Août 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

Numéro 19

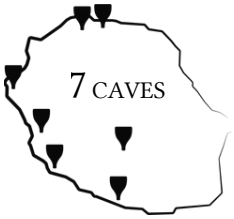
CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 7 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...

L'abus d'alcoool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 7 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



“ Quand la vigne s'affole ”

Il y a encore trois semaines, tout le vignoble français affichait le même sourire. Un hiver doux, un printemps précoce : les vignes avaient une telle avance que le Languedoc s'apprêtait à ouvrir le ban des vendanges le 16 juillet — du jamais-vu dans l'histoire viticole française.

Puis le ciel a changé de ton, et la vigne avec lui. Trois vagues de canicule se sont succédé fin juin et début juillet, avec des pointes à 40°C dans plusieurs régions. Dans certains coins du Bordelais, les grappes ont littéralement grillé sous la chaleur. Mais partout, le scénario n'est pas le même.

Au Château Bardins, à Pessac-Léognan, les raisins n'ont pas grillé : les vignes se sont plutôt mises "en veille". Les pieds les plus âgés, aux racines profondément enfouies, résistent bien à la chaleur, portés par un hiver pluvieux qui a rechargé les nappes phréatiques.

Les plus jeunes, sur des sols plus filtrants, ont une autre stratégie : elles arrêtent de pousser et abandonnent leurs feuilles du bas, en attendant que la canicule passe.

L'avance de maturité du printemps s'estompe peu à peu. Les vendanges devraient finalement démarrer dans la première quinzaine de septembre — un calendrier resserré par rapport aux décennies passées, mais loin du record annoncé cet été.

Cet été aura mis la vigne, et ceux qui la travaillent, à rude épreuve. Alors que les feux continuent de ravager plusieurs départements du Sud-Ouest, il serait présomptueux de dire aujourd'hui ce que ce millésime nous réservera. Une chose est sûre : la vigne résiste, s'adapte, plie parfois — la suite s'écrira au fil des prochaines semaines, entre vigilance et espoir pour toutes celles et ceux qui vivent de la terre.

A VOS AGENDAS

“Sourire de Rentrée : le jeu-concours qui prolonge l'été”

Dès le 15 août, tentez de gagner un Magnum "Sourire de Reims", Maison Abelé 1757, dans vos 7 caves Les Vendanges. Dès 50 € d'achat, récupérez votre bulletin en caisse et tentez votre chance. Tirage au sort le 7 septembre. Passez nous voir dès le lancement du jeu le 15 août !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ACTU VIN

“Solution insolite : Vendanges à la fraîche”

Face aux canicules, de plus en plus de vignerons vendangent la nuit, parfois dès 3h du matin. Le froid nocturne raidit la peau du grain, ralentit l'oxydation et limite les pertes de jus. Une pratique encore marginale il y a dix ans, mais qui gagne du terrain partout en France, entre vendange manuelle et machines équipées de projecteurs.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: “Rougail saucisse : le classique peï invite 2 rouges à sa table”

Jeudi 27 Août dès 16h

Dans vos 7 Caves Les Vendanges
Notre rougail saucisse rencontre deux rouges qui lui vont comme un gant — l'un généreux, l'autre traditionnel, tous deux faits pour l'accompagner. Laissez nos cavistes vous guider entre Languedoc et Bordelais, deux terroirs au service d'un même plat. Convivialité, gourmandise et partage sont au rendez-vous.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Juillet 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

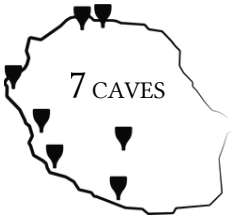
Numéro 18

CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 7 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 7 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



"Le contenant, acteur silencieux de la qualité du vin"

On y pense rarement, mais le verre joue un rôle actif dans la vie du vin. Chimiquement inerte, il ne cède aucune substance ni aucun goût parasite au vin, préservant le travail du vigneron. Sa quasi-imperméabilité limite les échanges gazeux et permet, via le bouchon, une micro-oxygénation progressive — moteur discret du vieillissement, qui assouplit les tanins et enrichit les arômes des grands vins de garde.

