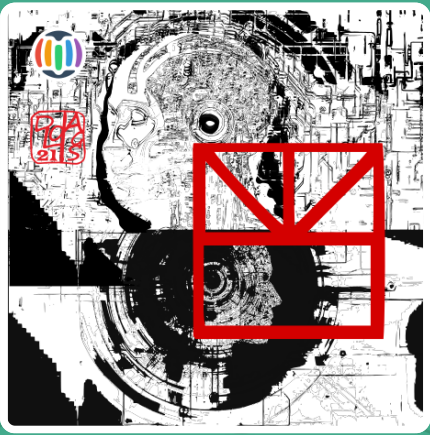


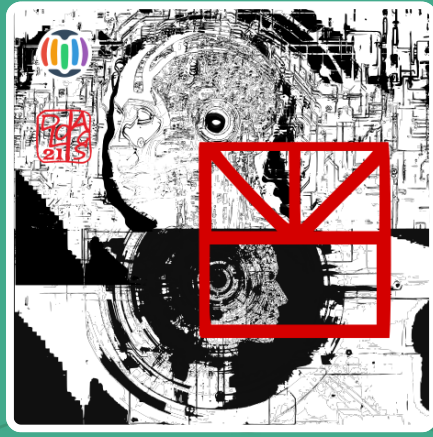
- 01-TEMPS
- TEMPS
- FUTUR**
- 07-COMMUNICATION
- NUMÉRIQUE
- IA**
- 04-SAVOIR
- SAVOIR**
- TECHNIQUE**

- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- VIN**



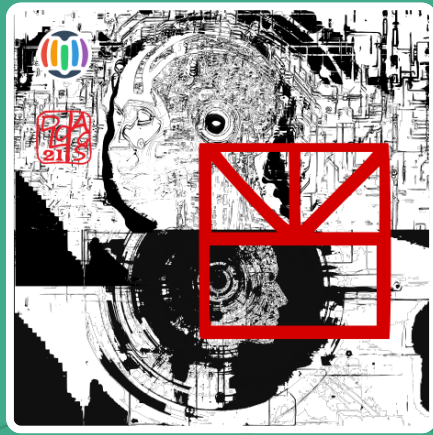
- 01-TEMPS
- TEMPS
- FUTUR**
- 07-COMMUNICATION
- NUMÉRIQUE
- IA**
- 04-SAVOIR
- SAVOIR**
- TECHNIQUE**

- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- VIN**



- 01-TEMPS
- TEMPS
- FUTUR**
- 07-COMMUNICATION
- NUMÉRIQUE
- IA**
- 04-SAVOIR
- SAVOIR**
- TECHNIQUE**

- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- VIN**



- 01-TEMPS
- TEMPS
- FUTUR**
- 07-COMMUNICATION
- NUMÉRIQUE
- IA**
- 04-SAVOIR
- SAVOIR**
- TECHNIQUE**

- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- VIN**



Vin & IA

Le vin, produit de la terre, du temps et du savoir-faire humain, se trouve aujourd'hui traversé par l'intelligence artificielle à toutes les étapes de son élaboration. De la viticulture de précision à l'analyse des sols et des climats, de la prévision des vendanges à l'assistance à l'assemblage ou à la dégustation, l'IA introduit une rationalisation accrue dans un domaine historiquement fondé sur l'expérience, l'intuition et la transmission. Cette mise en données du vivant et du goût tend à objectiver des qualités autrefois exprimées par le langage sensible et le récit, transformant le vin en un ensemble de paramètres mesurables. Si ces outils peuvent aider à mieux répondre aux aléas climatiques et à stabiliser la qualité, ils interrogent aussi la part d'imprévu et de singularité qui fonde l'identité d'un vin et d'un terroir. Penser le vin à l'ère de l'IA implique d'articuler savoirs techniques et culture du goût, de reconnaître ce que la mesure peut éclairer sans dissoudre, et de préserver le vin comme une expérience de relation au lieu, au temps et aux autres, plutôt que comme une formule optimisée.



Vin & IA

Le vin, produit de la terre, du temps et du savoir-faire humain, se trouve aujourd'hui traversé par l'intelligence artificielle à toutes les étapes de son élaboration. De la viticulture de précision à l'analyse des sols et des climats, de la prévision des vendanges à l'assistance à l'assemblage ou à la dégustation, l'IA introduit une rationalisation accrue dans un domaine historiquement fondé sur l'expérience, l'intuition et la transmission. Cette mise en données du vivant et du goût tend à objectiver des qualités autrefois exprimées par le langage sensible et le récit, transformant le vin en un ensemble de paramètres mesurables. Si ces outils peuvent aider à mieux répondre aux aléas climatiques et à stabiliser la qualité, ils interrogent aussi la part d'imprévu et de singularité qui fonde l'identité d'un vin et d'un terroir. Penser le vin à l'ère de l'IA implique d'articuler savoirs techniques et culture du goût, de reconnaître ce que la mesure peut éclairer sans dissoudre, et de préserver le vin comme une expérience de relation au lieu, au temps et aux autres, plutôt que comme une formule optimisée.



Vin & IA

Le vin, produit de la terre, du temps et du savoir-faire humain, se trouve aujourd'hui traversé par l'intelligence artificielle à toutes les étapes de son élaboration. De la viticulture de précision à l'analyse des sols et des climats, de la prévision des vendanges à l'assistance à l'assemblage ou à la dégustation, l'IA introduit une rationalisation accrue dans un domaine historiquement fondé sur l'expérience, l'intuition et la transmission. Cette mise en données du vivant et du goût tend à objectiver des qualités autrefois exprimées par le langage sensible et le récit, transformant le vin en un ensemble de paramètres mesurables. Si ces outils peuvent aider à mieux répondre aux aléas climatiques et à stabiliser la qualité, ils interrogent aussi la part d'imprévu et de singularité qui fonde l'identité d'un vin et d'un terroir. Penser le vin à l'ère de l'IA implique d'articuler savoirs techniques et culture du goût, de reconnaître ce que la mesure peut éclairer sans dissoudre, et de préserver le vin comme une expérience de relation au lieu, au temps et aux autres, plutôt que comme une formule optimisée.



Vin & IA

Le vin, produit de la terre, du temps et du savoir-faire humain, se trouve aujourd'hui traversé par l'intelligence artificielle à toutes les étapes de son élaboration. De la viticulture de précision à l'analyse des sols et des climats, de la prévision des vendanges à l'assistance à l'assemblage ou à la dégustation, l'IA introduit une rationalisation accrue dans un domaine historiquement fondé sur l'expérience, l'intuition et la transmission. Cette mise en données du vivant et du goût tend à objectiver des qualités autrefois exprimées par le langage sensible et le récit, transformant le vin en un ensemble de paramètres mesurables. Si ces outils peuvent aider à mieux répondre aux aléas climatiques et à stabiliser la qualité, ils interrogent aussi la part d'imprévu et de singularité qui fonde l'identité d'un vin et d'un terroir. Penser le vin à l'ère de l'IA implique d'articuler savoirs techniques et culture du goût, de reconnaître ce que la mesure peut éclairer sans dissoudre, et de préserver le vin comme une expérience de relation au lieu, au temps et aux autres, plutôt que comme une formule optimisée.

