



MYVINY

**MYVINY l'appli innovante pour créer votre vin**

*Partager nos secrets pour élaborer votre cuvée*



MYVINY l'appli innovante pour créer votre vin  
Partager nos secrets pour élaborer votre cuvée



Bonjour à tous,

Je suis ravi de vous présenter MYVINY, une application qui vous ouvre la porte de notre vignoble à Rousset-les-Vignes, au cœur de la Drôme provençale. Vous y découvrirez les secrets ancestraux de la culture de la vigne et de la création du vin. Notre vignoble deviendra le vôtre...



Ici, la tradition vinicole est enracinée depuis plus de 2500 ans. Nos vignes ont traversé bien des saisons, et pour en prendre soin, nous avons opté pour une agriculture biologique, un choix respectueux de l'environnement et de l'homme.

Quant à MyViny, il est le fruit de trois de mes passions : l'informatique, les sciences de la terre et surtout le vin. Tout au long de ma carrière, j'ai cherché à créer des outils de médiation pour mieux appréhender notre monde ; aujourd'hui, je souhaite faciliter la découverte et le partage de la vie de vigneron ! Les smartphones et ordinateurs sont de superbes outils qui nous ouvrent les portes du monde en un clic.

Mais ne vous y trompez pas, rien de virtuel ici : les actions sont bien réelles sur le vignoble et sur le vin que vous allez créer.

L'objectif de MyViny ? Vous permettre de découvrir, comprendre et devenir acteur dans la création de votre propre vin !

Bien à vous



### **Découvrir...**

Pour nous, chacun mérite de vivre l'art de la vinification, quel que soit son lieu de résidence ou son niveau de connaissance.

### **Comprendre...**

Avec MyViny, vous avez désormais accès à un véritable vignoble et aux conseils de professionnels.

### **Agir...**

Notre plateforme tout-en-un combine le meilleur des mondes virtuel et réel et vous garantit un voyage inoubliable, de la vigne au verre.

# À PROPOS DE L'APPLICATION

## 01

**Cette application est faite pour vous** qui avez tant de questions sur les secrets de la fabrication du vin et des raisons qui peuvent le rendre si différent selon son origine et sa culture. Pour vous qui pourrez découvrir qu'une agriculture responsable et soucieuse de l'environnement existe.

## 02

**Fonctionnement de l'application.** MYVINY invente la vinification à distance. Contrôlez votre vignoble dont les parcelles sont équipées de capteurs et webcams, communiquez avec les vignerons, prenez des décisions éclairées pour créer votre propre vin, où que vous soyez!