Sa teinte, verte ou brune, filtre aussi les UV, qui peuvent dénaturer les arômes par réaction photochimique, surtout sur les blancs et rosés. Pourtant, nombre de rosés sont vendus en verre transparent : la couleur sert d'argument commercial, le risque étant jugé acceptable pour un vin consommé jeune, dans l'année suivant sa mise en bouteille. Le format joue aussi un rôle : un magnum, au rapport volume/surface plus favorable, ralentit l'oxygénation — d'où son usage pour les vins de garde — alors qu'une demi-bouteille accélère l'évolution.

L'huile d'olive suit la même logique : en verre teinté, elle est protégée de la lumière qui oxyde ses acides gras, détruit ses polyphénols et efface ses vertus nutritionnelles — en verre transparent, ce processus s'emballe jusqu'à dix fois plus vite. Le principe reste le même : protéger un produit vivant des agressions extérieures.

Nuance d'actualité : produire et transporter le verre a un coût carbone réel, jusqu'à 40 % de l'empreinte d'une bouteille de vin. La filière mise sur l'allègement et le recyclage pour le réduire — certains producteurs ont déjà allégé leurs bouteilles de plus de 10 % — sans renier les qualités qui font du verre un allié incomparable.

ACTU VIN

"Bouteilles allégées : bon pour la planète, bon pour le portefeuille"

Partis pour réduire leur empreinte carbone, certains vignerons ont eu la bonne surprise de constater que les bouteilles allégées — de 600g à moins de 400g — s'avèrent également moins coûteuses à produire et à transporter. Une démarche vertueuse qui, contrairement aux idées reçues, n'entame en rien la qualité perçue par les consommateurs.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "Accord insolite: Raclette et Fondue"

Jeudi 30 Juillet dès 16h

Dans vos 7 Caves Les Vendanges

Deux blancs bio face aux fromages à raclette et fondue — agrumes vifs, gras naturel, fraîcheur en soutien. Laissez nos cavistes vous emmener au cœur de deux terroirs qui défient l'instinct. Un accord insolite qui surprend et convainc. Un moment de partage, tout simplement.

ACTU VIN

"Le Bordelais se réinvente à l'ombre des oliviers"

Face à la crise viticole, de plus en plus de producteurs bordelais font le pari de l'olivier. Portée par le changement climatique et encouragée par la Chambre d'agriculture girondine, la diversification oléicole gagne du terrain : 200 hectares d'oliviers devraient être plantés d'ici cinq ans. Une reconversion qui, au-delà de la survie économique, dessine un nouveau visage pour le vignoble bordelais.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Juin 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

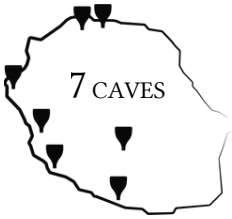
Numéro 17

CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 7 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 7 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



"Du producteur à votre verre, rien ne se perd"

Entre le domaine viticole et votre verre, un vin peut traverser des entrepôts surchauffés, des quais de chargement en plein soleil, des conteneurs qui atteignent 60°C à l'intérieur. À La Réunion, où les températures et l'humidité sont déjà élevées, les risques sont décuplés. Résultat : des arômes éteints, une structure dévoyée, un vin qui a «cuit» sans que rien ne le laisse paraître de l'extérieur.
Maintenu entre 12 et 15°C tout au long du transport, le container climatisé protège le vin de ses deux pires ennemis : la chaleur et les variations thermiques. Les composés aromatiques — ces molécules fragiles qui font la signature d'un Bourgogne ou d'un Côtes-du-Rhône — restent intacts. Ce que vous ressentez en bouche, c'est le vrai caractère du vin créé par le vigneron.

