# DÉFINISSONS LE « BOIRE VRAI »

### **ÇA COMMENCE A LA VIGNE**

Boire vrai ça commence par une vigne qui aime l'herbe et qui n'aime pas la chimie. Ce sont de beaux paysages, où les vignes sont travaillées pour nous donner un beau raisin, pour nous permettre de croquer le paysage et de mordre le terroir.

**LE TERROIR** La notion de terroir recouvre plusieurs éléments : les sols, le climat, les levures, la température,

mais aussi l'homme et ses traditions.

LA BIODIVERSITÉ Quand on réalise des vins de terroir, le respect de la biodiversité est excessivement important puisque tous les éléments environnants

influencent la santé de la vigne.

### La vigne puise les minéraux par le biais de son système racinaire.

**LES SOLS** La typicité des sols peut faire varier les arômes, la texture et le goût du vin.

### ÇA PREND AUSSI **UN VIGNERON**

# Un vigneron « vrai » bouscule les idées et crie

souvent très fort, mais jamais plus que ses vins! Il laisse parler le millésime et n'a pas peur de surprendre en prenant quelques risques.

### **ET ÇA IMPLIQUE**

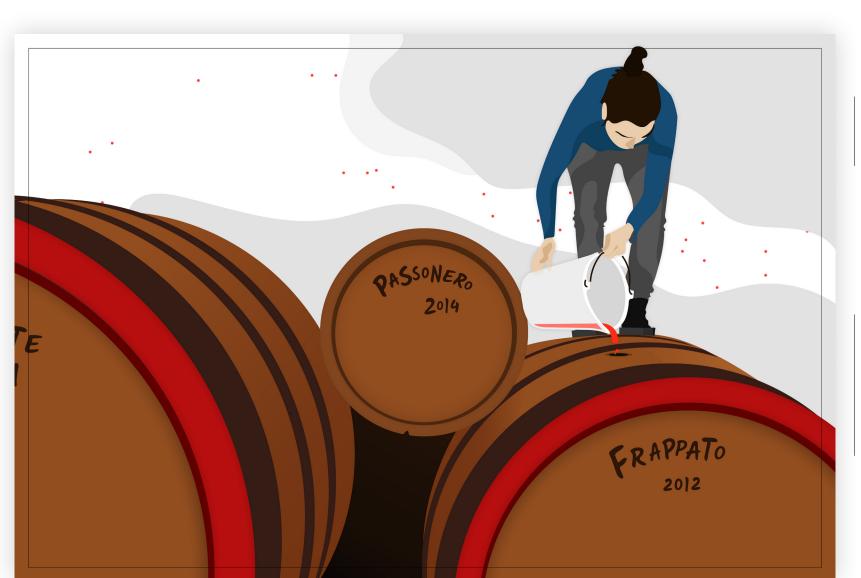
## **UNE VINIFICATION SENSIBLE**

Pour ne pas masquer la complexité du vin et préserver la typicité du lieu, la vinification doit être réalisée sans ajouts inutiles et chaque intervention doit être réfléchie.

### **LES LEVURES** Les levures sont responsables de la fermentation alcoolique. On dit qu'elles sont indigènes lorsqu'elles se retrouvent naturellement dans le milieu environnant versus sélectionnées quand elles proviennent de laboratoire.

# LA VINIFICATION

complexe qui comprend notamment le pressurage (presse des raisins), les fermentations et l'élevage.



### **LE VIGNERON**

Le vigneron est la personne qui cultive la vigne et fait son vin.

LE MILLÉSIME Le millésime c'est l'année sur l'étiquette des bouteilles. Ça représente l'année de la vendange des raisins. Quand on dit qu'un vigneron « laisse parler le millésime », c'est qu'il ne cherchera pas à intervenir pour corriger la réalité du climat.

**LE CONSEILLER EN VIN** 

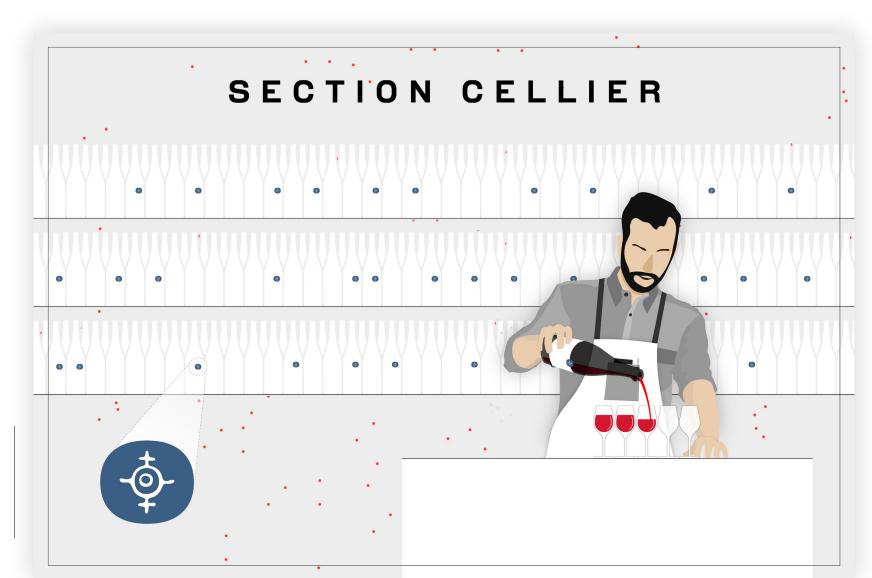
Il ne faut pas hésiter à lui parler et lui poser des questions; il vous guidera vers de belles découvertes.

# LES ÉTAPES À SUIVRE CHEZ SON CAVISTE DE QUARTIER

Commencez par aller dans la section cellier de la succursale.

Cherchez la **pastille oenopole**. Ou tournez la bouteille pour y trouver la mention « bu par oenopole ».

Trouvez un **conseiller en vin** passionné avec qui il est facile de converser.



### LA PASTILLE ŒNOPOLE Repérez la pastille.

Ce sceau est une porte d'entrée dans notre univers. C'est notre façon de vous simplifier la vie et de vous indiquer que le vin est vrai!

# **BOIRE VRAI**

# C'EST AUSSI NOUS, ŒNOPOLE

Nous sommes des dénicheurs de vin. Avec notre

palais et notre vision, nous rencontrons chaque année des centaines de vignerons, goûtons des milliers de vins pour trouver les perles rares, que vous pourrez découvrir à votre tour. Santé! Buvez vrai!