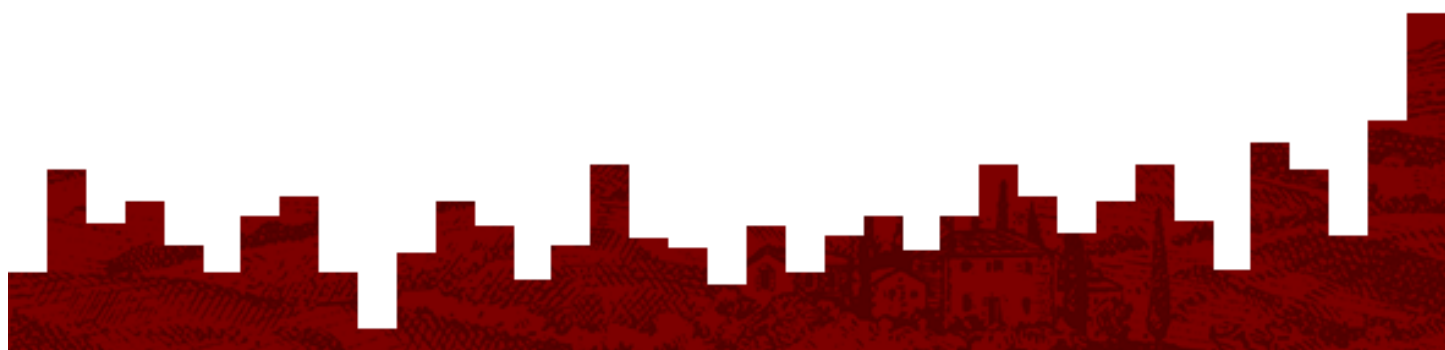


B O R D E A U X

2050

{ *Le Vin Du Futur* }

UN AVANT-GOÛT AMER DU
RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE.



“ Un millésime 2050 !

Vous reprendrez bien un peu de ce Bordeaux 2050 ? Que cache ce vin rouge sombre dans sa drôle de bouteille ? Une fiction, une bataille d'experts, des cépages oubliés remis au goût du jour, des cultivars venus d'ailleurs ? Quel sera ce vin ? Le voici pourtant, ce millésime du futur. Voilà le pari un peu fou de l'Association des journalistes de l'environnement (AJE). 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. Ce vin est donc là, dans son flacon futuriste, élevé dans les conditions de ce que pourrait être le climat aquitain de 2050 (+ 2 degrés probablement, alors qu'en Nouvelle-Aquitaine nous frôlons déjà le seuil de + 1,5 °C). Ce n'est pas une vue de l'esprit, mais bien une tentative de se projeter dans un avenir proche, mais tellement incertain.

Vous voilà bien prétentieux, direz-vous. Et vous aurez raison. Qu'importe ! Quelques-unes des 400 bouteilles produites par Pascal Chatonnet traverseront le siècle. Notre pari n'est pas si fou. Il vise à faire comprendre que rien ne sera plus pareil, que tout va très vite, que le changement n'est pas du goutte-à-goutte.

Que faire alors ? Tant de choses sont à notre portée mais il en est une plus simple que les autres : se convaincre de la réalité du changement climatique. Dès lors, tout est possible ! Ce qui va arriver est déjà là ! Ce n'est pas une raison pour ne pas boire à notre santé. ”

Yves LEERS

Auteur spécialiste
de l'environnement



“ J’ai 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 et Tunisie). Élaborés 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.

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, des tanins bien tendus et beaucoup de finesse en général, c’est ainsi que l’on obtient aujourd’hui le vin de la cuvée Bordeaux 2050.

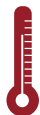
Une expression éventuellement plus dense mais surtout plus épaisse. C’est-à-dire moins fine, moins élégante, une finale tannique un peu sèche, avec une acidité souvent plus faible et une « sucrosité » plus importante, une couleur assez intense mais plus évoluée, des arômes de fruits très mûrs, un peu cuits presque secs ou oxydatifs, une capacité au vieillissement certainement réduite en raison d’une évolution déjà importante. ”

Pascal CHATONNET

Chercheur, œnologue,
fondateur *du* laboratoire Excell



B O R D E A U X 2050 { Le Vin Du Futur }



Température

AUGMENTATION DE LA TEMPERATURE DE 2 À 4 °C
= ARÔME APPAUVRI ET GOÛT TROP MÛR.



Grêle &
inondations

GRÊLE & INONDATIONS
= FRUIT GÂCHÉ.



Sécheresse

PÉRIODES DE SÉCHERESSE
= GOÛT PLUS SEC ET AMER.



Prévisions

D'ICI 70 ANS, LES VIGNES POURRAIENT
SE DÉPLACER DE 1 000 KILOMÈTRES AU
NORD DE LEUR LIMITE TRADITIONNELLE.

B O R D E A U X
2050
{ Le Vin Du Futur }

Voici un avant goût de Bordeaux 2050 :



[HTTPS://YOUTU.BE/ODOEB2DWMK](https://youtu.be/ODOEB2DWMK)

CONTACTS :

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

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

