



Publication trimestrielle à destination des amoureux des vins artisanaux de terroir et de l'Escargot Vigneron - Gratuit



## Hospices de Beaune 2019 : « Meilleur millésime dégusté depuis 40 ans ! »



**Bernard Burtschy**  
Grand dégustateur

Bernard Burtschy, grand dégustateur et cofondateur du site Figaro Vins, a déclaré publiquement le jour de la Vente des Vins des Hospices de Beaune, le 17 novembre dernier que ce millésime vinifié par Ludivine Griveau était le meilleur depuis 40 ans. Chez Anima Vinum, nous avons accueilli cette remarque avec bonheur puisque nous figurons toujours parmi les plus gros acteurs de la vente. Nous restons le premier éleveur artisanal, avec,

en 2019 plus de quinze cuvées différentes acquises. Notons bien qu'une fois la vinification terminée, le vigneron éleveur récupère les pièces et c'est lui qui apporte toute la différence au vin. Un Hospices ne ressemblera jamais à un autre Hospices. Avec tout le soin que nous apportons aux nôtres, ils s'avèrent particulièrement délicieux (dixit la femme de M. Burtschy, l'excellente vigneronne et Comtesse de Vazeilles).

Si un aigle tutoie les sommets, l'Escargot le peut aussi - il met juste un peu plus de temps.

## Le vigneron de la saison



Olivier Coquard, en plus d'être un excellent vigneron du Beaujolais, c'est un ami de longue date. Depuis la fondation d'Anima Vinum, il nous réserve une partie de ses cuvées de manière très fidèle, ce qui nous a permis de nous lancer ensemble dans des créations bien spéciales. Des cuvées vivantes, des cuvées vibrantes, des cuvées sans soufre ajouté. Elles connaissent aujourd'hui un franc succès.

## Olivier Coquard, faiseur de nouveaux Beaujolais

Et c'est ainsi que nous nous sommes lancés dans la création d'un nouveau type de cuvée qu'on avait très envie de retrouver dans nos verres. Ce sont des Beaujolais nouveaux faits « à l'ancienne ». Des vins capables d'être gardés jusqu'à cinq ans en cave, loin des clichés industriels de vin léger au goût de levures en plastique. Nous voulions retrouver en eux le goût du Beaujolais nouveau de Louis, Henri, Léonie, Emile et Luce. Des grands-parents.

Grâce à des cavistes qui y croient du côté de Paris et en Bretagne, nous installons en ce moment notre Beaujolais nouvelle génération petit à petit. Force est de constater que le succès est bien au rendez-vous, on nous en

redemande. Et pour cause. Pour tout dire, on en réserve quelques cartons pour nous, et on en boit toute l'année. A nos yeux, ce Beaujolais nouveau évoque la camaraderie. Le gamay a cette qualité de simplicité et de vivacité chaleureuse bien à lui. Il a cette énergie de l'arrière-pays lyonnais, franc, généreux et rigolard. Le genre de bouteille qu'on ouvre plus avec le cœur qu'avec le tire-bouchon. Le vin des copains, quoi.

Donc Olivier Coquard est devenu un expert avec le temps des cuvées sans soufre. Il est vigneron Terra Vitis et il est installé à Pommiers. C'est un vigneron estampillé Anima Vinum.

### Sa cuvée emblématique « La culotte de Velours », bue par...

“Distribué par Anima Vinum, ce vin est un cadeau de la nature. Ici, la pivoine et la rose s'expriment de concert dans un nez vertueux. La bouche est juteuse, le fruit est sucré et franc. La belle quille des copains”

**Guillaume Baroin, La RVF**



« L'ouverture d'esprit n'est pas une fracture du crâne. » P. Desproges

## Le vignoble aujourd'hui et demain



La taille en Poussard ou « en Guyot-Poussard » est une petite révolution dans les vignes, pour ceux qui y ont été initiés.

Son principe est simple à comprendre : la taille doit respecter le flux de sève de la plante afin qu'elle ne développe pas de plaie de taille qui finirait à court ou moyen terme par l'assécher voire de permettre la prolifération interne des champignons. Sa technique s'appuie sur le principe de taille traditionnelle dit « en Guyot » : laisser une baguette et un courson mais elle prévoit d'équilibrer les flux de sève, et là, les vignerons doivent se faire violence pour laisser de côté leurs habitudes.

