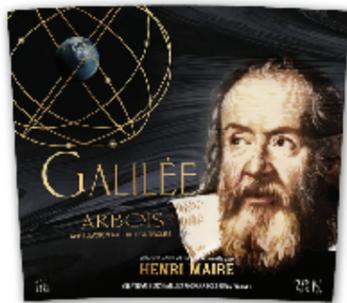


2009 UNE AUTRE AVENTURE

LA CUVÉE GALILÉE

2009 année mondiale de l'astronomie oriente HENRI MAIRE vers d'autres horizons.

1632 : GALILEO GALILEI plus connu sous le nom de Galilée, publie en 1632 un livre de dialogues dans lequel il dénonce la théorie du géocentrisme (la terre est immobile et le soleil tourne autour de la terre) et établit la théorie de l'héliocentrisme : la terre tourne autour du soleil. L'église catholique intenta un procès contre l'hérésie de cette thèse et Galilée, condamné, prononça alors la célèbre phrase « et pourtant elle tourne »



1632 : quelle heureuse coïncidence c'est aussi HENRI MAIRE depuis 1632 ! Au moment même où Galilée expliquait ses thèses qui s'avèrèrent exactes, l'aïeul d'Henri Maire réalisait sa 1ère vendange.

Quoi de plus normal qu'HENRI MAIRE consacre donc à Galilée sa cuvée vedette en cette année de l'astronomie

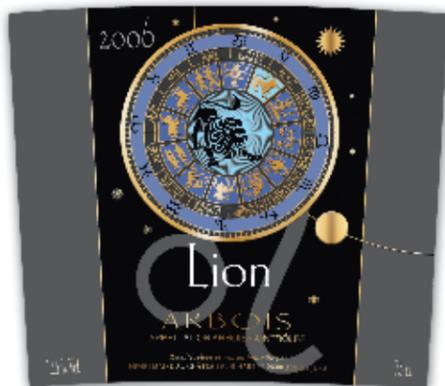
On peut également s'arrêter un instant sur la simple pensée que c'est aussi parce qu'elle tourne que la Terre permet à notre beau raisin de si bien mûrir et de nous donner des vins gorgés de soleil et de chaleur.

« Le vin est de l'eau emplie de soleil »
Galilée
MDCXXXII = 1632



LES CUVÉES DU ZODIAQUE

HENRI MAIRE a décidé de réconcilier astronomie et astrologie en créant parallèlement à la cuvée Galilée, des cuvées pour chaque signe du Zodiaque. Mystère de l'astrologie, mystère du vin, un mariage d'amour !



DOSSIER DE PRESSE - 18 Avril 2009



MECENAT HENRI MAIRE - RECHERCHE EN ECOLOGIE

Remise du soutien au GREA

(Groupement de Recherche en Ecologie Arctique)

Samedi 18 Avril 2009

Taverne de La Finette à ARBOIS



HENRI MAIRE a toujours eu le souci de l'avenir et d'être précurseur des évolutions. La mise en valeur de son terroir arboisien, sa volonté de préserver les trésors de la nature au travers de son domaine biologique, le Domaine Brégand, et de ses pratiques culturelles respectueuses des sols et de la vigne, témoignent de ses engagements.

LA TAVERNE DE LA FINETTE

Créée en 1960 par Monsieur et Madame HENRI MAIRE pour promouvoir la dégustation des vins du Jura associée aux spécialités gastronomiques régionales, La Taverne de la Finette est aujourd'hui le plus grand restaurant de spécialités régionales de la région. Son concept est aujourd'hui toujours d'actualité, la fondue et le Jésus de Morteau n'ont pas perdu de leur attrait même si la carte s'enrichit en ce mois d'avril du filet de Sandre nappé d'une sauce au savagnin et d'un café gourmand où la crème brûlée voisine avec la tarte aux myrtilles et les griottines.



