



Les vins et les changements climatiques – savoir-faire, science et collaboration

J'ai assisté à une journée-conférence fort intéressante avec une programmation ambitieuse et minutieusement organisée par [Advini](#) avec la collaboration de la sommelière, auteure, enseignante et chroniqueuse vin [Michelle Bouffard](#) qui est également la fondatrice de la conférence *[Tasting Climate Change](#)* (*Goûter aux Changements Climatiques*).

Advini c'est une entreprise française spécialisée dans la production, la distribution et la commercialisation de vins, connue pour posséder et gérer plusieurs domaines viticoles et vignobles prestigieux en France et dans d'autres pays. Advini met l'accent sur la combinaison de pratiques viticoles traditionnelles et de techniques innovantes pour produire des vins de haute qualité. Une histoire familiale d'entrepreneurs exigeants et passionnés, celle de la famille Jeanjean qui s'installe dans le Languedoc à Saint-Félix de Lodez en 1872 et qui au fil de six générations ont fondé les bases solides d'un modèle unique dans le monde du vin. Advini identifie [l'environnement parmi ses engagements](#), décrit ainsi sur le site internet: "*Nous avons pris chez Advini des*

engagements forts pour minimiser l'impact de nos activités. Ceux-ci s'expriment à travers la conduite d'une viticulture respectueuse de l'environnement et la mise en place d'actions pour tendre vers des objectifs de sobriété carbone. En parallèle, nos sites de production répondent à des exigences de performance environnementale élevées et l'écoconception guide désormais chacune de nos décisions."

Cet engagement d'Advini envers l'environnement se définit sur trois aspects:

Les vignobles: *Chez Advini, nous travaillons avec une philosophie : promouvoir une viticulture respectueuse de l'environnement sur nos vignobles et chez nos partenaires.*

La performance et l'écoconception: *La performance technique et environnementale de nos outils de production est notre force. Pour la maintenir à un niveau d'excellence, il est indispensable de nous remettre en question et de nous améliorer, sans cesse.*

Les changements climatiques: *L'engagement vers la sobriété carbone est la responsabilité de tous. Nous avons conscience que nous avons notre rôle à jouer en diminuant nos émissions et en séquestrant du carbone sur nos parcelles.*

Source: [Advini - Nos engagements](#)

Aujourd'hui, Advini c'est 150 ans d'histoire qui compte sur 950 collaborateurs et 100% de ses vignobles engagés dans une démarche environnementale.

C'était donc logique qu'Advini soit derrière cet événement d'apprentissage *Savoir-faire, science et collaboration pour être résilient face aux défis climatiques* qui a eu lieu le 26 novembre à la [Maison du développement durable](#) avec Michelle Bouffard comme modératrice. De 9h à 15h, ce fut 5 thèmes enrichissants présentés et commentés par 5 vignerons présents tout en dégustant plus de 25 vins et échangeant sur l'adaptabilité face aux changements climatiques.

Les panélistes français présents:

Brigitte JeanJean, [Vignobles Jeanjean](#), représente la 6e génération de la famille Jeanjean

Giacomo Piubello, [Château Patache d'Aux](#)

Lionel Lavail, [Maison Cazes](#)

Romain Chevrolat, [Domaine Laroche](#) et l'invité du Québec, Matthieu Beauchemin du [Domaine du Nival](#) et président du [Conseil des vins du Québec](#) (CVQ)



Les 5 thèmes de la journée:

Savoir-faire et technologie

Le rôle des cépages dans l'adaptation aux changements climatiques

Biodynamie - agriculture régénérative

Parcelle expérimentale

Permaculture – agroforesterie

La journée a débutée par une introduction de Brigitte et sa vision pérenne avec un message positif: "*C'est super résilient une vigne*". Dans cette vidéo elle parle de l'importance des terroirs qui drainent l'eau - [Vision pérenne](#) de Brigitte Jeanjean.

Faits saillants retenus de chaque thème:

(1) Savoir-faire et technologie

Ah... ce méchant gel qui fait tant souffrir les vignerons, tant au Québec qu'en France... Plusieurs moyens existent pour minimiser les conséquences dévastatrices que le gel peut avoir sur les vignes et la technologie continue de se développer. Romain mentionne l'exemple des câbles chauffants pour protéger les vignes du gel, des nouvelles protections qui simplifient la lutte mais qui coûtent cher. Il y également le système '*frolight*', une technique de la Belgique que Matthieu indique est utilisé au Québec, dont le but est d'utiliser la puissance des tubes de lumière infrarouge pour fournir une chaleur de rayonnement ciblée directement aux vignes. Et oui... le coût total de ces moyens technologique est directement proportionnel au nombre de vignes à protéger...

