

EDITO



Pauline Champeil
Créatrice des Ateliers de Bacchus

Chers passionnés du vin,

J'ai le plaisir de vous présenter cette toute nouvelle newsletter des Ateliers de Bacchus qui vous permettra de découvrir chaque mois

- les événements marquants de la vie de « Château » extrait du Blog de Bacchus, avec ce mois-ci la taille
- l'essentiel de l'actu vitivinicole
- Un vin coup de cœur,
- quelques témoignages de Bacchus en herbe...

Dans ce premier numéro, nous faisons un zoom sur le point de départ : la Taille. En effet, cette étape importante de la viticulture pose les bases du millésime.

En ce moment, au vignoble... LA TAILLE

Nous sommes en pleine période de **taille**, mais qu'est-ce que c'est exactement ? Étape essentielle, la taille conditionne la bonne récolte de raisins pour produire les meilleurs vins. En effet, la vigne est une liane qui pousse dans tous les sens. Une vigne non taillée produit des raisins nombreux, mais ces derniers sont petits et acides et ne sont pas exploitables pour la production de vin de qualité. Tailler permet de conserver le potentiel qualitatif de la vigne. Mais attention ! Si on taille trop tôt, l'éclosion des bourgeons sera précoce et ces derniers risquent de geler. La taille de la vigne se fait donc en hiver lorsque la vigne est au repos végétatif et que la sève est descendue. C'est le moment idéal pour raccourcir les sarments de l'année précédente afin de préparer la future récolte.

Notre hiver 2015/2016 est particulièrement doux, ce qui risque de faire pleurer la vigne plus tôt que prévu...

Dicton : "Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de Mars !"

Légende : Saint Vincent aurait laissé son âne manger les sarments. Il s'est avéré que les raisins issus de la taille de l'âne étaient meilleurs!

Pour en savoir plus, cliquez sur le [blog de Bacchus](#)

Actualités

« Abandonner l'avenir de nos grands crus aux seuls hommes d'affaires équivaudrait à confier aux croque-morts l'organisation du défilé du 14 Juillet. » Par Jacques Dupont / LE POINT / 23 fev. 2016

Mort à 101 ans de Peter Mondavi, pionnier de la Napa Valley Par AFP

Grillé, réglisse ou menthe? Dans sa thèse, Magali Picard a mis en équation les arômes des bons vins rouges de garde. Un travail pionnier. Par César Compadre / SUD OUEST / 17 fev. 2016

L'INAO envisage de réglementer les vins naturels par AFP / 11 fev. 2016

œnotourisme : Laurent Fabius lance un site dédié pour doper les visites d'étrangers en France par Jean Pierre Stahl / Source : Ministère des affaires étrangères / 9 fev. 2016

Le vin du mois

Domaine ENGEL
Alsace Grand Cru
Gewurztraminer 2011



Couleur dorée / Nez très expressif, litchi / Bouche longue et soyeuse. Très bien équilibré grâce à l'acidité. Tous les groupes l'adorent, on en redemande tous les ans! Dernier accord met et vin réalisé avec cet Alsace : un Mont d'Or chaud : top!

Les Ateliers du mois

au Château Busquet,
Lussac Saint-Emilion

Initiation à la dégustation
Samedi 5 mars, 10h30 à 12h00

Week end œnologique
Samedi 5 mars, 14h00 à 18h00
Dimanche 6 mars, 9h30 à 17h30

Sur réservation,
0661850080

Ils partagent leur expérience...

ATELIER CHOISI : initiation à la dégustation, version privée
« Atelier professionnel, avec présentation structurée et complète.
Flexible puisque Pauline a répondu à notre demande de dernière minute.
Et passionnée par l'œnologie puisque, comme Obélix, Pauline est tombée dans la potion magique lorsqu'elle était toute jeune ! Merci pour cette formation inoubliable ! »

Jocelyn P. de Montréal – novembre 2015