 **HENRI MAIRE**
Vigneron par Excellence

CHÂTEAU BOICHAILLES - 39600 ARBOIS - JURA
Marie-Christine TARBY-MAIRE mctarby@wanadoo.fr
Mob 06 63 31 45 69

2008 ANNÉE POLAIRE INTERNATIONALE

2008 était la 4^e année polaire internationale. Ce fut une évidence pour HENRI MAIRE de célébrer ce grand jurassien qu'était Paul-Emile VICTOR, fondateur des expéditions polaires internationales et précurseur de la conscience écologique, en créant une cuvée à son nom et en y associant une opération de mécénat au profit des expéditions polaires des naturalistes du GREA

L'OPÉRATION DE MÉCÉNAT

HENRI MAIRE a voulu célébrer un Jurassien de renom Paul Emile VICTOR précurseur de la démarche écologique moderne et encourager les travaux des naturalistes du GREA qui analysent dans la zone du monde la plus sensible aux évolutions climatiques, l'arctique, l'impact du réchauffement climatique sur la faune et la flore.

L'opération de mécénat consistait en un versement lié aux nombres de commandes incluant la cuvée Paul-Emile VICTOR.

LA CUVÉE PAUL-ÉMILE VICTOR “

145 000 bouteilles de la cuvée Paul-Emile VICTOR ont été vendues.



Les parents de Paul-Emile VICTOR possédaient une fabrique de pipes dans le Jura et c'est dans le Jura qu'il passa son enfance et acquit ce goût de l'aventure et cette conscience de l'environnement.

Père des expéditions polaires internationales et acteur déterminant de la démarche écologique française Paul-Emile VICTOR a été le premier homme à traverser le Groenland, en 1936.

Il y a vécu 14 mois avec les INUITS, vie qu'il a superbement dessinée et expliquée aux plus petits dans son livre de la collection Père Castor « Apoutsiak petit flocon de neige ».

Il a créé et dirigé les explorations polaires pendant 30 ans dont tout le monde parle aujourd'hui car c'est au pôle que les effets du réchauffement climatique sont les plus visibles.

Le Jura a rendu hommage à Paul-Emile VICTOR en créant à Prémamanon un Centre Polaire retraçant la mémoire de Paul-Emile VICTOR et les actuelles expériences polaires. Un grand projet de développement du centre est en cours pour en faire le centre français voire international polaire.



HENRI MAIRE a dédié à Paul-Emile VICTOR une sélection de ses meilleures cuvées d'ARBOIS rubis, d'ARBOIS rosé et d'ARBOIS blanc floral issues de ses Domaines et déclinées en différents millésimes.

Une expression, un remerciement du terroir viticole jurassien à l'un de ses plus célèbres concitoyens.

Son réseau de 350 représentants est ainsi devenu un ambassadeur de la cause écologique. Ce sont ainsi 200 000 clients qui ont été sensibilisés à ce sujet.

145 000 bouteilles de la cuvée Paul-Emile VICTOR ont été vendues. Et c'est un chèque de 10 000 € qui est versé au GREA pour ses recherches en Arctique.

LE GRÉA, Groupement de Recherche en Écologie Arctique

A l'heure des grands bouleversements environnementaux, les régions polaires sont à la fois un révélateur et un catalyseur des changements climatiques.

En 30 ans d'expéditions scientifiques et bénévoles, les naturalistes du GREA, association française à but non lucratif, ont acquis une expérience unique de l'écologie des régions arctiques. Les résultats de leurs travaux ont été publiés dans les plus prestigieuses revues scientifiques internationales.

Parmi eux, Olivier GILG et Brigitte SABARD ont organisé et participé depuis 1990 aux missions ECOPOLARIS du GREA à savoir plus de 20 missions au Svalbard, au Groenland, en Sibérie, dans l'Arctique canadien et en Alaska (accompagnés depuis 2003 par leur fils Vladimir). Ils rapportent de chacune de leurs missions une importante moisson d'images authentiques afin de sensibiliser le grand public à la fragilité, la beauté et la magie de ces régions.

LA MOUETTE IVOIRE, L'OURS POLAIRE ET L'HISTOIRE PARALLELE DES LEMMINGS ET DE NOS CAMPAGNOLS

La mouette ivoire, qui avec l'ours blanc (dont elle dépend étroitement) est sans doute l'espèce la plus menacée de disparition à court terme dans l'Arctique (80% de sa population canadienne a disparu en 20 ans).. Peut-être le « dodo du 21^e siècle »? Les aventuriers scientifiques les étudient tout au nord du Groenland en les équipant de spécimens de balises Argos pour les suivre tous les jours. Le voile se lève peu à peu sur le mystère de cet oiseau blanc si peu connu.