Ce principe vaut aussi pour l'épicerie fine. L'huile d'olive extra vierge en est l'exemple parfait : au-delà de 25°C, ses polyphénols se dégradent, et une huile qui quitte le producteur classée extra vierge peut ne plus l'être à l'arrivée. Une bouteille moins chère peut sembler une bonne affaire — mais si elle a voyagé sans protection thermique, vous n'achetez plus le même produit.

Chez Les Vendanges, nous sommes présents à chaque étape : sélection chez le producteur, acheminement en container climatisé, stockage en cave, jusqu'à la vente. Ce lien direct garantit que ce qui est mis en bouteille à la source est bien ce que vous trouvez dans nos caves.
La prochaine fois, posez la question : ce produit a-t-il voyagé en container climatisé ? Chez Les Vendanges, la réponse est oui — systématiquement.

ACTU VIN

"Vitamines et fermentation : attention aux carences !"

Des recherches sur 142 moûts révèlent que les carences en vitamines B1, B5 et B8 sont fréquentes et peuvent provoquer des fermentations lentes, voire des problèmes d'acidité volatile. *Sols pauvres, stress hydrique et millésimes chauds* sont les principaux facteurs de risque. Des conseils œnologiques pratiques à destination des vignerons sont attendus prochainement.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "Velours & Garrigue"

Jeudi 25 Juin dès 16h

Dans vos 7 Caves Les Vendanges
Deux rouges du Languedoc généreux et réconfortants, des épices, de la garrigue, du velours en bouche — et une belle planche charcuterie & fromages pour accompagner le tout. Laissez nos cavistes vous emmener au cœur de deux terroirs d'exception. Un moment de partage, tout simplement.

ACTU VIN

"Le vignoble suédois: une passion qui défie le froid"

En Suède, une poignée de vignerons passionnés s'accrochent malgré un climat difficile, des contraintes réglementaires strictes et un gel dévastateur en 2025 qui a laminé les récoltes. Interdiction du cuivre, monopole d'État sur la vente, licences multiples obligatoires... Produire du vin y relève du défi permanent. Mais l'enthousiasme, lui, reste intact.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Mai 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

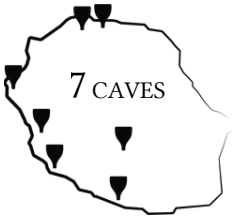
Numéro 16

CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 7 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 7 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



"Le mystère de la robe rose champenoise"

Il y a dans le champagne rosé une question que peu d'étiquettes osent trancher : comment cette robe rose est-elle née ?
Derrière la couleur, deux philosophies s'affrontent — et une loi les sépare du reste du monde.

Le rosé d'assemblage est une exclusivité champenoise, unique en Europe. Nulle autre appellation n'a le droit d'assembler vin blanc et vin rouge pour créer un effervescent rosé — là où le Nouveau Monde, moins encadré, autorise librement ce mélange sans en faire ni une tradition, ni une signature. Ce privilège, arraché à Bruxelles en 2018, repose sur 250 ans de tradition : dès 1775, Veuve Clicquot mêlait déjà du rouge de Bouzy à ses cuvées blanches. Aux teintes saumonées pâles et aux fruits rouges frais, l'Abelé 1757 en incarne l'élégance historique, Rémy Massin signe un assemblage gourmand ancré dans la Côte des Bar. À table, ces rosés fins s'épanouissent sur des crustacés, un carpaccio de saumon ou une volaille en sauce légère.

Le rosé de saignée ne triche pas avec la couleur — il l'extrait. Quelques heures de macération, les peaux de Pinot Noir cèdent leurs anthocyanes (les pigments naturels de la peau du raisin), et le jus se teinte naturellement. Plus vineux, plus structuré, plus intense. Cheurlin Dangin et la Pluie d'été de L&S Cheurlin, toutes deux issues de l'Aube, portent cette signature : un rosé de terroir à servir sur une charcuterie fine, un magret ou des fraises au poivre. Deux méthodes, deux visions, une seule appellation pour les réunir. Et vous, lequel choisiriez-vous ce soir ?

