

Publication trimestrielle à destination des amoureux des vins  
artisansaux de terroir et de l'Escargot Vigneron – Gratuit



Les Vignerons de la Côte de Nuits ont attendu la pluie, très rare cette année, jusqu'aux derniers jours avant les vendanges. Crédit photo : Domaine Decelle & Fils

## Une année de plus sous le signe de la sécheresse

*Éclipsé par la Covid19, le manque d'eau a perturbé les écosystèmes français, les vignes bourguignonnes ont été parmi les victimes de l'assèchement des sols et des nappes phréatiques.*

Alors que l'hiver a été plus arrosé qu'en 2019, une très longue période sans pluies et très chaude a plongé les vigneronnes de la Côte dans la plus vive inquiétude. Inquiétude compréhensible puisqu'une majorité des domaines enregistrent juste après vendanges une perte allant de 10 à 30% des récoltes - d'une qualité exceptionnelle. Dans certaines zones, ce chiffre s'élève à 50% (du côté de Givry, dans certaines zones du Beaujolais).

Ces disparités s'expliquent par un climat plus frais (Côte-de-Nuits par exemple, qui a moins souffert des canicules) et à des couloirs orageux (Auxois, Sud Côte-de-Beaune, Jura) ou de pluies traditionnels.

A ce jour, encore aucune technique n'est mise en œuvre de manière collective pour tenter de juguler une tendance qui s'installe d'année en année depuis la significative 2003.

## Vendanges machines ou vendanges manuelles ?



*Quels sont les enjeux cachés derrière un choix qui paraît presque anodin ? Eléments de réponse avec Samuel Legros, vigneron-artisan, Domaine Bachey-Legros (estampillé Escargot).*

"Il est important de raisonner en termes de cépage, car le Chardonnay et le Pinot Noir réagissent différemment."

### La différence à la vigne & en cuverie

"A la machine, pour des Chardonnay, on peut avoir de bons résultats de récolte, des baies dans un état correct, car l'élasticité des peaux est meilleure. Quant au Pinot Noir ... les baies vont se disloquer, éclater, ce qui n'est pas une bonne chose pour les futures macérations."

"Côté gestion humaine, le rapport en besoin de main d'œuvre est de 1 à 10. Quand j'embauche 45 personnes (récolte, mise en caissettes, tri minutieux, réception cuverie) pour les vendanges à la main, je pourrais réduire le nombre à 3 ou 4 avec une machine (conducteur du tracteur, de la benne et pas de tri possible)."

"Il est impossible d'obtenir le même résultat qualitatif. A la machine, on n'aura jamais une récolte aussi bien triée, et c'est nécessaire pour les macérations du Pinot Noir, autrement, nous retrouvons des arômes végétaux en cuves. A la machine, les baies s'oxydent vite et perdent beaucoup de jus en bennes."

### La différence dans le verre

"Pour les blancs, impossible d'intégrer les rafles dans les cuves si l'on vendange à la machine, or elles apportent leur lot de potassium et d'azote qui structurent les vins, apportent de la matière et encouragent les fermentations."

Tri de la vendange manuelle, Domaine Bachey-Legros



"Pour les rouges, impossible de faire une vendange entière (avec les rafles) à la machine, ce qui crée un frein élémentaire quant au choix de vinification. De plus, les tanins des pépins sont extraits trop tôt à notre goût, si l'année n'est pas parfaite, vous retrouverez un goût astringent dans le vin. Du fait du mauvais tri, les vins seront plus herbacés générant des arômes ferriques et de rouille."

"On reconnaît à l'aveugle des vins vendangés à la machine parce qu'ils sont plus dilués, par leurs arômes végétaux, herbacés, ferreux. Cela peut être camouflé par des tanins oenologiques ou des excès de fûts neufs, d'où les arômes de vanille."

"En conclusion, à mon sens, la vendange machine est trop brutale pour la vigne, elle endommage des pieds, raccourcit leur durée de vie, brusque les grumes et limite un travail parfait en cuverie. Elle est de moins en moins pratiquée chez les vignerons-artisans, je crois, sauf en cas de situation ingérable autrement (type Covid)."

### La cuvée des vendanges Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Le Clos des Hâtes » en pleine fermentation alcoolique... Bue par Audrey Sardin-Le Corre - Anima Vinum

"C'est un jus tout juste vendangé, tiré sur cuve, 4 jours après le début des macérations pré-fermentaires. C'est drôle, c'est tiède (25 degrés C), concentré, on a déjà un joli goût de cerise. Le jus fermente, il doit faire 6 ou 7 degrés d'alcool. On le sent beaucoup au nez mais pas en bouche. Les sucres résiduels sont toujours présents mais on repère déjà la typicité des Hâtes. Un vin violacé, très charnu aux petits fruits noirs, mûres, fruits sauvages"



« Le vin est le plus infallible des présages car il annonce la joie, la franche gaieté, le bonheur enfin. » Philippe Aubert de Gaspé

## Peut-on faire face collectivement au changement climatique dans les vignes bourguignonnes ?



Éléments de réponses avec Jérôme Galeyrand, membre actif du GEST (Groupement d'Etude et de Suivi des Terroirs), un think tank (groupe de réflexion) de vignerons réunis pour mettre en commun, réfléchir et produire des solutions aux problématiques locales du vignoble.

