

### La silice de corne

La silice c'est du quartz finement broyé et mixé avec de l'eau de pluie. Cette mixture est mise dans une corne de vache et enterrée pendant l'été. Cette préparation va alors être énergisée par les forces du soleil. Elle est déterrée en automne pour être épanchée sur la vigne. On l'utilise de 2 à 4 fois par an (4g/ha dans 50 à 100 litres d'eau) au printemps et en été. Elle permet aux rameaux et aux feuilles d'optimiser l'utilisation de la lumière et de la chaleur. Cette méthode améliore la photosynthèse. Elle renforce les défenses de la plante contre les champignons, les insectes....

La silice de corne est également connue pour ses bienfaits dans l'amélioration de la maturité des raisins.



# NOS ENGAGEMENTS

## ZOOM SUR LE REEMPLOI DE LA CONSIGNE



Notre démarche en détail

Un label pour La consigne est-elle écologique ?

Nous entendons de plus en plus parler du retour de la consigne dans les médias, sous forme de réemploi. Quelle est la différence entre ces deux termes ? Sur le fond, le principe reste le même : l'objectif est de réutiliser un contenant pour le remplir à nouveau. Le réemploi traduit le concept de récupérer, laver et réutiliser le contenant pour un même usage, tandis que la consigne est simplement le montant associé au contenant.

Mais surtout, est-ce que le réemploi est vraiment plus écologique ? Le verre se recycle très bien et nous avons un taux de retour en France d'environ 80%. Entre le transport supplémentaire et le lavage qui consomme de l'eau, ne va-t-on pas vers une fausse bonne idée ?

L'Ademe (l'Agence française de la transition écologique) a publié une étude en juin 2023 qui constitue désormais la référence en France sur le sujet.

Et le constat est sans appel : le réemploi est plus intéressant sur 5 des 7 impacts environnementaux étudiés, en comptant le changement climatique, dès la deuxième utilisation, et sur 600 km de distance !

Les 2 derniers enjeux environnementaux sont liés à l'eau. Il s'agit de l'eutrophisation des eaux douces (leur pollution en matière organique) et de l'épuisement des ressources en eau.

Le réemploi a un impact négatif pour 2 raisons principales :

1. La production du carton pour transporter les bouteilles nécessite une grosse consommation d'eau et génère des effluents chargés en matière organique.
2. En France l'électricité utilisée pour le lavage est majoritairement d'origine nucléaire, gourmande en eau pour refroidir les centrales.

Ce n'est donc pas la consommation d'eau pour le lavage en lui-même qui défavorise ces impacts environnementaux pour le réemploi, car les systèmes de lavage industriels sont en développement perpétuel et sont bien plus efficaces qu'auparavant.

Et vous, seriez-vous prêts à ramener vos bouteilles en magasin pour leur donner une nouvelle vie ?

## 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



**VIVE LE PAPIER CADEAU  
ÉCOLO !**