ACTU VIN

"Les grands formats ont le vent en poupe"

Sur le marché des enchères, les magnums et doubles-magnums s'imposent comme les stars du moment. Mouton-Rothschild 1945 en magnum adjugé à +162 % de sa cote, Cheval Blanc 1976 à +110 %, Petrus 1979 à +50 %... Le constat est sans appel : les amateurs misent de plus en plus sur les grands formats, alliant prestige, potentiel de garde et singularité.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "Bulles de Tendresse"

Jeudi 28 mai dès 16h

Dans vos 7 Caves Les Vendanges
Découvrez l'univers de *trois rosés effervescents* soigneusement sélectionnés aux quatre coins de l'Europe — un Crémant de Loire artisanal, un Cava bio catalan et un Prosecco vénitien — et laissez nos cavistes vous guider à travers trois bulles, trois terroirs, trois caractères. Une dégustation pensée pour célébrer la **Fête des Mères** avec autant d'élégance que de sincérité.

ACTU VIN

"Syrah ou Shiraz : même raisin, deux mondes"

Syrah et Shiraz désignent le même cépage — mais tout les oppose. En France, la Syrah règne sur la Vallée du Rhône — Hermitage, Côte-Rôtie, Saint-Joseph — et s'exprime en finesse : poivre noir, olive, violette. En Australie, le Shiraz joue la puissance : fruits noirs confits, chocolat, vanille. Un seul cépage, deux identités façonnées par le climat et la main du vigneron.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Avril 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

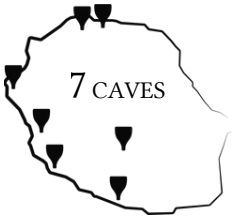
Numéro 15

CAVES
Les Vendanges
IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 7 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 7 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



Terroir et Levures Ambiantes : L'Âme du Vin en Liberté

La fermentation spontanée s'est imposée comme l'un des débats les plus vifs de l'œnologie contemporaine. Retour aux sources pour certains, prise de risque calculée pour d'autres — la vérité, comme souvent avec le vin, est bien plus fascinante.

La Levure : Ouvrière Invisible, Architecte du Vin

Sans levure, pas de vin. Ce champignon microscopique consomme les sucres du raisin et les transforme en alcool, CO_2 et arômes. Elle est, littéralement, le moteur du vin.

Indigènes vs. Exogènes : Le Choix du Vigneron

La vraie question n'est pas « avec ou sans levures » — c'est : lesquelles ? Les LSA (Levures Sèches Actives) garantissent une fermentation rapide et prévisible, parfois orientée vers des arômes standardisés. Les levures indigènes, elles, vivent sur la pruine du raisin et dans le chai. Elles sont le portrait microbiologique d'un lieu — plusieurs souches se relaient, construisant une complexité aromatique qu'aucun laboratoire ne peut reproduire.

Gardien d'un Écosystème

Choisir la fermentation spontanée, c'est passer du rôle de directeur d'usine à celui de gardien d'un écosystème vivant. Une vigilance de chaque instant — car sans raisins impeccables, ce sont les bactéries indésirables qui l'emportent. La récompense ? Des vins qui portent une signature. Là où les levures industrielles gomment les différences entre sols, la fermentation aux levures ambiantes les révèle et les célèbre ! Ci-dessous, un aperçu de nos vins en fermentation spontanée : découvrez la gamme complète dans nos caves et osez une dégustation hors des sentiers battus !

ACTU VIN

"Alerte Gel : Le vignoble sous tension"

Le gel de fin mars a durement frappé nos terroirs. Du vignoble de Champagne aux terres de Touraine, le débourrement précoce a rendu les bourgeons vulnérables au mercure négatif. Pour notre partenaire *Thomas Pichet* (**Domaine du Petit Bondieu**), la vigilance est totale face à cette menace sur les rendements 2026. L'occasion de rappeler que chaque flacon est le fruit d'un combat quotidien contre les caprices du ciel.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "Chinon par Raffault"

Jeudi 30 avril dès 16h

Dans vos 7 Caves Les Vendanges

Découvrez l'univers du Domaine Jean-Maurice Raffault et explorez deux vins nés d'un terroir de tuffeau ancestral, façonné par 14 générations de passion. **Pionnier du vin de parcelle** et bio sans compromis, venez déguster Les Baffés et le Clos d'Isoré — un blanc rare et un rouge de légende, sans sulfites ajoutés, qui racontent 330 ans de Chinonais dans chaque verre.

