

	L'ÉCHO DES PRESOIRES
EDP 301	Journal du BCBG octobre 2026

Édito : croyez-vous au réchauffement climatique ?

Si vous n'y "croyez pas", mieux vaut ne pas lire ces lignes, qui risquent de heurter votre sensibilité. À mon humble connaissance, aucun vigneron n'a réfuté l'existence factuelle du phénomène, prévu de longue date par les scientifiques, et corroboré par des myriades d'observations dans le monde entier.

Ses conséquences commencent maintenant à se faire sérieusement sentir, même chez les non-vignerons, et plus particulièrement cet été en Europe, par l'accumulation étonnante des épisodes caniculaires.

Les conséquences sur la vigne

Les hivers plus doux déclenchent plus tôt la sortie des bourgeons, ce qui n'exclut pas pour autant des gelées tardives, qui sont alors dévastatrices.

Les pluies plus intenses peuvent déclencher des ruissellements lessivant les sols, la grêle plus fréquente et plus violente peut détruire les feuilles ou les fruits déjà formés.

La chaleur humide favorise la survenue de maladies cryptogamiques.

Les épisodes de chaleur intense comme cette année peuvent faire "griller" la végétation, ou ralentir la maturation des raisins. La sécheresse crée un stress hydrique qui diminue le volume des grains et amoindrit la production.

Les conséquences sur la vinification

Les vendanges sont plus précoces, et commencent début septembre, voire fin août. Les moûts montent en alcool, et perdent de l'acidité, produisant des vins déséquilibrés. La typicité des terroirs peut être mise en cause.

Les adaptations

Création de vignobles en Bretagne ou dans les départements du Nord (sur les terrils) ; utilisation de cépages oubliés qui résistent mieux à la chaleur et au manque d'eau ; introduction de cépages hybrides comme le Voltis, ou de cépages du Sud comme l'Arinarnoa ou le Touriga Nacional ; irrigation au goutte à goutte, paillage ou enherbement des sols ; vendanges nocturnes pour éviter le départ en fermentation dans les cagettes des vendangeurs.... toutes ces démarches ont leur utilité, mais même leur utilisation conjointe ne garantit pas des récoltes satisfaisantes.

La technologie a-t-elle la solution ?

Au fil d'un journal télévisé, vers la mi-août, j'ai retrouvé une personne bien connue au club : c'est Claire Naudin, vigneronne à Magny-lès-Villers dans les Hautes Côtes de Nuits, qui faisait la démonstration d'une sorte de palmier robotisé et connecté au réseau 5G, censé jouer le rôle de parasol, de parapluie, de parafoudre et de paragrêle !

Tous les six à sept mètres, est ancré dans le rang de vignes un caisson métallique. Il contient des bras robotisés qui peuvent déployer une sorte de velum (j'adore ce mot) au-dessus des ceps. Une application sur le smartphone de Claire, compile les données météo et/ou de capteurs sur le terrain. Elle peut déclencher automatiquement à distance le déploiement du velum, et ainsi procurer à la vigne un ombrage bienfaisant s'il fait trop chaud, un abri solide s'il grêle, éviter le lessivage de la bouillie bordelaise ou autres produits

"phyto" quand la pluie suit immédiatement la pulvérisation, et limiter le lessivage des feuilles par des pluies trop fréquentes propice aux champignons.

Selon la société à l'origine de cette merveille technologique, les récoltes seront plus abondantes et de meilleure qualité.

Selon Claire qui l'a testé cet été, ce dispositif ne fait pas tout : mettre les vignes à l'ombre, quand elles n'ont pas reçu suffisamment d'eau, n'empêche pas le dépérissement des raisins.

En effet, en Haute Côtes de Nuits, l'irrigation des vignes est interdite. Jusqu'à quand ?

Vincent



CR du C.A. du 20/05/2026

Echo des pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Vincent pour octobre – Prochain édito : Pascale en novembre et Armelle en décembre.
- Contenu : CR du CA, rappel dates des dégustations Groupes et Prestiges : ***changement de date pour la Super Prestige Champagne, déplacée au 28 novembre.***

Prochains CA : le **14 octobre 2026** : Le repas sera préparé par Pascale

- ⇒ Dates des autres CA du 2^{ème} semestre : Mercredi 11/11 (*repas par Armelle*) et 16/12/26 (*repas par Guy*).