Le lemming, petit rongeur dont les effectifs suivent d'importantes fluctuations cycliques d'une année à l'autre est l'espèce clef de l'écosystème de la toundra comme nos campagnols terrestres de Franche-Comté dont les fluctuations cycliques ont été étudiées par l'Université de Franche-Comté et l'INRA de Montpellier.

Depuis quelques années ces cycles s'estompent au Groenland et en Scandinavie. La dynamique cyclique de ces espèces et l'équilibre entre elles et leurs prédateurs sont rompus du fait de la hausse des températures. De la même façon la dynamique cyclique des campagnols et de leurs prédateurs s'est détériorée et amène une surpopulation. Ces travaux seront publiés dans les tous prochains jours dans la revue Global Change Biology.

2008 HENRI MAIRE FOU DE PÔLE

LE VIN JAUNE AU SPITSBERG

HENRI MAIRE a confié en 2008 à l'équipe de chercheurs de la mission « hydrosensoflows » dirigée par Madeleine GRISELIN CNRS/Université de Besançon et Dominique LAFFLY CNRS/ Université de Pau, originaire de Franche-Comté, des bouteilles de Vin Jaune qui resteront plusieurs années au Spitsberg non loin de la grande réserve de graines de l'Humanité.

Le retour des bouteilles pour dégustation se fera progressivement et nous sommes tous impatients de savoir si le Vin Jaune aura survécu à ces conditions de vieillissement inédites et incroyables, entre -40° et +6°.

Nous dégusterons les premières bouteilles de Vin Jaune revenues du pôle, après 6 mois de vieillissement sur place, il est vrai estivaux.



LE BAPTEME DU VIN FOU POLAIRE AU SPITSBERG



Et c'est toujours au Spitsberg que Madeleine GRISELIN et Dominique LAFFLY ont baptisé la nouvelle cuvée du célèbre VIN FOU : le VIN FOU Polaire

HENRI MAIRE S'INTERROGE SUR LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE DANS LE VIGNOBLE JURASSIEN

HENRI MAIRE s'interroge sur le réchauffement climatique dans le vignoble du Jura

Le réchauffement climatique, la protection de l'environnement sont des préoccupations du monde du vin comme le prouve l'étude faite par le professeur CHABIN. Si le réchauffement climatique n'est pas vécu uniquement comme dangereux pour notre région, il n'en est pas moins important d'en comprendre ses effets et de faire évoluer notre vignoble en conséquence.

Le professeur CHABIN du Centre de recherche de climatologie CNRS/UMR à l'Université de Bourgogne a réalisé, avec Malika MADELIN et Cyril BONNEFOY, une étude sur l'impact du réchauffement climatique dans le vignoble des zones septentrionales. Nous avons pu avec son aide et les données météorologiques de 2 stations météo de Météo France dans les Domaines HENRI MAIRE et l'aimable collaboration de Claude LALES, directeur de Météo France dans le Jura, réaliser son extension au vignoble jurassien.

- Hausse de température de 1,2° depuis les années 1950, considérable si on se réfère à la hausse prévue pour tout le XXI^e siècle +2°,
- une avancée des dates de maturité des raisins de près de 2 semaines en 25 ans,
- une nette augmentation des bons millésimes en 50 ans grâce à une maturité plus régulière
- un risque de maturation plus brutal du fait d'étés très secs et chauds (cf 2003)

Dans l'ensemble notre vignoble du Jura peut raisonnablement fonder des espoirs encore plus grands sur la qualité de ses vins, de ses vins rouges en particulier. Toutefois nous devons

- apprendre à maîtriser les maturations fortes et rapides
- surveiller l'adaptation des cépages et des sols à ces nouvelles données
- accompagner l'évolution des goûts du vin du fait de ces changements

En 20 ans, la différence sera sensible, c'est ce que nous diront en 2028, puis 2048, 2068, les bouteilles que nous venons d'immerger dans le lac de Vouglans.