

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Noah



Histoire et tradition : le Noah est un cépage d'origine américaine, issu d'un croisement naturel entre le Taylor (*Vitis Labrusca* x *Vitis Riparia*) et le *Vitis Riparia*. Il fait partie des six hybrides prohibés depuis 1935 (repris dans les règlements européens) : le Clinton, l'Herbemont, l'Isabelle, le Jacquez, le Noah et l'Othello.

Sol : aujourd'hui, le Noah a pratiquement disparu en France. On peut le rencontrer quelquefois, établi en treilles.

Garde : si tu aimes les vins jeunes, bois le jeune et si tu aimes les vins vieux, attends un peu alors

Appellation : prohibée

Cépage : Noah

Type de culture : naturelle

Rendement : très important

Élevage : 9 mois

Température de dégustation : 10-12°

La description d'Armand :

Qu'on le veuille ou non, la viticulture telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui nécessite l'utilisation de machines et de pesticides. Me croyez-vous si je vous dis que depuis 100 ans nous connaissons des cépages qui sont capables de produire du vin de qualité sans pesticides ? Mais que pour des raisons de lobbies et de remboursement de dettes, nos gouvernements ont préféré faire tourner la chimie agronomique ? Le Noah est une preuve historique irréfutable que nos gouvernements préfèrent polluer notre planète et notre santé à des fins économiques. Le Noah a été interdit lorsqu'il fallait restructurer le vignoble français. Il a été accusé de contenir trop de méthanol. Or, il a été largement prouvé que les vins issus de Noah contiennent bien moins de méthanol que du cidre ou des alcools distillés. Malgré cela, nos gouvernements maintiennent son interdiction. La santé de Bayer et Monsanto est plus importante que celle de la population et de la planète.



www.armandheitz.com

ARMAND HEITZ

Le terroir sans filtre

Noah



History and tradition : Noah is an American grape variety resulting from a natural cross between Taylor (*Vitis Labrusca* x *Vitis Riparia*) and *Vitis Riparia*. It is one of six hybrids prohibited since 1935 (and included in European regulations): Clinton, Herbemont, Isabelle, Jacquez, Noah and Othello.

Soil : today, the Noah has practically disappeared in France. It can sometimes be found on trellises.

Cellaring potential : if you like young wines, drink the young one, and if you like old wines, wait a while.

Appellation : prohibited

Grape variety : Noah

Type of cultivation : natural

Average yield : very important

Maturation : 9 months

Serving temperature : 10-12°

Armand's description :

Whether we like it or not, viticulture as practiced today requires the use of machinery and pesticides. Would you believe me if I told you that for 100 years we have known grape varieties that are capable of producing quality wine without pesticides? But that for reasons of lobbying and debt repayment, our governments have preferred to turn to agronomic chemistry? Noah is irrefutable historical proof that our governments prefer to pollute our planet and our health for economic ends. Noah was banned when it was necessary to restructure French vineyards. It was accused of containing too much methanol. However, it has been widely proven that wines made from Noah contain far less methanol than cider or distilled spirits. Despite this, our governments continue to ban it. The health of Bayer and Monsanto is more important than that of the population and the planet.



www.armandheitz.com