ACTU VIN

"Nos trésors en levures indigènes"

Nos caves sélectionnent des vins sans intrants de synthèse. Retrouvez *Binet-Jacquet, Springfontein* et le **Chinon blanc Les Baffés** de Raffault en dégustation le 30 avril. À Bordeaux, découvrez *Jonqueyres, Bardins* 2019/2020 et la Cuvée Pourpre de *Bonnange.*

Ces fermentations spontanées garantissent des vins singuliers, reflets fidèles de leurs terroirs respectifs, de leur microbiologie locale et de l'âme du vigneron.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Mars 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

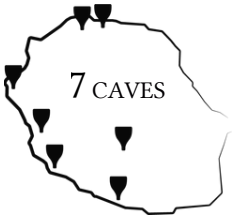
Numéro 14

CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 7 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 7 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



"Le "Vin" sans alcool : Miracle technologique ou mirage sensoriel ?"

Le marché du « no-low » explose, promettant le plaisir du flacon sans l'ivresse. Mais derrière l'étiquette, la réalité est celle d'une déconstruction moléculaire. Pour supprimer l'alcool, l'industrie agroalimentaire use de méthodes invasives : l'osmose inverse, l'évaporation sous vide ou la Spinning Cone Column (SCC).

Cette dernière, véritable chirurgie technologique, fractionne le vin : on isole les arômes, on retire l'alcool par centrifugation, puis on « remonte » le puzzle. Si la SCC permet d'ajuster précisément le degré, elle reste une manipulation lourde. On casse la structure pour tenter de reconstruire un simulacre, souvent au prix d'un ajout d'additifs pour redonner du corps. Loin de l'approche artisanale, c'est l'émergence d'un nouveau segment de l'industrie alimentaire.

La noblesse du végétal : créer plutôt que soustraire

C'est le cas de la maison **Granith**, dont nous vous proposerons très prochainement le superbe **Rosé pétillant** (actuellement en mer), arrivée imminente dans nos caves ! Ici, point de machine : leur pilier est le verjus, ce jus de raisins verts à l'acidité vibrante, marié à des infusions botaniques (fleurs, racines, épices).
Ici, pas de « réparation » technologique. On utilise la vivacité du verjus et la profondeur des plantes pour offrir une véritable longueur en bouche.
Ce n'est plus une copie désalcoolisée, mais une boisson gastronomique à part entière, respectueuse du vivant.
Plutôt que de consommer un breuvage dénaturé par la technique, il est temps de célébrer ces créations authentiques !

ACTU VIN

"Étiquetage : La fin du « Greenwashing »"

Une nouvelle réglementation européenne entre en vigueur pour encadrer les allégations environnementales. Dès cette année, les mentions floues type « écologique » ou « respectueux de la planète » sont proscrites sur les étiquettes sans preuve certifiée. Une victoire pour la transparence qui oblige les domaines à justifier précisément leurs engagements durables.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "L'Exception Sud-Africaine"

Jeudi 26 mars dès 16h

Dans vos 7 Caves Les Vendanges
Découvrez l'univers de Springfontein et explorez des vins nés d'un terroir de calcaire maritime unique au monde. Entre philosophie "No Trolling, Just Nature" et esprit Rock'n'Roll, venez déguster des cuvées 100% Bio et Vegan qui allient tension saline, pureté absolue des sols et l'audace d'une appellation monopole hors normes.

