



# L'ÉCHO DES PRESOIRS

EDP 288

Journal du BCBG juin 2024 1ère partie

## Édito : L'IA et la filière viticole.

Après avoir colonisé l'industrie, la recherche fondamentale, la finance, la médecine, la défense, l'intelligence artificielle se propose d'apporter son aide dans le domaine de la viticulture dans son intégralité (culture, élaboration du vin, promotion et commercialisation.)

L'IA est déjà présente dans les domaines viticoles.

La Société Naïo Technologies propose des robots autonomes aptes au travail de précision des sols.

La Société suisse 3 D 2 cut développe l'utilisation de lunettes à réalité augmentée pour indiquer à l'ouvrier agricole la taille optimale d'un pied de vigne en fonction du cépage et de la région.

En Chine, dans le comté du Yongning, grâce à une application, le propriétaire de l'exploitation peut irriguer ses vignes à l'aide de capteurs qui lui indiquent la température et l'humidité, ce qui lui permet d'économiser 20% d'eau et de limiter le personnel de 8 employés à 2. Elle intervient aussi dans la surveillance des nuisibles du vignoble grâce à un réseau de micro électricité et de caméras pour détruire les insectes et décider des traitements en cas d'attaques de maladie.

Dans le Ningxia Hui, une des étoiles montantes de la carte mondiale du vin, la superficie des vignes de raisins à cuve atteint 38867 hectares. Les autorités locales encourageant les exploitants à adopter l'IA pour limiter la main d'oeuvre et gérer avec plus d'efficacité leur domaine.

Dans une cave, une application permet de gérer la vinification de 215 cuves de fermentation avec seulement 10 employés.

Dans le domaine de la sommellerie l'IA est capable de synthétiser les commentaires de dégustations parus dans Wine Enthusiast :

*« Bien que le nez soit un peu fermé, la bouche de ce Riesling demi sec regorge de saveur juteuse, de pamplemousse blanc et de mandarine. Ce n'est pas un vin profondément concentré, mais il est parfaitement équilibré par une touche d'acidité citron-lime qui persiste en finale. »*

Mais pour l'instant un nez numérique n'est capable que d'analyser l'empreinte chimique d'un vin sans pouvoir faire la différence entre un vin ordinaire et un grand cru. Pour autant, un chercheur à l'Institut Pasteur, Gabriel Lepousez, a mis au point un logiciel d'analyses qui sait regrouper des familles de molécules et appréhender la complexité à un niveau qui dépasse le nez humain. La recherche avance et il pense qu'à terme les supers calculateurs seront capables de trouver l'origine d'un vin et son millésime. Voilà une introduction dans l'utilisation de l'IA au service de la viticulture, en souhaitant que la machine ne reste qu'un outil au service de l'homme de l'art.

Sources : Le Point, Vitisphère, le Figaro, RVF

**Patrick C**



## CR du CA du 05/06/2024

Excusée : Armelle

### **Echo des Pressoirs :**

- Rédaction : EDP : **Jean-Louis**
- Edito : **Patrick C** et prochain EDP Christophe
- Contenu : rappeler aux adhérents de rapporter des échantillons de vin pour remplacer les vins supprimés du catalogue de la CGP, les dates de dégustation, la **prestige Bordeaux du 12 octobre** et la **Super Prestige Italie du 14 décembre 2024**.
- Prochain CA : le **mercredi 9 octobre 2024**

### **Point financier :**

- Les derniers encaissements et remboursements ont été effectués.
- Les factures des commandes CGP aux vignerons restant à régler : Perrachon, Moulin Vieux, Saumaize, Launois, Clos La Rivière, St Jean du Noviciat, Château du Rooy et St Joseph.
- Les comptes : Les finances sont saines

### **Commande Groupée de Printemps :**

#### **- Remise des vins du samedi 1er juin 2024 :**

- Bilan de la journée : belle journée avec les consignes respectées
- Entrées de vins en cave : 15 Bouteilles, suite aux commandes réalisées : 3 Clos La Rivière, 3 Moulin Vieux B, 3 Viognier, 3 Juvénal, 1 Magnum Vinsobres Montine et 1 Magnum Viognier Montine.

- Problèmes restant à régler : Les Champagne non commandés => Vincent les commande  
- Manque 1 carton de Quincy pour le fils de Jean-Jacques => André lui remettra des vins de la cave équivalents à la commande – St Jean du Noviciat Les Chemins de Nos vies non livrés à Jean-Jacques, 6 Prestigi restant à la place => attendre les retours pour les Prestigi non livrés (sans doute inversion de cartons), pour l'instant les 6 Prestigi stockés chez JJ.

**Dégustations Prestige et Super Prestige** : Confirmer les réservations de la salle au FLSM

- « **Bordeaux Plaisir** » le samedi 12 octobre :

- Adresser le courrier pour Inscription (30€) => Vincent dès que possible

- « **Grands vins d'Italie** » le samedi 14 décembre :

- Date pour lancer les inscriptions (65€) => après le prochain CA du 9 octobre

- Déjà quelques vins achetés par François en Italie : Barolo + Vin Santo

**Questions diverses** : Remis au FLSM 1 carton 6 bouteilles et à l'ABK 7 Bouteilles de la cave BCBG

**Repas du CA préparé par François** : Biscuits salés – Kig Ar Farz – Fromage – Fraises chantilly et gâteau chocolat.

## Rappel des prochaines dates

21 septembre : G2

5 octobre : G3

12 octobre : Prestige Bordeaux plaisir

16 novembre : G2

23 novembre : G3

**14 décembre : Super Prestige Grands Vins Italiens**

## Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

Rappel de la question posée dans l'EDP 287 du mois d'avril :

**Quels sont les trois principaux acides naturellement présents dans un vin ?**

Cf. mémento pdf tome 2 p. 4 : « Les principaux acides organiques du vin ».

**Réponse :**

Les 3 acides prépondérants naturellement présents dans le raisin sont les acides tartrique, malique et citrique.

L'acide tartrique :

Il est peu répandu dans la nature, en dehors des raisins. En revanche, c'est l'acide le plus présent dans le moût et les vins : jusqu'à 15 g/l dans le verjus, 6 g/l dans les moûts septentrionaux et 2 g/l dans les moûts méridionaux. C'est lui qui confère au vin son pH acide entre 3 et 3,5.

L'acide malique :

Il est très présent dans la nature. Dans le raisin, il atteint une concentration de 25 g/l dans le verjus, mais diminue très fortement à maturité des grains : entre 4 et 6,5 g/l dans les moûts septentrionaux, et entre 1 à 2 g/l dans les moûts méridionaux.

L'acide citrique :

Il est lui aussi très présent dans la nature. Il réduit l'activité levurienne, sans la supprimer. Avant fermentation malolactique, les moûts en contiennent entre 0,5 et 1 g/l.

Question du mois :

**Quels sont, parmi les autres acides naturellement présents dans le vin, ceux qui ont une incidence particulière sur sa saveur ?**

Cf. mémento pdf tome 2 p. 4 : « Les principaux acides organiques du vin ».

NB à l'intention des esprits curieux de consulter le mémento susdit, vous trouverez ci-dessous un rappel du chemin y conduisant à partir de notre site bien aimé :

<http://www.bacchus-club1901.org/> puis : onglet « Outils », puis onglet « Bibliothèque du Club ».

## Vendanges de presse

***Pour accéder à cette passionnante rubrique, téléchargez la 2<sup>ème</sup> partie de l'EDP à partir du lien ad hoc de la newsletter situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1<sup>ère</sup> partie.***

-----