

PIERRE GATTAZ EN PROVENCE  
LA BD DE RÉGIS FRANC

bettane+desseauve

# EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS MOIS

## *Bordeaux en force*

**1982**  
HISTORIQUE

+

SAUTERNES  
PAR BETTANE

+

NOS MEILLEURS  
**2018**

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



WITH GOD  
Anatoly Nikolaevich Gankevich

**12**

NOUVEAUX DOMAINES  
*dans toute la France*

M 07487 - 23 - F: 6,50 € - RD





## La recherche au secours de l'anosmie

L'institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV) a créé un protocole permettant de retrouver plus rapidement le goût et l'odorat suite à la Covid-19 ou à tout autre virus impactant ces deux sens essentiels. À l'origine réservé à ses étudiants, ce kit de rééducation composé de diffuseurs portatifs ou de stylos olfactifs émet plusieurs familles d'huiles essentielles, telles l'orange ou la menthe poivrée. Œnologues, parfumeurs ou restaurateurs, toute personne souffrant d'une hyposmie ou d'une anosmie peut désormais profiter de ce protocole. Le kit coûte moins de cinquante euros pour trois mois, huiles essentielles et matériel compris.

[www.isvv.u-bordeaux.fr/fr/amenagement-covid-19.html](http://www.isvv.u-bordeaux.fr/fr/amenagement-covid-19.html)

## Une Champagne de plus en plus bio

Avantage du réchauffement climatique, la pratique du bio en Champagne est facilitée par une météo un peu plus clémente. Si la plupart des maisons expérimentent les pratiques bio sur quelques hectares et visent la certification plus globale de "Viticulture durable en Champagne", certaines font le choix de la conversion. C'est le cas de la maison Mandois qui dispose désormais d'un vignoble en bio. Sur 37 hectares de vignes, 32 ont été certifiés par Ecocert à la vendange 2020. Depuis les années 2000, les herbicides ont été peu à peu écartés, l'enherbement mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 1960, est de nouveau pratiqué.



## La quête du verre

Après plusieurs mois d'un minutieux travail sur la forme et la matière, l'union des œnologues de France a créé un verre "idéal" pour la dégustation puisqu'il s'adapte à tous les vins, aux effervescents et aux spiritueux. Technique innovante d'une verrerie ultra légère alliant finesse et résistance, silhouette élégante et pied marqué du sceau des œnologues de France, le verre "œnoXpert" (le nom et le modèle sont déposés) est produit par la société Lehmann et vendu au prix de 15,50 euros environ.

[oenologuesdefrance.fr/](http://oenologuesdefrance.fr/)

# 1

## L'autre chiffre

En milliard d'euros, c'est le montant estimé de la perte de chiffre d'affaires que pourrait représenter la taxe de 25 % imposée aux vins tranquilles, mousseux et eaux-de-vie de vin français pour entrer sur le marché américain. Tous les vins sont concernés à l'exception des champagnes et crémants. Un coup dur pour les vins en vrac, en BIB, au-dessus de 14°. En effet, depuis le 19 octobre 2019, seuls ceux embouteillés et affichant un taux d'alcool inférieur à 14° étaient surtaxés. Espérons que les instances européennes et la nouvelle administration Biden sauront mettre un terme à ce conflit initié en 2004.