ACTU VIN

"2026 : L'essor des « Vins Marins »"

Face au réchauffement, les vignobles littoraux s'imposent. Les brises marines agissent comme un climatiseur naturel, préservant l'acidité et la fraîcheur des raisins. Ces cuvées (Muscadet Delhommeau, Costières de Nîmes Ermite de L'Auzan, Lafage Côté Est...), prisées pour leur signature saline et iodée, offrent des profils digestes et vibrants, devenant la référence incontournable d'une gastronomie moderne et épurée.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Février 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

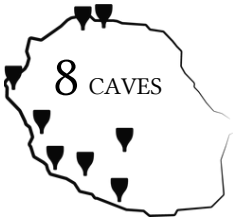
Numéro 13

CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 8 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 8 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



"Au-delà du bio : ces cépages qui changent la donne"

La viticulture bio, c'est bien. Mais imaginez des vignes qui vont encore plus loin : presque aucun traitement, pas même de cuivre ou de soufre. Bienvenue dans l'univers des cépages PIWI, la réponse la plus prometteuse aux défis environnementaux du vin.

Les résultats donnent le vertige : 90% de pesticides évités, jusqu'à 8 traitements économisés par an. Chaque pulvérisation en moins, c'est un sol préservé, une faune épargnée, des émissions de CO_2 réduites. À l'heure du changement climatique, ces cépages résistants offrent une adaptation naturelle aux stress hydriques et thermiques. Et côté économie ? Les vignerons réduisent drastiquement leurs coûts d'intrants tout en sécurisant leurs rendements.
Mais la transition n'est pas sans obstacles. Ces cépages nécessitent encore quelques traitements préventifs lors des années difficiles – on n'est pas tout à fait au "zéro absolu". Leurs profils aromatiques diffèrent des classiques que nous connaissons, ce qui demande une ouverture d'esprit des consommateurs. Pour les domaines en appellation, adopter les PIWI signifie parfois quitter le cadre historique des AOC. Avec seulement 1% du vignoble français concerné, le recul manque encore pour valider leur résistance sur plusieurs décennies.

Mais des précurseurs comme "La Colombette" démontrent depuis 2009 que l'excellence et la durabilité peuvent se conjuguer. Venez juger par vous-même le 26 février dès 16h : dégustation gratuite des Cabernet Blanc et Noir dans 6 de vos caves Les Vendanges.
Le futur du vin vous attend !

ACTU VIN

"L'emballage du vin se réinvente."

La start-up française Green Gen Technologies frappe fort avec sa bouteille en carton recyclé : 130 g seulement, moins de 1 €, une empreinte carbone réduite de 40 % et compatible avec toutes les lignes d'embouteillage existantes. Séduisant sur le papier... mais la poche intérieure en plastique PE/EVOH, indispensable à la conservation du vin, invite à nuancer l'enthousiasme. Vraiment écologique ?

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "Cépages Résistants"

Jeudi 26 février dès 16h

Dans 6 de vos Caves Les Vendanges:
Découvrez le « Super Bio » aux Vendanges ! Plongez dans l'univers des cépages résistants (PIWI) et explorez des vins pionniers, nés de croisements naturels, alliant respect total des sols et innovation face au changement climatique. *Dans vos Caves de: Montagne, Providence, St Gilles, Piton St Leu, Etang Salé et Grand Bois.*

ACTU VIN

"La vigne à l'heure de l'IA"

Capteurs dans le sol, drones multispectraux, algorithmes prédictifs : l'intelligence artificielle s'installe discrètement au vignoble. Elle anticipe les risques de gelée, déclenche l'irrigation au bon moment et détecte les maladies avant même les premiers symptômes. Résultat : jusqu'à 50 % d'eau économisée, moins d'intrants, et des récoltes mieux préservées.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée

Janvier 2026

La Gazette du Vin

Le voyage commence ici...

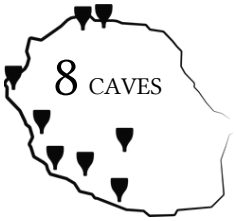
Numéro 12

CAVES Les Vendanges IMPORT CLIMATISÉ

Au sein de nos 8 caves, nous portons une attention particulière à vos désirs épicuriens de sorte que notre gamme vous accompagne avec style et élégance en toute circonstance.

