



**ANIMA
VINUM**

Vins de Vignerons
à supplément d'Âme

**AVRIL-MAI
2026**

**L'ESCARGOT
DECHAINÉ**

La saison 2026 a démarré !

Février, c'était le coup d'envoi de la taille dans les vignes. En mars, c'est le brûlage des sarments et Meursault se couvre d'un épais brouillard... Avril, on attache les sarments aux fils !

Précoce ou pas précoce ?

Mi-mars 2026, la nature est déjà en plein "début/printemps phénologique" avec le débourrement des bourgeons et les premières floraisons massives, alors que nous sommes encore loin du printemps astronomique (20-21 mars) ou même météorologique.

Conséquence?

Les mois d'avril et de mai seront des moments d'intenses observations, parfois toute la nuit, avec un stade critique (vers 3-4 heures du matin), c'est le fameux "point de rosée"- heure la plus froide et la plus humide de la nuit. A ce moment-là, les vignes doivent impérativement être protégées s'il fait une température de moins 3-4°C, en Bourgogne, par des bougies, des aspersions d'eau - le glaçon protège le bourgeon), ou , le vent créé par des éoliennes ou même, des hélicoptères en patrouille au dessus des vignes.

Scannez pour le détail en Bourgogne !



Nouveau domaine : Simian



Le Vignoble Simian est un domaine familial historique de la vallée du Rhône sud, ancré à Piolenc (Vaucluse) depuis la fin du XIXe siècle. Géré aujourd'hui par la 5e génération (Florian et Marion Serguier, avec leur père Jean-Pierre), il s'étend sur 36 hectares de terroirs variés (sols argilo-calcaires, siliceux, safres galets roulés...).

Certifié en agriculture biologique et biodynamique (Demeter depuis 2008/2011), le domaine cultive jusqu'à 13 cépages rhodaniens traditionnels pour produire des vins d'exception sur trois appellations principales :

- AOC Châteauneuf-du-Pape
- AOC Côtes-du-Rhône Villages Massif d'Uchaux
- AOC Côtes-du-Rhône

Les vins se distinguent par leur fraîcheur, leur fruité élégant, leur finesse minérale et leurs tanins soyeux, alliant gourmandise immédiate et potentiel de garde. Un domaine engagé, authentique et récompensé, qui allie héritage familial et respect profond de la nature.

En savoir + sur le vin

Colonel & Moutarde

« La newsletter hédoniste et irrévérencieuse : nous allons éveiller vos papilles et aiguïser votre esprit Tendances de la gastronomie, du vin et des spiritueux comme vous ne les avez jamais vécues Deux fois par mois dans votre boîte de réception »

Soiffard

« La Newsletter des Amateurs de Boissons Raffinées : Actualités & Histoire des Spiritueux, Bonnes Affaires, Dernières Découvertes à Essayer... ! »

Les SUBSTACKS du vin

Wineology

« Les médias qui parlent du tur-fu du vin, pas du passé ! »

C'est quoi un Substack ??

C'est une nouvelle forme d'expression, entre la Newsletter et le blog engagé, ici, les créateurs font de la forme longue et reviennent à de l'écriture comme au XXe siècle. Très facile de naviguer d'un créateur à un autre pour découvrir des horizons élargis, des points de vue aiguisés !

Et sinon, rejoins-nous sur LinkedIn !



www.animavinum.com

+33 (0) 3 80 22 22 01



+ d'infos sur Instagram >> **Suivez-nous !**

Hep ! Vous connaissez nos chroniques ? Embarquez avec nous pour la version vidéo !

