



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



Pièce des Présidents 2020 - Clos de la Roche Grand Cru

## Record battu pour Anima Vinum !

Malgré le contexte, les résultats restent proches de ceux de l'année dernière. Globalement les prix se sont maintenus, même si l'on constate une légère baisse sur les blancs. Au total, la vente a généré 12 761 600€ ! 9 000 200€ pour les rouges et 3 761 400€ pour les blancs. Soit un prix moyen par pièce de 24 112€.

Ce millésime exceptionnel est le plus réussi de Ludvine GRIVEAU. Qualité et homogénéité sont au rendez-vous, nous ne pouvions donc pas passer à côté !

Comme le veut la tradition, la vente a débuté avec la cuvée de Beaune 1er Cru Dames Hospitalières. Les premières pièces partent, jusqu'à notre enchère ! Et une pièce pour Anima Vinum, une ! Puis une deuxième. Nous étions lancés...

Arrive la pièce des Présidents ! La salle s'échauffe, les enchères aussi. Rappelons que cette année les gains reviennent aux Hospitaliers de France. Première enchère à 228 000€ ! Les prix montent, 340 000, 430 000, 500 000 ! Un acheteur anonyme enchérit de nouveau, 610 000€ ! Puis un autre, 640 000, 660 000€ ! Et là l'inattendu. Notre partenaire Brésilien, Alaor Pereira LINO, acheteur des

pièces de Présidents de 2018 et 2019 décide d'offrir 20 000€ en dons pour cette association. L'acheteur anonyme suivra en offrant 100 000€ tout en abandonnant les enchères. La pièce est finalement adjugée à 660 000€, auxquels on ajoute les 120 000€ de dons. Soit un total de 780 000€ ! Du jamais vu !

Les enchères se poursuivent, nos achats également sur une tendance des cours en ligne par rapport à celle de l'année passée.

20h15 : la vente est terminée. Anima Vinum repart avec 56 pièces ! Record battu pour notre escargot ! Merci à nos co-acheteurs, nous les remercions encore vivement pour leur confiance croissante et renouvelée. Pas d'inquiétude, nous ne manquerons pas de fêter ça !

«En beaujolais le vin bourru, tiède, qui sort du pressoir, s'appelle le paradis. On le boit une main sur le cœur, en faisant un vœu.» Bernard Pivot

## Le Beaujolais Nouveau est arrivé !



**On connaît tous le Beaujolais Nouveau. Ce vin rouge élaboré avec le cépage Gamay, de la récolte de la même année, qu'on déguste le troisième jeudi du mois de novembre. Mais que penser de ce vin primeur à la mauvaise réputation ?**

### L'histoire du Beaujolais Nouveau

Il faut remonter au 11 mars 1951 avec la suppression du « principe d'échelonnement de sortie des vins des propriétés » qui établissait un calendrier de la sortie des vins dans le commerce, afin de mieux planifier le réapprovisionnement des armées. La guerre et le vin étaient donc intimement liés ! Un arrêté publié le 8 septembre 1951 dans le Journal Officiel dispose que les vins d'appellation d'origine ne peuvent être vendus qu'à partir du 15 décembre.

Mais les vignerons s'insurgent et font céder l'administration, qui précise dans une note le 13 novembre 1951 que « dans quelles conditions certains vins peuvent être commercialisés dès maintenant sans attendre le débloqué du 15 décembre ». L'appellation « beaujolais nouveau » est née !

Au début la date de sortie du beaujolais nouveau était variable. En 1967, elle est fixée au 15 novembre jusqu'en 1985 où la fête est célébrée le troisième jeudi du mois afin d'avoir tous les ans la même date.



### Des Beaujolais Nouveau d'Artisans !



Domaine des Roches du Py - Villié-Morgon

Mais depuis quelque temps, certains vignerons renouvellent le « nouveau ». Il s'agit de ces vignerons artisans, qui privilégient l'expression du terroir à celui du goût de banane ou du bonbon anglais ! C'est notamment le cas de Olivier COQUARD, Guënael JAMBON, Jérôme CORSIN et Patrick THEVENET.

Ces beaujolais nouveaux-

là, dans six mois, dans un an, on pourra les déboucher et les déguster ! De quoi raviver nos papilles ! Pas besoin de se contenter de les boire la troisième semaine de novembre. Place à la rondeur, aux petits fruits noirs et aux tannins enjôleurs. De véritables Gamay de plaisir qui savent tout à fait vieillir.