Le secteur viticole est comme le Piton de la Fournaise, un magma bien vivant et « palpitant » !

Choisir un vin, c'est s'inscrire dans cette communauté de valeurs que nous sommes fiers de partager avec vous. Chaque bouteille compte et est porteuse de messages...



www.lesvendanges.com
contact@lesvendanges.com
@lesvendanges974

Qui sommes nous ?

Caviste depuis plus de 25 ans, Les Vendanges valorise les vins issus de savoir-faire traditionnel et de méthodes artisanales, garantissant authenticité et qualité avec audace. Le résultat est une sélection sur mesure qui fait vibrer amateurs comme connaisseurs, à découvrir dans nos 8 caves stratégiquement implantées du nord au sud de l'île, de la Côte Ouest à la Plaine des Cafres.



"Défense du French Paradox"

Chaque début d'année, le rituel du « Dry January » s'impose, transformant bien souvent la consommation d'alcool en un débat moral. "Je fais le Dry January ou pas ?" "Un half dry January" propose l'un de nos cavistes. "Un French January" entendu sur France Inter, voulant dire boire avec modération, mais bon, on fait cela déjà toute l'année... Entre abstinence totale et modération relative, la question se pose : devrions-nous voir dans le vin un vice, un comportement déviant à éradiquer ? Et après janvier, que nous réserve-t-on ? Le vin est le fruit de la fermentation du raisin, processus naturellement présent dans la nature. La distillation, elle, ne l'est pas. Peut-on vraiment ignorer cette distinction quand on parle des conséquences pour la santé?

Si la préoccupation pour la santé est légitime, le discours actuel glisse souvent vers une injonction puritaine. Il semble paradoxal de diaboliser le vin, produit de terroir et d'expérience sensorielle, issu d'une tradition culturelle millénaire, alors que notre société prescrit par ailleurs de nombreux psychotropes et que la consommation de drogues illicites semblerait augmenter.

Plus qu'une incitation à boire du vin, cette réflexion est un appel à préserver notre art de vivre avec les paradoxes dont est constituée notre société contemporaine. Vive le French Paradox ! Laissons le paradis dans l'univers de l'utopie avec la vie éternelle. Pour ne pas subitement vivre une dystopie.

ACTU VIN

"Quand le plaisir s'affranchit de l'alcool."

En 2026, le marché "No-Low" franchit un cap historique en France. Porté par un Dry January qui devrait réunir environ 23% de la population, le sans-alcool n'est plus une simple détox, mais un art de vivre. Les innovations se tournent vers des vins désalcoolisés premium et des spiritueux botaniques sophistiqués, privilégiant le goût et le bien-être durable.

A VOS AGENDAS

Dégustation Mensuelle: "Les Rouges de l'été"

Jeudi 29 janvier dès 16h

Dans 6 de vos Caves Les Vendanges:
Venez découvrir notre sélection de pépites légères et fruitées, à déguster idéalement frais. C'est l'alternative idéale pour ceux qui souhaitent varier du traditionnel rosé tout en conservant une belle structure aromatique et du croquant. *Dans vos Caves de: Montagne, Providence, St Gilles, Piton St Leu et Etang Salé.*

ACTU VIN

"Le vin breton sort de terre"

Longtemps réservée au cidre, la Bretagne cultive désormais la vigne. Le réchauffement climatique favorise cette émergence viticole. Une soixantaine de vignerons produisent aujourd'hui des vins principalement en Ille-et-Vilaine et dans le Morbihan. Les cépages privilégiés sont le chardonnay, le chenin et le pinot noir. Cette viticulture émergente allie tradition agricole bretonne et innovation œnologique contemporaine.

Copyright © 2025 SARL Les Vendanges - www.lesvendanges.com, All rights reserved. En collaboration avec Séverine, Didier, Dorothée