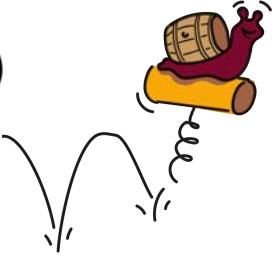




ANIMA
VINUM
Vins de Vignerons
à supplément d'âme

DECEMBRE
2025

L'ESCARGOT DECHAINÉ



Retour sur la Vente des Vins 2025

Cette année, le ton était joyeux et décontracté. Pourquoi ? Peut-être parce que tous les vins frisaient l'excellence... en tous cas, nous avons mené une belle Vente des Vins, on vous explique comment...

- **Une vente haussière** : +25% sur les blancs. Mais des blancs carrément renversants !
- Des coups de fusil sur certains rouges, dont le Monthelie - les Duresses. Un Villages composé de 3/5 de Premier Cru. Une aubaine et un profil de **vin de compétition** !
- **Bravo** ! Nous avons acheté les fûts les moins chers de la Vente ! Des vins magnifiques (en plus!) => + de détail en vidéo ci-dessous
- Et oui ! Le vin des Hospices de Beaune a toujours la côte dans le monde (80% d'acheteurs étrangers), et fait mieux chez les nationaux
- Anima Vinum a fait des bulles et a failli acheter encore une fois la **Pièce de Charité** !

En vidéo exclusive ici,
avec Jean-François Vandroux



2025, du bon vin... sinon rien !

La récolte 2025 en Bourgogne ? Une vendange parfaitement saine, des petits volumes et des vins frais arborant une couleur intense des années en 5 en ce qui concerne les Pinot Noir. Les vins se goûtent facilement dès le début de l'élevage, **Est-ce que ce millésime fera de l'ombre aux autres** ? Pas forcément car 2024, chez les vignerons talentueux possède une finesse inégalable, ce sont des vins aériens pour les rouges. Et puis, 2023 ne laisse pas son titre de millésime d'anthologie pour le moment. 2021, nous direz-vous ? A vrai dire, d'ici un an, ils se révéleront encore plus qu'aujourd'hui, ces vins s'assouplissent et trouvent leur équilibre et leur profondeur.

Et sinon, qu'est-ce qu'on boit ? Si la tendance est aux grands blancs de Bourgogne, on sortira des sentiers battus avec rouges d'appellations plus discrètes. Pourquoi ne pas se frotter au Chorey-les-Beaune, extraordinaire en année chaude ? Se rappeler la qualité des terroirs de Monthelie, ou aller se promener dans les Hautes-Côtes de Beaune, ainsi que dans les Maranges pour des vins profonds et sur le fruit ? Faîtes comme nous, redécouvrez vos terroirs !

**Vous vous souvenez de la « magie »
des années 90 et du fameux « French paradox » ?**

Une théorie géniale (certes, un peu remise en cause 😊...) qui affirmait pour notre alimentation, qu'à apports de graisse égaux avec les Américains par exemple, nous autres Gaulois, souffrions moins de maladies coronariennes grâce aux assimulations d'antioxydants contenus notamment dans nos beaux pinots de Bourgogne, agréablement et régulièrement consommés... Trente-cinq ans plus tard et dans une conjoncture très différente, la profession rêve d'un nouveau paradigme aussi puissant que celui exposé plus haut.



Paradoxe ou paradigme ?

Et bien nous le tenons peut-être avec cette étude IFOP pour Vin et société qui montre que les Français cherchent toujours autant leur vin comme pilier identitaire et culturel, alors même que sa consommation, en baisse, devient toujours plus occasionnelle et insérée dans des rituels. De quoi redonner le sourire et me faire redresser mes antennes avec vigueur : car quand c'est bon, et au juste prix, le vin garde toute sa place sur nos tables. Mieux encore, cela doit nous donner des idées pour demain... **Et en attendant, on se détend et comme toujours, on boit frais.**