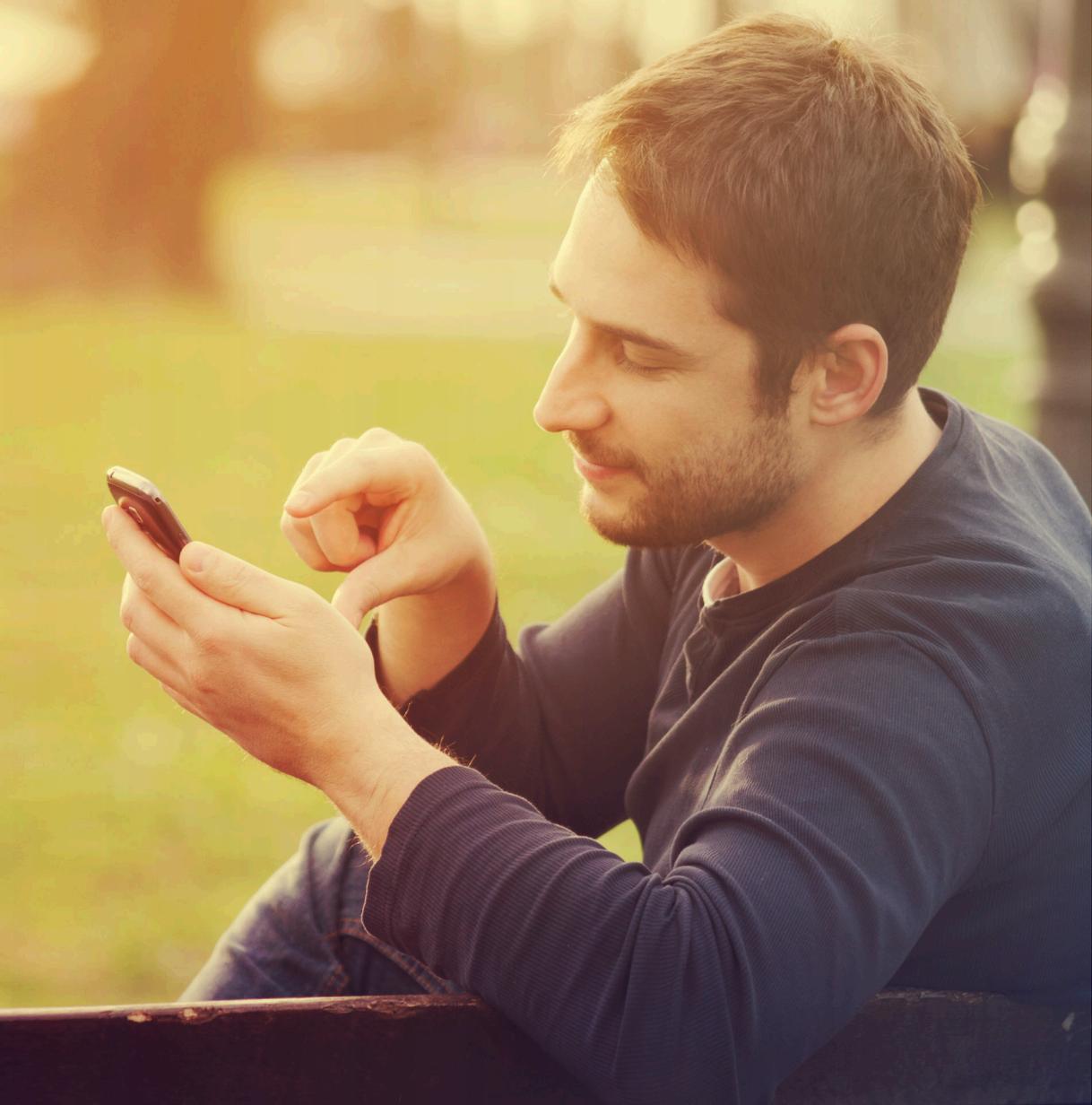
## 03

**Vous voilà membre de la communauté MYVINY.** Il est temps de choisir votre parcelle et de devenir membre d'une guilde. Pendant 18 mois, vous élaborerez votre propre vin. C'est une véritable formation dans le monde du vin et un réseau social connecté à la réalité.

## 04

**Vin en cours d'élaboration.** En plus d'élaborer votre propre vin, votre objectif est de respecter au maximum la nature et l'environnement. Après 18 mois, nous déterminerons le meilleur vin en fonction de la qualité, du goût et des pratiques respectueuses de l'environnement.





## LA TRANSPARENCE EST NOTRE VALEUR PREMIÈRE

Grâce à nos échanges, aux vidéos et photos vous allez comprendre en toute transparence les subtilités d'un savoir ancestral.

Vous avez le contrôle total du vignoble et prenez des décisions pour chacune des étapes de la culture de la vigne jusqu'à sa mise en bouteille.

Pas de panique, les vignerons sont là pour vous guider et répondre à toutes vos questions !

Comment cultiver la vigne ?

Qu'est-ce que le terroir ?

Comment créer un vin ?

Comment élever et assembler ce vin ?

Comment s'adapter aux aléas de la nature et aux saisons ?





MY...INY

DE VOTRE TÉLÉPHONE JUSQU'EN...

PROVENCE



Julie, notre Maître de Chai au Domaine de la Bouvaude, est titulaire d'un DNO (diplôme national d'œnologie). Elle sera présente pour vous conseiller au mieux sur la gestion de votre parcelle. vous aurez également l'occasion de la rencontrer lors de nos dégustations en visio conférence.

# LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE VOTRE PARCOURS DE VIGNERON



## Sélectionner une parcelle

Choisissez la parcelle qui vous convient le mieux. Vous aurez toutes les informations nécessaires pour cela. Votre parcelle est sélectionnée ? Félicitations, vous devenez donc membre de la guilde de cette parcelle, votre tâche est de mener à bien la culture de la vigne et de créer votre vin.