Point financier :

- Deux factures de vigneron (Saumaise et Luneau) sont encore en attente.

Dégustations Prestige et Super Prestige :

- **Prestige « Vins Suisses » le 17/10/26** : Organisée par Jean-Jacques et Pascale.
 - ⇒ Point sur les inscriptions : 11 inscrits à ce jour avec 8 personnes du CA et 3 autres.
 - ⇒ 13 vins étaient initialement prévus, on n'en gardera que 12.
 - ⇒ Vincent fera un rappel. Et on en parlera dans les groupes pour motiver les adhérents.
- **Super Prestige « Champagne » le 28/11/26** : organisée par François, Vincent et Patrick C.
 - ⇒ Ce **changement de date** fait suite à l'indisponibilité de la salle FLSM à la date initiale.
 - ⇒ Le montant de l'Inscription est de 65€ et les inscriptions seront à lancer après le CA du 14 octobre.
 - ⇒ *Reste à commander 2 vins.*

Abonnement ADOBE :

- ⇒ ADOBE est le gestionnaire de sites WEB. Le montant de l'abonnement s'élève à 314,35 €, auquel il faut ajouter IONOS à 36 €.

Questions diverses :

- ⇒ Le FLSM demande une participation de 150 € par an pour l'occupation des salles. Vincent déposera le chèque.
- ⇒ Planning de visite des salons (consultable également sur le calendrier en ligne du club) :
 Guilers : les 10 et 11 octobre. Jean-Louis, Patrick C et Pascale : RV le samedi matin à 10h.
 Landerneau : les 16/17 et 18 octobre. Jean-Louis et François : RV le 16 octobre à 14H
 Penfeld : du 6 au 9 /11. Patrick C, Jean-Jacques, André (et Armelle ?) : RV le 8 novembre à 10h.
 Oceania : Le 6 novembre à 14 H. Armelle, Christophe, Jean-Louis, Vincent.
 Haliotis : chez Le Gris : les 14 et 15 novembre. François, Armelle et Christophe, Patrick C, Patrick M et Jean-Jacques : RV le samedi 14 novembre à 10h avec prévision d'un repas à la suite.

Repas du CA préparé par Vincent :

- Dahl de lentilles à l'indienne, *recette de Gérard MARSOLLIER*.
- Daube de bœuf à la provençale, *recette de Paul Bocuse*.
- Tarte aux mirabelles de Lorraine *recette de Thierry Marx*, amélioration du Bon Pap'.

Rappel des prochaines dates

10 octobre : G3

17 octobre : Prestige « Grands vins de Suisse »

14 novembre : G2

21 novembre : G1

28 novembre : Super Prestige : « Champagne »

12 décembre : G3

Quiz LE SAVIEZ-VOUS?

Question du mois dernier :

Qu'est-ce que la maturité phénolique d'un vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 11 : « La maturité phénolique ».

Réponse :

La maturité œnologique d'un vin est un compromis entre trois types de maturité : la maturité **alcoolique**, ou technologique, définie par l'optimisation du rapport sucre / acidité totale, la maturité **aromatique**, et la maturité **phénolique**, définie à la fois quantitativement par la teneur globale en composés phénoliques et qualitativement, par leurs propriétés et leur degré d'extractabilité.

Le plus souvent, le vigneron définit la maturité phénolique, donc la date idéale des vendanges, comme le moment où la concentration des phénols est maximale et commence à décroître. Les tanins et les anthocyanes ayant une courbe de maturité identique, la mesure de la coloration des anthocyanes est donc un indice facile pour juger de celle des tanins. Mais une analyse plus fine peut prendre également en compte le degré d'extractabilité de ces phénols, donc leur pouvoir de dissolution dans le vin au cours de la macération. Si une surmaturation entraîne une baisse de la pigmentation du raisin, paradoxalement elle entraîne aussi une hausse de l'indice des polyphénols totaux dans le vin correspondant, grâce au plus fort degré d'extractabilité de ces polyphénols. Cette extractabilité peut être empiriquement estimée en pressant la peau des raisins entre les doigts pour en apprécier le pouvoir colorant.

Question du mois :

Comment le vigneron adapte-t-il sa vinification au type de vin qu'il recherche ?

- Cf. mémento pdf tome 2 p. 14 : « *L'adaptation de la vinification au type de vin recherché* ».

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^{ème} 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^{ère} partie.
