

**LA SAVOIE
IDENTITAIRE
DES ROUGES
UNIQUES AU MONDE**

**SUD-OUEST
50 NUANCES
DE MANSENG**

**VINS BIO
FAUT-IL INTERDIRE
LES TRAITEMENTS
AU CUIVRE ?**

**SAINT-JULIEN
Un médoc aux
accents graves**



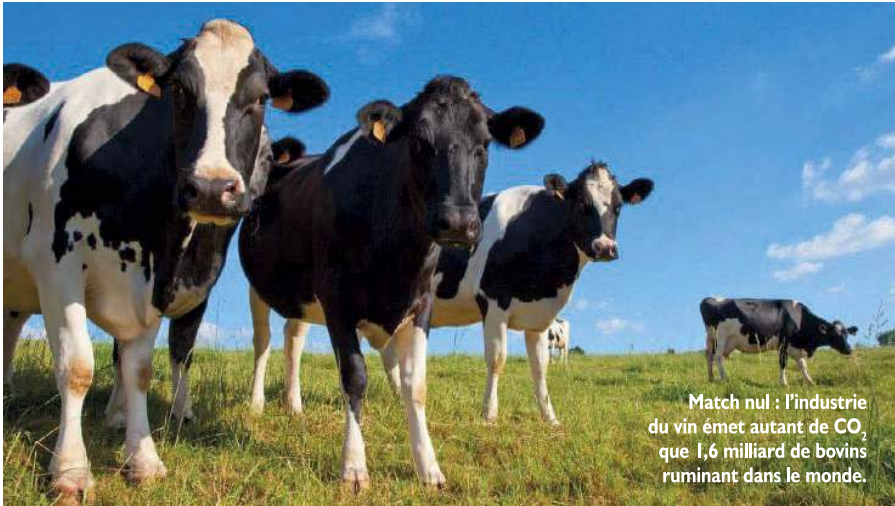
Languedoc blanc
Naissance d'un grand vignoble
en 100 cuvées d'auteurs





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Vin ou vache : qui dégage le plus de CO₂ ?



Match nul : l'industrie du vin émet autant de CO₂ que 1,6 milliard de bovins ruminant dans le monde.

D.R.

La question devait tomber, j'ai préféré la soutenir devant mes étudiants. La production de vin est-elle nocive d'un point de vue climatique ? On le sait, la fermentation dégage du gaz carbonique. Est-ce de l'ordre de la fumée de trois pipes ou du parc automobile de la ville de Détroit ? L'affaire mérite d'être creusée, il en va de la réputation du vin.

On produit sur la planète 200 millions d'hectolitres de jus fermenté chaque année. Le gaz élastique évacué correspond à 1 000 milliards de litres. Au fait des questions environnementales et de mes élucubrations, les étudiants ont voulu savoir ce que cela donnait par rapport

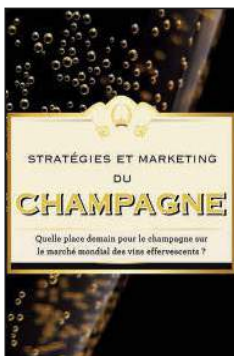
à la production entérique des bovins. Une vache adulte dégage en ruminant 1 000 litres de molécules gazeuses par an (deux tiers de gaz carbonique, un tiers de méthane). Il y a environ 1,6 milliard de bovins adultes dans le monde. Leur fermentation intestinale émet... 1 000 milliards de litres de CO₂. Exactement celui dégage par l'industrie pinardière.

Faut-il ne plus boire de vin pour sauver la planète ? Pour donner un ordre de valeur, cela équivaut à la quantité de CO₂ d'un million de voitures pendant un an ou... à la consommation d'énergie nécessaire à 11 jours d'envoi de spams sur nos "ordis" (au rythme actuel). •

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

Le champagne face à la guerre des bulles

Stratégies et marketing du champagne, de Martin Cubertafond 17 x 24 cm, 250 p., 35 €, Eyrolles



Sans doute est-ce la première fois que les colonnes de La Revue du vin de France sont consacrées à l'œuvre d'un maître de conférences de Sciences Po (Paris). On entend souvent une question-affirmation : le champagne, ce n'est pas du vin (?). Si, c'est un vin, mais singulier, extraordinaire, miraculeux. On en boit beaucoup plus à Sciences Po qu'à Bobigny. Le champagne, c'est riche, joyeux, toujours associé au succès. En économiste, l'auteur fait le tour des effervescentes. La richesse provocante de la Champagne

est-elle menacée ? Il y a du nouveau. Après trente ans de hausses continues, tout semble se figer. Résumons : le vigneron n'aurait-il pas intérêt à vendre son raisin plutôt qu'un champagne d'entrée de gamme ? Le prosecco (+ 29 % par an en volume depuis seize ans !) menace-t-il le champagne ? Le cava espagnol est à l'offensive (+ 24 % de 2000 à 2010), les crémant s'organisent (+ 80 % en dix ans). L'auteur décrit, analyse, extrapole, donne les clés, le lecteur conclura. Cela n'est pas simple. •

L'adresse
underground
de Pierrick Jégu

LE SAN FRANCISCO

Étape gourmande sur l'Île-aux-Moines

Pourquoi ne partiriez-vous pas en week-end sur l'Île-aux-Moines, la plus grande des îles du Golfe du Morbihan ? Si vous avez besoin d'un prétexte, en voilà un : *Le San Francisco*, un hôtel-restaurant-terrace installé dans une belle maison en pierres avec vue sur les bateaux et la petite mer. Au programme, des chambres très agréables et, côté restaurant, une impeccable carte de poissons et fruits de mer locaux. Pour accompagner le tout, la maison partage son tropisme pour les vins "nature" avec environ 150 références. Les piliers de la cave ? Les cuvées ligériennes de Lise et Bertrand Jousset, Catherine et Pierre Breton ou encore les minervois de Jean-Baptiste Sénat et les bourgognes de Sylvain Pataille. À découvrir aussi, les vins gardois de Valentin Vallès et des frères Soulier. La première quinzaine d'août, *Le San Francisco* accueille même un petit salon "nature" (dix vigneron).

Le Port, 56780 Île-aux-Moines.

Tél. : 02 97 26 31 52.