## Piloter la culture de votre parcelle

Le fait d'avoir choisi votre parcelle vous permet de sélectionner un carré d'environ 12 mètres carrés. Vous êtes le "propriétaire" de ce carré pendant toute la campagne. Mais comme vous ne pouvez pas gérer la culture d'un seul carré, vos décisions seront prises au sein de votre Guilde pour l'ensemble de votre parcelle.



## Échanger avec les membres de votre guilde et l'équipe du Domaine

Cela vous permettra de voter pour la bonne décision. Vos décisions seront appliquées sur la parcelle, et vous pourrez les suivre à distance.



## Consulter des spécialistes

Vous pourrez discuter avec les spécialistes de l'équipe du domaine ou prendre des avis extérieurs. Mais ce qui est le plus important, c'est de prendre la bonne décision.



## Voter

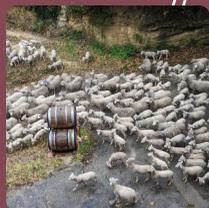
La campagne de vinification a une durée d'environ 18 mois. Tous les mois vous aurez à prendre à minima 2 décisions. Les choix vous seront proposés par le chef de culture ou par le maître de chai. Ces actions vont influencer votre culture, votre vinification, et donc votre produit final. La décision finale est prise en fonction des résultats des votes de tous les membres de la confrérie.

# LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE VOTRE PARCOURS DE VIGNERON



## Entretenir le vignoble

Votre première mission est de maintenir la santé de la vigne et de ses fruits. Il est nécessaire de réagir à tous les aléas de la nature : attaques de parasites ou gelées soudaines, ainsi que de fertiliser. La mission du chef de culture est de préserver le vignoble. Aussi, aucun des choix qui vous sera proposé ne met en péril votre parcelle. Cependant, la qualité du vin dépend d'une succession de bons choix tout au long de l'année...



## Contrôler l'empreinte carbone et notre impact sur la planète

La viticulture durable est une valeur clé de votre mission. Toutes vos actions auront un impact. Notre mission est d'essayer de créer le meilleur vin possible tout en ayant le moins d'impact possible sur la nature.



## Créer votre vin

Après les vendanges, il faut préparer les raisins pour la fermentation, sélectionner et installer des cuves pour l'élevage, et choisir - si vous et votre guilda le souhaitez - les variétés de raisins pour créer un assemblage. Le processus est complexe. Deux bonnes nouvelles : les parcelles sont sur un terroir d'exception et le maître de chai ne vous laissera pas mettre en péril votre vin. Cependant, c'est vous qui détenez les clés. Une dégustation à l'aveugle réalisée par des professionnels déterminera en fin de campagne quel est le meilleur des vins.



## Habiller vos bouteilles

Une fois votre vin créé, il faudra le mettre en bouteille et l'habiller pour obtenir un produit complet. L'étiquette de vos 6 bouteilles est à créer. Elle sera ensuite imprimée et collée sur vos bouteilles. La contre-étiquette portant les mentions légales sera réalisée par le Domaine.



## Gérer Le Domaine

Vous êtes le propriétaire d'un carré au sein d'une parcelle gérée par votre Guilda. Mais ces parcelles forment avec les autres parcelles un Domaine qui met en commun les infrastructures nécessaires à la culture et à la vinification. À intervalles réguliers, toutes les Guildas seront consultées pour déterminer les choix qui impactent l'ensemble du Domaine.

# LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE VOTRE PARCOURS DE VIGNERON



## Apprendre

Durant tout le processus de la vigne jusqu'au verre, vous allez apprendre. La culture, la vinification et la DÉGUSTATION !



## Déguster

Avant que votre vin ne soit prêt, vous recevrez un lot de 6 bouteilles (75cl) du Domaine, accompagné d'échantillons (37cl) des mêmes cuvées. Ces échantillons vous permettront de participer à un cours de dégustation portant sur les vins que vous aurez reçus..



## Entreprendre

La création de votre vin va vous amener à comprendre les différentes étapes de gestion qui interviennent au cours de la campagne. Parmi ces étapes, vous participerez à la gestion du Domaine et si le cœur vous en dit, vous pourrez commencer à toucher du doigt le marché du vin en communiquant sur vos parcelles, ou même en commercialisant votre propre vin...