### Beaujolais Nouveau Nature 2020 - Domaine Olivier Coquard

« Proche d'un vin nature dans sa construction autour de la fraîcheur, il cache sous un jus intense un parfum "punchy" sur les petits fruits noirs (myrtilles et mûres). Sa trame complexe sur la mûre fraîche livre une grande amplitude de saveur. Il est clairement au niveau d'un cru. À servir à l'aveugle pour bousculer les idées reçues. » Guillaume BAROIN



«Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres.» Louis Pasteur

## La Saint-Vincent : Aux origines de la solidarité vigneronne



La Bourgogne célèbre ses vins lors de la Saint-Vincent Tournante. Ces fastes annuels sont en réalité la face visible – et touristique – d'une tradition vigneronne ancrée dans le terroir depuis plus de 150 ans. Elle reste vivace dans les petits villages de la côte bourguignonne.



St Vincent tournante 2019 - Vézelay

### Retour à Meursault, aux racines d'une tradition séculaire.

Pour mieux comprendre les fêtes de la Saint-Vincent, il faut se replacer cent cinquante ans en arrière. Le contexte est morose après la crise du Phylloxéra (1868-1895). En Côte-d'Or, le ravageur détruit la vigne dès 1878 (en 1882 à Meursault). Certains grands domaines périssent, la carte est redessinée. Les tâcherons se lancent alors dans une activité indépendante et acquièrent à peu de frais les terrains ravagés qu'ils replantent et cultivent à la force de leurs bras. Le travail est difficile, peu rémunérateur mais les ouvriers de la vigne tiennent bon. Du courage, il en faut pour travailler seul sous la contrainte des aléas climatiques et économiques. Leur potion magique, c'est la société d'entraide ou Société de secours mutuels créée en 1836, elle existe à cette époque depuis 50 ans déjà, à Meursault. Les vigneronns s'organisent par escouades.

la Saint-Vincent est une occasion en or de se rassembler dans les villages depuis deux siècles.

### Des « escouades » de vigneronns à la rescousse !

Si un vigneron tombe malade, par exemple, chaque escouade de cinq travailleurs viendra à tour de rôle le remplacer aux vignes pour effectuer en une journée, l'équivalent d'une semaine de travail. Si le vigneron venait à mourir avant la fin de la saison, il serait remplacé de cette manière jusqu'à la fin de celle-ci.

En parallèle, la Société de secours mutuels célébrait la Saint-Vincent. Après la messe du

samedi matin, on sortait le Saint, sa statue en bois vernis était confiée à un vigneron une année durant. La tradition laïque voulait que l'on donne aux non-croyants un bouquet (arbuste) de genévrier. Aujourd'hui, les deux traditions étant réunies depuis longtemps à Meursault, les vigneronns transmettent le Saint ET le bouquet. A la sortie de l'office, on l'accompagnait en procession chez lui avec la fanfare et on terminait par une petite réception chez lui ou dans sa cuverie.

### Report de la Saint Vincent 2021

Prévue initialement les 29 et 30 janvier 2021, la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne, qui devait se tenir en janvier à Corpeau, Puligny-Montrachet et Blagny, a été reportée à 2022 d'un an en raison des incertitudes liées au coronavirus. Il faudra donc attendre pour festoyer dans les rues vineuses!





❤️ 🔍 🗑️ ... 📌  
👤 Aimé par clothilde\_lafarge et 50 autres personnes  
animavinum Retour en images sur cette 160e Vente des Vins des Hospices de Beaune. Merci encore à vous tous pour votre soutien ! ... suite  
Voir les 4 commentaires  
animavinum @leclerc.xavier 🙏🙏🙏 merci beaucoup !  
animavinum @ju22550 passionnés pour la vie ! Merci à vous !  
16 décembre 2020



Séance de dégustation hebdomadaire chez Anima Vinum, l'équipe affine les commentaires du vin et s'imprègne de chaque cuvée, chaque terroir, chaque millésime.

## Soutien à nos amis restaurateurs ❤️

### Les Canailles Paris 9e

C'est L'Adresse du Titi Parisien qui aime retrouver son terroir natal à travers les plats proposés, la gouaille et les vrais produits de saison. C'est aussi la bonne adresse pour le visiteur qui n'a pas le temps de faire le tour de nos campagnes, mais qui souhaite retrouver l'ambiance bistronomie à la française. Ici les vins font voyager les papilles et les plats respectent l'estomac du bon mangeur à la française. Une découverte ou une redécouverte à l'accent parisien. Ca vous donne envie ? Optez pour la version à emporter ! En souhaitant que les restaurant rouvrent en février...



## Sommaire :

p. 1 : 160<sup>e</sup> Vente des Vins : record battu pour Anima Vinum !

p. 2 : Le Beaujolais Nouveau est arrivé !

p. 3 : La St Vincent : aux origines de la solidarité vigneronne

p. 4 : Soutien aux Restaurateurs : Les Canailles

Anima Vinum -424819977- EURL au capital social de 15 245€

Retrouvez l'Escargot Déchaîné sur  
[animavinum.fr/escargorama](https://animavinum.fr/escargorama)

Retrouvez des nouvelles des vignes sur :  
[animavinum.fr/vinsvibrants](https://animavinum.fr/vinsvibrants)

Retrouvez nos dégustations 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)