### « Il faut sauver le soldat Pinot Noir »

"D'une manière générale, la vigne est capable de supporter la sécheresse. Celle de 2020 était une sécheresse "de surface" en Côte de Nuits et a surtout impacté les jeunes vignes au réseau racinaire moins développé et incapables d'aller chercher l'eau et la fraîcheur au delà de 20 cm environ. Avec les fortes températures, les Chardonnays ont gagné en maturité, en gourmandise, et les Aligotés tirent désormais vraiment leur épingle du jeu, eux à qui l'on reprochait d'être trop verts, jamais mûrs. Celui qui a, en revanche, beaucoup souffert des fortes chaleurs est notre Pinot Noir emblématique. Il gagne en maturité lui aussi, mais du fait de sa couleur sombre, il souffre énormément de la grillure (la brûlure des baies). Notre mot d'ordre au Gest est : "Il faut sauver le Soldat Pinot Noir."

### Solutions individuelles face au été extrêmes

"Parmi les solutions individuelles, les vignerons s'orientent déjà sur des palissages différents, un rognage plus léger pour conserver de la fraîcheur, un effeuillage uniquement sur les faces est et nord du végétal qui sont les plus fraîches. On choisit aussi d'effectuer des vendanges plus précoces et de pratiquer des méthodes de vinifications plus douces dans le travail d'extraction. Collectivement, rien n'est encore en marche. C'est un sujet urgent, nous en parlons depuis 2003."

### Appel aux vignerons bourguignons


"A l'heure actuelle, notre problématique dans le vignoble est surtout liée au décalage de la saison. Les hivers sont moins rudes, le printemps est très doux ce qui a un impact direct sur le débourrement des bourgeons : il a lieu 15-20 jours plus tôt qu'au début du millénaire ! Au Gest, nous pensons à plusieurs types de réponses. Nous nous orientons sur des porte-greffes du sud dits "de l'Ecole de Montpellier", plus tardifs et plus résistants à la sécheresse. Et puis, nous préparons un second conservatoire où nous sauvegarderons nos Pinots Noirs tardifs bourguignons. C'est un travail d'une quinzaine d'années. Nous appelons les vignerons à nous rejoindre s'ils possèdent une belle sélection de Pinot Noir ou qu'ils ont déjà identifié des Pinots Noirs plus tardifs."

GEST : asso-gest.fr / contact@asso-gest.fr ou 06 03 63 10 07



Jérôme GALEYRAND, vigneron  
À Gevrey-Chambertin

## On prend soin de votre santé !

Anima Vinum  en collaboration avec la société Noepierre Vins & Conseils, s'engage dans la démarche Faible en Sulfites. Nous menons un premier test avec le Domaine du Four Bassot sur sept de ses cuvées, du millésime 2019. Notamment avec leur Bourgogne « Les Champs de la Croix » qui

contient moins de 50% de sulfites par rapport à la dose légale autorisée.

Allant de -75 à -50% de sulfites, cela permet de rassurer le consommateur soucieux de sa santé et de mettre en avant les vignerons pratiquant une vinification responsable.





Contenu à Haute Valeur Emotionnelle !  
HVE façon Anima Vinum



Haute Valeur Emotionnelle



Retrouvez notre rubrique « Ça Glisse Tout Seul » sur notre page YouTube ! On vous raconte en 2 mn le comment et le pourquoi de chaque vin que nous sélectionnons.  
AnimaVinum.fr/Escargotvision

## Notre recommandation Chaleureuse : Les Caves Madeleine

Situées au cœur de Beaune, les Caves Madeleine vous proposent une cuisine de marché avec des produits de terroir. Autour de vous, vous pourrez noter un joli décor ambiance cave à vins. Un restaurant tenu par une merveille de restaurateur : Martial Blanchon, très engagé dans la recherche de produits locaux d'excellente qualité, la base de l'excellente cuisine, suivie d'idées et de recettes à la rencontre entre la cuisine de sa mère et celle de la meilleure des bistrots. Le service du vin est juste parfait, on part à la découverte de belles quilles, souvent faibles en sulfites, bio ou biodynamiques, toujours bien travaillées, étonnantes et le si cœur vous en dit, à déguster à l'aveugle !



Martial Blanchon  
Restaurant Les Caves Madeleine  
Beaune



### Sommaire :

- p. 1 : Une année sous le signe de la sécheresse
- p. 2 : Vendanges machines ou manuelles ?
- p. 3 : Un collectif bourguignon face au changement climatique ?
- p. 4 : Focus sur le restaurant « Caves Madeleine »

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/Escargotvision](https://animavinum.fr/Escargotvision)

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