## Participer

L'application vous permet de piloter à distance un Domaine, mais n'oubliez pas, le Domaine est bien réel, votre parcelle est bien réelle, votre carré est bien réel, vos pieds de vignes sont bien réels. Si vous souhaitez toucher votre vigne, manipuler les outils, travailler, ou simplement sentir le vent sur votre peau au milieu du Domaine, vous êtes chez vous !

Vous aurez l'opportunité de partager votre vin, symbole de vos efforts, avec vos amis, au cœur de votre vigne. Ces vignes que vous aurez soignées et préservées et qui vous donneront en retour, juste un bruissement de feuilles...





## LES PARTICIPANTS

### **Vous**

Le futur vigneron qui avez accès pendant 18 mois à toutes les opérations dans un vrai vignoble.

### **Votre Guilde**

Les membres de votre guilde avec qui vous décidez des actions à effectuer et des outils à utiliser.

### **Le Maître du vignoble**

Présent du début à la fin de votre aventure pour vous donner les informations et conseils nécessaires à l'utilisation des fonctionnalités de l'application et des actions à mener.

### **Experts en vin**

Oenologue et sommeliers professionnels qui goûteront votre vin à la fin du processus de vieillissement.

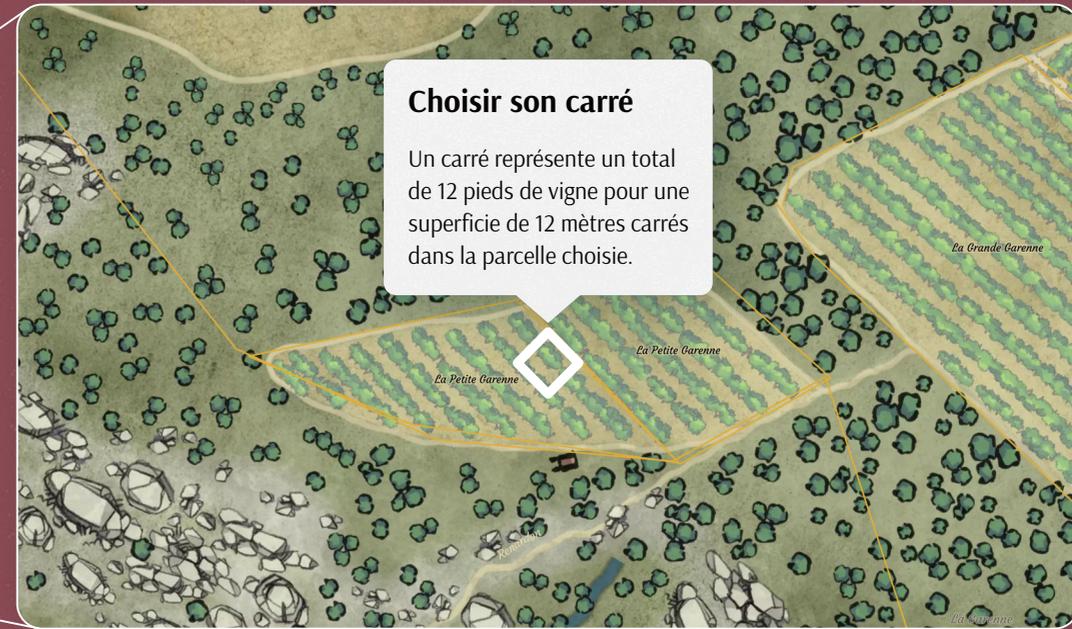
### **Le chef de culture**

Des collaborateurs peuvent être sollicités pour effectuer certaines actions manuelles, telles que la taille des vignes.



### La petite Garenne

Cépage: syrah  
Altitude: 338m  
Planté en: 1989  
Distance au vignoble: 1264  
Cadastre: 909



### Choisir son carré

Un carré représente un total de 12 pieds de vigne pour une superficie de 12 mètres carrés dans la parcelle choisie.

## 1ÈRE ÉTAPE : Choisir sa parcelle

Vous trouverez pour chacune des parcelles toutes les informations essentielles nécessaires à votre prise de décision.

