

ALBERT BICHOT ENTRE TERROIR ET MERROIR

Deux fûts de vins de *Bourgogne Côte d'Or Chardonnay "Secret de Famille", Récolte 2024*, prennent le large à bord du cargo-voilier Grain de Sail II. Parmi les premières Maisons de vins à se lancer, Albert Bichot s'aventure dans une expédition sensorielle unique, aux notes minérales et salines.

Saint-Malo, samedi 18 janvier 2025 – Solidement amarrés sur le pont, les deux fûts de 228 litres vont vivre la traversée de l'océan Atlantique au rythme des courants et des variations maritimes. Avec une première escale à New-York, puis une seconde à Pointe-à-Pitre, le voilier parcourra l'océan Atlantique pendant deux mois avant de retourner à Saint-Malo début mars. Pour Albert Bichot, l'objectif de cette expérimentation est d'étudier les variations sur l'évolution des vins blancs.

Albert Bichot & Grain de Sail, la Bourgogne (re)met les voiles !

Le projet a vu le jour en mars 2024, lorsque la Maison Albert Bichot, soucieuse de son empreinte environnementale, a confié au cargo-voilier Grain de Sail II le transport d'une palette de vins à livrer à New-York. Ce voyage réalisé à 99% à la voile a permis un transport écoresponsable en réduisant de 95% les émissions de CO2 par rapport au fret conventionnel. Principalement propulsé par le vent et équipé d'hydro-générateurs, d'éoliennes et de panneaux solaires, le cargo-voilier Grain de Sail II propose une alternative de transport durable.



Des vins élevés en mer, la proposition d'une dégustation sensorielle étonnante !

Cette année, Albert Bichot souhaite aller plus loin et profiter de ce parcours transatlantique pour étudier l'impact de la mer sur le vieillissement des vins, à priori, accéléré de par leur exposition franche aux éléments marins.

Installés sur le pont, les fûts vont être directement soumis aux variations de températures, à l'humidité et à l'air salin, mais également à des mouvements et agitations plus brusques qu'en cave, permettant ainsi un brassage naturel du vin et une micro-oxygénation plus intenses.

Pour étudier précisément ces différents phénomènes, la Maison Albert Bichot a fait appel au service d'Onafis. Cette "Wine Tech" Nantaise développe des systèmes connectés pour l'élevage du vin. Une sonde équipée de plus de 7 capteurs va évaluer en temps réel l'évolution des fûts et les conditions extérieures. Au-delà des mesures de températures, gaz dissous, gaz volatils, humidité, la sonde va permettre à Matthieu Mangenot, Directeur Technique de la Maison, de surveiller l'évolution des fûts en plein Océan Atlantique.

Un voyage plein de sens

La Maison Albert Bichot vise, avec cette expérimentation, à renouer avec les conditions de transport du 19ème siècle.

Cette expérience s'inscrit dans la logique de la Maison de valoriser et préserver le vivant et fait écho au soutien envers la Fondation Tara Océan, qu'Albéric Bichot avait accompagnée dans le cadre de la Mission Microbiomes en Antarctique.

Il n'y a plus qu'à attendre le retour du voilier pour découvrir les résultats de cette aventure lors d'une dégustation comparative : deux autres fûts du même vin ont été laissés dans les caves de la Maison à Beaune.

Le merroir, analogue du terroir

Là où le terroir désigne l'influence unique du sol, du climat et de l'environnement sur les caractéristiques d'un vin, le merroir se réfère à l'influence de la qualité de l'eau, des algues, des courants et marées, ainsi qu'à la teneur en minéraux du fond marin.

À propos de la Maison Albert Bichot : Albert Bichot est propriétaire de 107 hectares de vignes réparties sur 6 Domaines d'exception, dont 4 certifiés bio, dans les appellations les plus prestigieuses de Bourgogne. Fort de cette expertise de vigneron, Albert Bichot sélectionne et achète également des raisins et des moûts à de fidèles partenaires et les vinifie avec le même soin au sein de ses propres Domaines. Une philosophie qui garantit l'élaboration de grands vins représentatifs de leur terroir d'origine et porteurs d'une émotion, qui font de la Maison l'un des plus grands noms de la Bourgogne.