L'avantage ? La taille en Poussard remet de la réflexion dans les vignes, quand l'acte de taille était devenu trop systématique...

**« Il faut travailler sur le végétal, ne pas hésiter à redresser un pied avec le mouvement, toucher les bois, plier un peu, apprécier la souplesse, connaître le bois que l'on taille. L'idée est de limiter les plaies de taille tout en étant judicieux. Cela oblige à se creuser la tête. »** Joël Lecoq, formateur

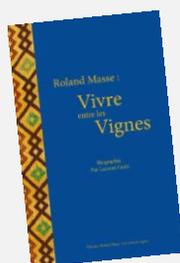
En savoir plus sur : [animavinum.wordpress.com](http://animavinum.wordpress.com) et le lien direct <https://bit.ly/2OT8JVm>



**People**  
Tony Parker  
acquiert 600  
bouteilles aux  
Hospices de Beaune



**Chiffre**  
Les prix grimpent de 20 % !



Roland Masse, ancien régisseur des Hospices de Beaune publie un recueil de souvenirs de ses belles années. Ce sont des anecdotes tendres et le croquis d'un homme de découvertes, d'un enfant du pays rédigés par Laurent Gotti, journaliste régional.

120 pages, Editions Lire entre Les Vignes, 20€

**Mention spéciale :**  
**Champagne Extra-Brut Soliste**  
**de Jean-Marc Sélèque**  
**17/20 (RVF)**

« Un pur meunier énergique, avec un côté encore pointu et surtout beaucoup de salinité en finale. Très belle race. »



Attention : Haute Valeur Emotionnelle !



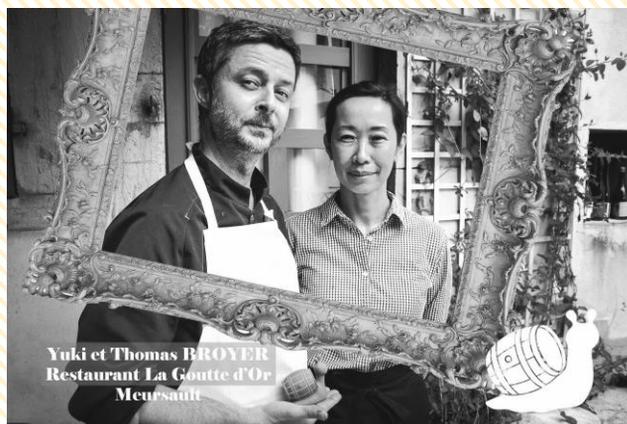
Aimé par raquelvittilino et 48 autres personnes  
animavinum Quand le Brésil 🇧🇷 et les grands vins de terroirs de #Champagne se rencontrent..... suite  
Voir les 5 commentaires  
vickwinne



## Notre recommandation chaleureuse :

Vous les trouverez à Meursault, à 200 mètres de chez nous, Thomas et Yuki forment un couple précieux pour les déjeuners murisaltiens. La cuisine de Thomas est extra-fraîche, délicate, pleine de vie et de détails exquis. Il est largement influencé par leurs dix ans de vie au Japon. Yuki s'occupe de l'art de la table, impeccablement tenue et du service des vins. Sa carte est pleine de jeunes talents de la Côte. Ce sont des vins qui donnent envie de se resservir un verre. Le duo nous accompagne dans certains de nos événements et si vous passez à l'improviste, vous nous y trouverez certainement, au coin du feu ou sur la terrasse, sous les ampoules colorées. Le verre plein, l'assiette vide !

### « La Goutte d'Or »



### Restaurant à Meursault

## Sommaire :

p. 1 : 2019 – millésime d'anthologie aux Hospices de Beaune

p. 2 : Olivier Coquard – vigneron de la saison

p. 3 : La Taille Poussard en question

p. 4 : Focus sur le restaurant « La Goutte d'Or »

Retrouvez (bientôt) nos Vino-Podcasts sur [animavinum.fr/podcasts](https://animavinum.fr/podcasts)

Retrouvez nos Goûdises artisanaux sur : [animavinum.fr/goudises](https://animavinum.fr/goudises)

Retrouvez nos vidéos sur [animavinum.fr/Escargovision](https://animavinum.fr/Escargovision)

Anima Vinum  
6 rue de Mazeray  
21190 Meursault – 0380222201  
[www.animavinum.fr](https://www.animavinum.fr)