

Sortie en primeur du millésime « Bordeaux 2050 »
400 bouteilles d'un vin venu du futur, donnant l'avant-goût amer du réchauffement climatique
Une cuvée élaborée par Pascal Chatonnet à la demande de l'AEJ

A l'heure où, à Bordeaux, le millésime 2017 est entré en phase de dégustation et de notations intensive, le millésime « Bordeaux 2050 » voit le jour, grâce à l'initiative de l'Association des Journalistes de l'Environnement.

Alors que les changements climatiques vont modifier en profondeur la répartition géographique des territoires viticoles mondiaux d'ici 2050, Pascal Chatonnet a été sollicité de s'essayer à une fiction œnologique : faire déguster en 2018 un vin préfigurant le millésime 2050.

Yves Leers, auteur spécialisé de l'environnement : *« À force d'écrire et de parler du changement climatique, à force de gloser sur le réchauffement et son cortège de catastrophes annoncées, de COP en COP, nous avons voulu toucher la réalité de 2050, à mi-chemin de l'autre siècle. C'est le défi que nous avons relevé, grâce à Pascal Chatonnet, viticulteur renommé du Bordelais, expert parmi les experts, qui a joué le jeu œnologique dans son labo... quelques-unes des 400 bouteilles produites par Pascal Chatonnet traverseront le siècle. »*

Chercheur, œnologue, fondateur du laboratoire Excell (Bordeaux), Pascal Chatonnet a élaboré un modèle de vin de manière expérimentale en assemblant des vins rouges issus des deux cépages typiques de Bordeaux, le Merlot et le Cabernet Sauvignon, produits de nos jours sous des latitudes nettement plus au sud (Languedoc-Roussillon, Tunisie). Elaborés sous ces climats significativement plus chauds et plus secs, avec un cycle végétatif plus court que celui actuellement connu à Bordeaux, ces cépages présentent des profils analytiques et surtout organoleptiques très différents... une cuvée 2050 que Pascal Chatonnet caractérise ainsi : *« Le résultat n'est pas du tout un vin meilleur ou plus mauvais que celui élaboré traditionnellement dans la région bordelaise de nos jours, mais un vin très différent du profil original actuel. Caractérisé le plus souvent aujourd'hui par la fraîcheur de son arôme, avec une combinaison typique de fruits noirs et rouges caractéristiques des deux cépages dominants de la région, avec une acidité rafraîchissante et des tanins bien tendus et beaucoup de finesse en général, on obtient avec le vin de la « Cuvée Bordeaux 2050 » une expression éventuellement plus dense mais surtout plus épaisse. C'est-à-dire moins fine, moins élégante, une finale tannique un peu sèche, avec une acidité souvent plus faible et une « sucrosité » plus importante, une couleur assez intense mais plus évoluée, des arômes de fruits très mûrs, un peu cuits presque secs ou oxydatifs, une capacité au vieillissement certainement réduite en raison d'une évolution déjà importante. »*





Température

AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE DE 2 À 4°C.

(SOURCE : GIEC / LE GROUPE D'EXPERTS INTERGOUVERNEMENTAL SUR L'ÉVOLUTION DU CLIMAT)



Grêle

AUGMENTATION DES GELÉES PRINTANIÈRES.

(SOURCE : GIEC)



Pluie

PLUIES DILUVIENNES ET INONDATIONS.

(SOURCE : GIEC)



Sécheresse

**PÉRIODES DE SÉCHERESSE
ET DE CHALEUR EXTRÊME PLUS LONGUES.**

(SOURCE : GIEC)



Prévisions

**D'ICI 70 ANS, LES VIGNES POURRAIENT
SE DÉPLACER DE 1000 KILOMÈTRES AU
NORD DE LEUR LIMITE TRADITIONNELLE.**

(SOURCE : GREENPEACE)

CONTACTS:

CÉCILE POCHARD – cpochard@webershandwick.com – 01 47 59 38 72

ÉMILIE BARRAIL – ebarrail@webershandwick.com – 01 47 59 56 34

aje Association
des journalistes
de l'environnement

<http://aje-environnement.org>