Les vins dégustés sous ce thème:

[Matière à discussion](#) 2023, Domaine du Nival, un monocépage de Vidal d'une parcelle près de la rivière Yamaska

[Saint-Martin Chablis](#) 2023 disponible à la SAQ

[Les Vaudevey Chablis Premier Cru](#) 2022, Domaine Laroche disponible à la SAQ

[Les Beauroys Chablis Premier Cru](#) 2022, Domaine Laroche

[Les Fourchaumes Chablis Premier Cru](#) 2022, Domaine Laroche disponible à la SAQ

Pour en savoir plus sur la [lutte contre le gel](#), une vidéo de Michelle Bouffard avec Amélie Tupinier, technicienne de la viticulture durable au Domaine Laroche à Chablis.

(2) Le rôle des cépages dans l'adaptation aux changements climatiques

Brigitte discute de cépages blancs résistants avec lesquels elle aime travailler: le Floréal, le Voltis et l'Assyrtiko. Il y a également des cépages autochtones comme le Grenache Gris qui offre une bonne résistance. D'autres cépages, notamment dans les cépages rouges "*le Syrah est un cépage qui souffre dans la chaleur*," mentionne Brigitte.

Les vins dégustés sous ce thème:

[La Terrienne Vin de France 2024](#) Domaine Mas Neuf, un monocépage de Floréal, disponible [à la SAQ](#)

[Cousu Main blanc Languedoc 2023](#) Domaine Devois des Agneaux d'Aumelas, un assemblage de Roussanne, Vermentino et Marsanne, venant d'une propriété historique achetée par le grand-père de Brigitte, disponible [à la SAQ](#)

[L'Autochtone Cinsault Saint-Guilhem-le-Désert 2021](#) Domaine du Causse d'Arboras, un vin nature qui divise, selon Brigitte: "*On aime ou on n'aime pas*"

[L'Emblématique 1936 Grès de Montpellier 2021](#) Domaine Mas de Lunès, un assemblage de Syrah et de Grenache



(3) Biodynamie - agriculture régénérative

Lionel commence le thème sur la biodynamie par une affirmation avec laquelle je suis parfaitement d'accord! "Ce qu'on fait là c'est juste du bon sens parce qu'on n'a pas respecté la nature," dit-il. Et lorsqu'il parle de ses pratiques à son grand-père celui-ci lui dit que ce n'est pas nouveau car c'est ainsi qu'il travaillait lui-même avec son grand-père dans les années 1910s. "On fait ça pour la santé de la vigne et pour ainsi obtenir de meilleurs vins," conclu Lionel, qui apprécie aussi grandement le travail bénéfique des moutons pour les vignes.

Les vins dégustés sous ce thème:

[Collioure blanc de noir 2023](#) Les Clos de Paulilles, un monocépage de Grenache noir

[Collioure rouge 2022](#) Les Clos de Paulilles, un assemblage de Grenache, Mourvèdre et Syrah disponible [à la SAQ](#)

[SAMSó Côtes Catalanes 2023](#) Domaine Cazes, un monocépage de Cinsault, "le frère du vin L'Autochtone de Brigitte" selon Lionel, disponible [à la SAQ](#)

[M-G96 Côtes du Roussillon 2023](#) Domaine Cazes, où le M et le G font référence aux cépages Mourvèdre et Grenache, et le chiffre 96 à l'année 1996 lorsque les deux cépages sont en biodynamie



Pour en savoir plus sur ce sujet complexe qu'est [l'agriculture régénératrice](#) et des aspects comme le calcul de la captation de carbone, une vidéo de Michelle Bouffard avec Carmen Etcheverry, responsable du développement durable chez Advini.

Et pour en savoir plus sur [l'agriculture régénératrice et biodynamie au Domaine Cazes](#), une vidéo de Michelle Bouffard et Amélie Mercier qui travaille au Domaine Cazes et Les Clos de Paulilles.

(4) Parcelle expérimentale

Giacomo nous parle que pour la technique de '*parcelle expérimentale*' il faut connaître ses terrains et savoir ce qu'il faut planter et à quel endroit.

Les vins dégustés sous ce thème - dégustation verticale:

[Château Patache d'Aux Médoc Cru Bourgeois 2016](#) disponible [à la SAQ](#)

Château Patache d'Aux Médoc Cru Bourgeois 2018

Château Patache d'Aux Médoc Cru Bourgeois 2019

Château Patache d'Aux Médoc Cru Bourgeois 2021

Dans cette vidéo, Michelle Bouffard rencontre Giacomo Piubello, responsable de l'exploitation au Château Patache d'Aux pour en savoir plus sur sa parcelle expérimentale qui contient différents cépages et clones et plusieurs porte greffes: [Viticulture & Parcelle expérimentale](#).

(5) Permaculture - agroforesterie

Les maux de tête causés par des prédateurs de la vigne sont ici discutés par les panélistes. Lionel en arrive à être découragé de voir des oiseaux envahir ses vignes "*les oiseaux raffolent des raisins, et surtout dans les champs bio*". Lionel raconte également que même des sangliers sont attirés par ses vignes, ce qui est assez impressionnant. Au Québec, Matthieu observe les chevreuils manger les pousses au printemps.