## 2ÈME ÉTAPE : Choisir son carré

Vous avez choisi un carré sur la parcelle de Syrah !  
Que votre aventure viticole commence avec les membres de la communauté MyViny !



## CONCLUSION...

01

Choisir  
sa parcelle

02

Sélectionner  
son carré

03

Rejoindre la  
communauté

04

Créer son  
vin unique

L'objectif premier est de créer votre vin ! En utilisant le moins d'intrants agricoles possible, en réduisant l'empreinte carbone, et en produisant un vin biologique et éthique. Vous travaillerez en équipe dans un monde réel, depuis votre smartphone, avec le plaisir de découvrir le vin.

Et les grands gagnants seront...

Notre planète ! Et vous bien-sûr !

Votre vin sera évalué par des dégustateurs internationaux, l'équipe produisant un vin qualitatif tenant compte des objectifs demandés aura la meilleure note.

DOMAINE DE LA BOUVAUDE



Rousset-les-Vignes

### Qu'est-ce que le vin ?

Sa définition est simple et précise : “Le vin est une boisson alcoolisée provenant de la fermentation du raisin”. Le vin ne peut donc être appelé “vin” que si -et seulement si- il y a eu fermentation du raisin...

### Vinification

Transformation du jus de raisin en vin : égrappage, foulage, macération, pigeage/remontage, fermentation alcoolique, décuvage/pressurage, élevage/fermentation malolactique, soutirage, embouteillage...

### Les Cépages

Chaque variété de vigne a sa propre identité. En France, des noms comme Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier ou Sauvignon blanc vous sont sûrement familiers.

### Assemblage

Le vin peut être issu d'un seul cépage ou d'un assemblage. Un mono cépage donne son identité, tandis qu'un assemblage permet un équilibre des saveurs (tanins, acidité...).



## **Vigne**

Il faut savoir que plus d'une soixantaine d'espèces de vigne existent dans le monde mais peu d'entre elles sont utilisées pour la viticulture... La principale espèce utilisée est d'origine eurasienne, il s'agit de la *Vitis Vinifera*.

La vigne, comme toutes les plantes, fixe le CO<sub>2</sub>, elle a besoin de lumière, d'eau, de chaleur et d'éléments nutritifs. Son anatomie se compose de racines, de rameaux, de feuilles, de vrilles, de fleurs, de baies et de bourgeons.

## **Conduite du vignoble**

Pour obtenir de bons fruits, le vigneron doit maîtriser la croissance de la vigne. L'environnement est très important !

## **Le Cycle de la Vigne**

La vigne vit deux cycles : végétatif (mars à mi-novembre) et hivernal (mi-novembre à mars). Pleurs, débourrement, feuillaison, floraison, nouaison, véraison, maturation, vendanges, dormance... la vigne a un emploi du temps chargé !

## **Le Terroir**

Sol, climat, et intervention humaine donnent le terroir. Le sol apporte nutriments et eau, mais trop d'eau dilue les saveurs. La lumière fait le sucre du raisin. Soleil et sol se combinent pour l'effet chaleur. Les nutriments du sol influent sur la vigne.



### **Agriculture Biologique**

Nous n'utilisons pas de pesticides, d'herbicides synthétiques ou d'engrais chimiques. Au lieu de cela, des méthodes naturelles comme la rotation des cultures, le compost organique et la plantation de couvertures végétales sont privilégiées pour maintenir la santé des vignes.

Pendant le processus de vinification, l'usage de produits chimiques est minimisé. Des levures naturelles sont utilisées pour la fermentation et nous tenons à réduire l'ajout de sulfites en optant pour des méthodes de clarification plus naturelles.

Pour obtenir la certification biologique, notre vignobles doit respecter des normes strictes définies par des organismes de réglementation. Cela implique généralement des contrôles réguliers pour s'assurer que toutes les pratiques agricoles et viticoles respectent les critères biologiques établis.

Photo couverture (Jonathan Farber)

Photo page 5 (Altered snaps)



[myviny.com](http://myviny.com)

Contactez nous pour plus d'information :

[info@myviny.com](mailto:info@myviny.com)

tel : +33 (0)4 58 00 85 99