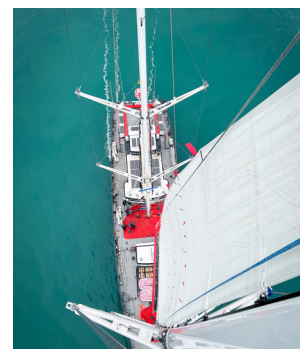


SECRET D'OCÉAN 2025, AUX FRONTIÈRES DE L'ÉLEVAGE DU VIN

Pour sa seconde traversée, le cargo-voilier Grain de Sail II a pris le large le 25 janvier 2026 en direction de Pointe-à-Pitre, avec à son bord six fûts de Bourgogne Côte d'Or Chardonnay et un fût de Santenay rouge. Forte du succès de la première expérience, la Maison Albert Bichot renouvelle l'aventure afin d'approfondir l'étude de l'élevage en mer. L'océan laisse ainsi son empreinte sur les vins, apportant une salinité délicate qui souligne la pureté et confirme le potentiel de **Secret d'Océan 2025**.

LA MER, NOUVEL HORIZON D'EXPRESSION DU VIN

Affirmant la volonté d'explorer plus loin l'influence du milieu marin sur l'élevage des vins, cette nouvelle traversée s'inscrit dans la continuité des premiers résultats. Lors de la première édition, un suivi précis grâce aux sondes Onafis avait permis d'analyser différents paramètres (oxygène, température, humidité, pression) et de les comparer à des fûts restés au chai. Ces observations ont notamment mis en évidence une oxygénation plus marquée pour les vins élevés à terre que pour ceux ayant voyagé en mer.



Ces résultats ouvrent de nouvelles perspectives et installent durablement **Secret d'Océan** comme un véritable terrain d'innovation pour la Maison. La cuvée s'inscrit dans une réflexion autour du « merroir » : là où le terroir traduit l'influence du sol et du climat, le merroir renvoie à celle de l'environnement marin (courants, marées et richesse minérale) dans l'expression du vin.

UNE SIGNATURE AROMATIQUE AUX ACCENTS MARINS

À l'issue de cette traversée, les vins dévoilent une signature singulière. Le nez s'ouvre sur un bouquet délicat de fleurs blanches et d'agrumes, évoluant progressivement vers de subtiles notes salines. En bouche, la dégustation se révèle vive et dynamique. Porté par un millésime 2025 d'une grande qualité, le vin gagne en ampleur, en richesse et en intensité, offrant un équilibre harmonieux entre fraîcheur marine et générosité du terroir.

UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE COMPLÈTE

En 2025, Albert Bichot avait collaboré avec Grain de Sail afin d'acheminer une palette de vin jusqu'à New York par transport à la voile, réduisant de 95 % les émissions de CO₂ par rapport au fret conventionnel. A travers la cuvée « Secret d'Océan », la Maison réaffirme son engagement environnemental. Cette démarche s'étend à l'ensemble du produit, avec une bouteille éco-conçue : **bouchon OBP 100 % recyclable** issu de déchets plastiques collectés en zones côtières, **étiquette 100 % recyclable** dérivée de la canne à sucre et **bouteille allégée** à 540 g contre 580 g habituellement.



PVC : 28.50€

Pré-commande sur l'e-boutique
en édition limitée

À propos de la Maison Albert Bichot : Albert Bichot est propriétaire de plus de 100 hectares de vignes réparties sur 6 domaines d'exception, dont 5 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.