Les vins dégustés sous ce thème

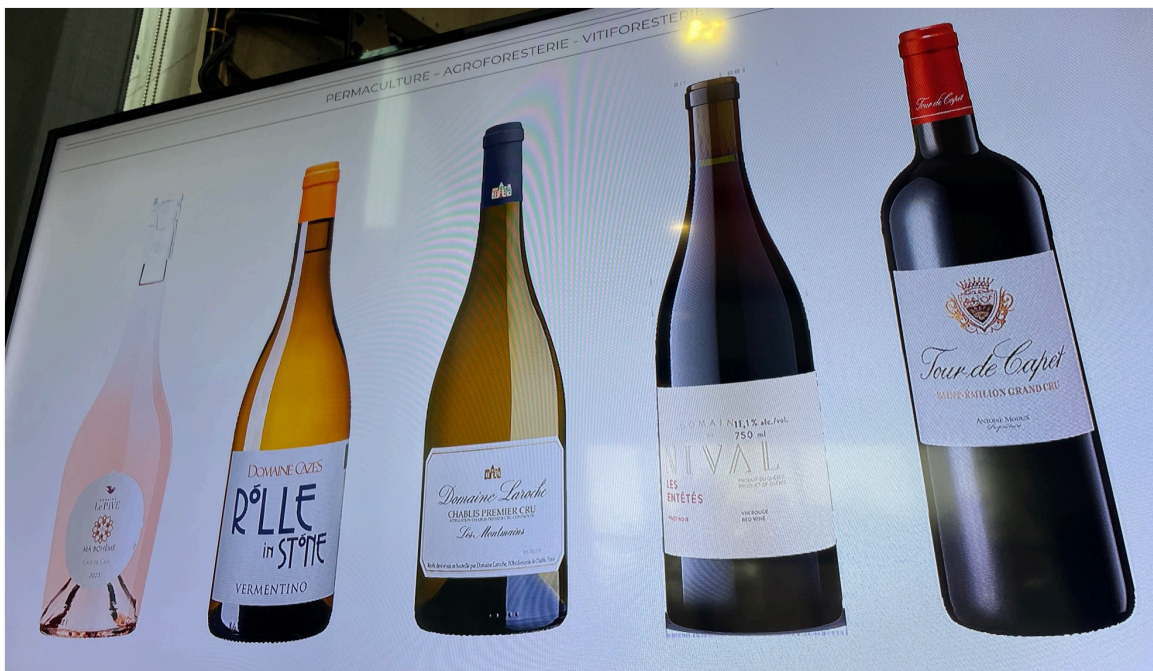
[Ma Bohème Sable de Camargue 2023](#) Domaine Le Pive, vin rosé produit de Grenache Gris

[Rolle in Stone Côtes Catalanes Vermentino 2023](#) Domaine Cazes disponible [à la SAQ](#)

[Les Montmains Premier Cru Chablis 2022](#) Domaine Laroche

[Les Entêtés](#) Vins du Québec 2023 Domaine du Nival, un Pinot Noir dont les vignes ont été plantées en 2013. Voici un Pinot qui ne tombe pas dans le côté fruité mais est plutôt herbacé et un brin épicé... les vignerons français présents sont impressionnés par ce Pinot québécois, "*c'est très prometteur*".

[Château Tour de Capet Saint-Émilion Grand Cru 2019](#), un assemblage de Merlot et de Cabernet Franc



Pour en savoir plus sur [la permaculture](#), dans cette vidéo Michelle Bouffard rencontre Christophe Grenier, directeur technique du Château Capet-Guillier, qui a une parcelle en permaculture exploratoire depuis 2021.

Lors de la pause repas le midi, trois vins additionnels étaient disponibles pour dégustation:

[T'as la Pêche Graves 2022 Jules Lebègue](#), assemblage de Sauvignon blanc et Sémillon disponible [à la SAQ](#)
[Argila Côtes Catalanes 2023 Mas Latour Lavail](#), un monocépage de Viognier produit des vignes de la mère de Lionel

[Cousu Main rouge Languedoc 2021 Domaine Devois des Agneaux d'Aumelas](#), un assemblage de Syrah et de Grenache (le 2022 est disponible [à la SAQ](#))



Une journée-conférence riche en contenu... et ma chronique n'est qu'un survol! Si votre curiosité est piquée avec ces faits saillants, je vous invite à aller sur cette page de [Tasting Climate Change](#) où vous retrouverez des vidéos

éducatives sur des pratiques mises en place par des domaines viticoles du groupe Advini pour s'adapter aux changements climatiques et réduire leur empreinte sur la planète.

De plus j'ai été en très bonne compagnie à cet événement avec mon collègue [Roger Huet](#) également chroniqueur pour [SamyRabbat.com](#).



À PROPOS DE L' AUTEUR



[Paula Bernardino](#)

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédié ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)