

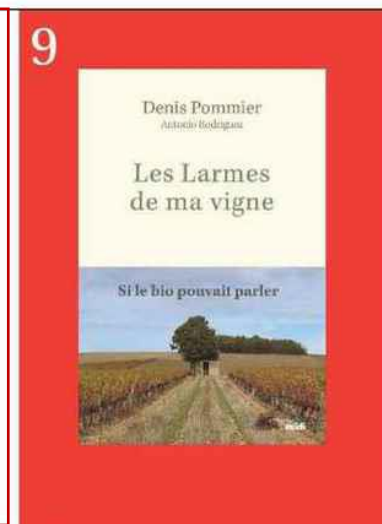
AUTOUR DU VIN



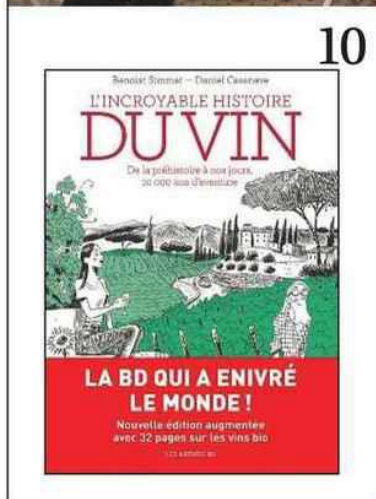
7



8



9



10



11



12

7. Dégustation 100 % féminine

Avec Rouge aux lèvres, un club 100 % féminin de dégustation de vin et de champagne, le vin s'ouvre encore un peu plus aux femmes. Les soirées œnologiques organisées permettent d'en apprendre plus sur le vin et ses enjeux actuels. C'est aussi l'occasion de partir à la découverte des domaines et des châteaux affectionnés par le club. [A découvrir sur club-rougeauxlèvres.com.](http://club-rougeauxlèvres.com)

8. Cuvée engagée et connectée

Qui mieux que les vignerons pour parler de leur propre vin ? Partant de ce constat, Producta Vignobles a lancé une nouvelle cuvée : La Coopérative. Sur chaque bouteille, un Flashcode qui donne vie aux trois vigneronniers illustrés sur l'étiquette. Dominique, Benoît et Xavier prennent la parole et mettent en avant les enjeux de cette cuvée : la solidarité, le respect de l'environnement et l'engagement. Le petit + : cette cuvée est certifiée HVE3 (haute valeur environnementale). [L'application gratuite est téléchargeable en ligne sur smartbottle.wine](http://lapplication-gratuite-est-téléchargeable-en-ligne-sur-smartbottle.wine)

9. En coulisse

Partez à la rencontre de Denis Pommier, un vigneron, qui, depuis 2008 a renoncé à l'utilisation des pesticides et au glyphosate. Les chapitres de son ouvrage sont découpés en mois, rythmés comme les saisons. Au fil des pages, découvrez les coulisses de la viticulture bio et ses aléas : gel, grêle, mildiou et canicule, mais aussi la vie de toute une famille liée à la nature et à ce qu'elle a à nous offrir lorsqu'elle elle façonnée par l'homme. *Les Larmes de ma vigne, Si le bio pouvait parler*, Denis Pommier éd du Cherche-Midi, 17 €.

10. Le B.A. - BA du vin

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le vin se trouve très certainement dans cette BD. Traversez les temps et les lieux, de la Mésopotamie à la Grèce antique jusqu'à aujourd'hui, où le jus de la treille, comme l'appelaient Molière, ne cesse d'enivrer. Produit dans le monde entier, le vin n'en reste pas moins un grand mystère et cette nouvelle édition tente de percer en 32 pages les secrets des vins bio. *L'incroyable histoire du vin*, Benoit Simmat et Daniel Casanave, éd. Les Arènes BD, 22,90 €.

11. Version service rapide

SOIF c'est le rêve de cinq copains de déplacer leur bar à vin d'événement en événement comme on partirait en pique-nique. La bonne idée, c'est le fût : service rapide, température de service idéale et conservation de la qualité. Covid oblige, les événements sont annulés, mais les copains, pas démoralisés pour autant, créent Le grand SOIF cette fois en cubi, dont ils redorent le blason grâce à des poches plus solides et de meilleure qualité. *Grand SOIF* entre 32 et 36 € le cubi, en ligne sur legrandsoif.com

12. Cave de Lugny

La cave de Lugny, fondée en 1927 dans le Mâconnais, c'est 1180 ha consacrés au chardonnay. Spécialiste des blancs de Bourgogne, elle propose aussi une gamme de sept références de crémant. Aujourd'hui, la cave travaille sur la région des Crays, au sol crayeux et orientée plein ouest, pour distinguer les vins effervescents et leur offrir un profil plus acide et subtil. Un vin que Grégoire Tissot, le maître de chai, espère le commercialiser d'ici un an. [Informations sur cave-lugny.com](http://Informations-sur-cave-lugny.com)

Par Elisa Hendrickx

