

Albert Bichot révèle son « Secret d'Océan », un Chardonnay élevé au rythme de l'Atlantique

Le 18 janvier 2025, le cargo-voilier Grain de Sail II quitte le port de Saint-Malo, avec à son bord deux fûts de 228 litres de la cuvée *Bourgogne Côte d'Or Chardonnay*, solidement amarrés sur le pont. Avec cette expédition à travers l'océan Atlantique, la Maison Albert Bichot a souhaité étudier l'impact des courants et des variations maritimes sur le vin, directement exposé aux embruns. Après une escale à New-York, le bateau est rentré à Saint-Malo le 21 mars.



Entre Terroir et Merroir

A l'aide de sondes Onafis, Albert Bichot a pu récolter des données afin d'étudier le taux d'oxygène, la pression atmosphérique, le taux d'humidité et les températures internes et externes des fûts présents sur le bateau ainsi que ceux restés en cave à Beaune. Le comparatif est à retrouver dans le livret d'Océan disponible à [ce lien](#).

Secret d'Océan, une expérience sensorielle inédite

Le nez dévoile un fin bouquet de fleurs blanches et d'agrumes, qui évolue délicatement vers des touches salines. En bouche, la dégustation se révèle vive et dynamique. Minéralité, tension, ainsi qu'une pointe de salinité offrent un superbe équilibre.

Un engagement environnemental fort

La Maison Albert Bichot, qui avait initié sa collaboration avec Grain de Sail en 2024 en envoyant à New York une palette de vins, a souhaité poursuivre le développement de sa dimension écoresponsable en créant pour la cuvée *Secret d'Océan* une bouteille éco-conçue.

Bouchon OBF 100% recyclable : fabriqué à partir de déchets plastiques détournés des océans et récoltés dans les zones proches des côtes.

Bouteille allégée : 540g au lieu de 580g

Étiquette 100% recyclable : papier provenant de la transformation de résidus de cannes à sucre qui, au lieu d'être incinérés, sont valorisés en un support durable.



La cuvée est disponible à 28,50€ en
pré-commande sur la [e-boutique](#) en édition limitée à
600 exemplaires, dans la limite des stocks disponibles !

À propos de la Maison Albert Bichot : Albert Bichot est propriétaire de 107 hectares de vignes réparties sur 6 Domaines d'exception, dont 4 certifiés bio, dans les appellations les plus prestigieuses de Bourgogne. Fort de cette expertise de vigneron, Albert Bichot sélectionne et achète également des raisins et des moûts à de fidèles partenaires et les vinifie avec le même soin au sein de ses propres Domaines. Une philosophie qui garantit l'élaboration de grands vins représentatifs de leur terroir d'origine et porteurs d'une émotion, qui font de la Maison l'un des plus grands noms de la Bourgogne.