

# FRENCH PARADOX

---

- Les Français ont une alimentation riche en matières grasses saturées (beurre, fromage, foie gras), mais ont un taux de maladies cardiovasculaires bas par rapport aux autres peuples.
- En fait, c'est plutôt un paradoxe du Sud-Ouest car c'est dans cette région que l'on a des taux de centenaires très élevés par rapport aux autres régions de France.
- Or dans le Sud-Ouest les gens boivent un vin tannique issu du cépage tannat. Pour en savoir plus :

<http://www.domainedevens.com/DVH/vin-et-sante/>

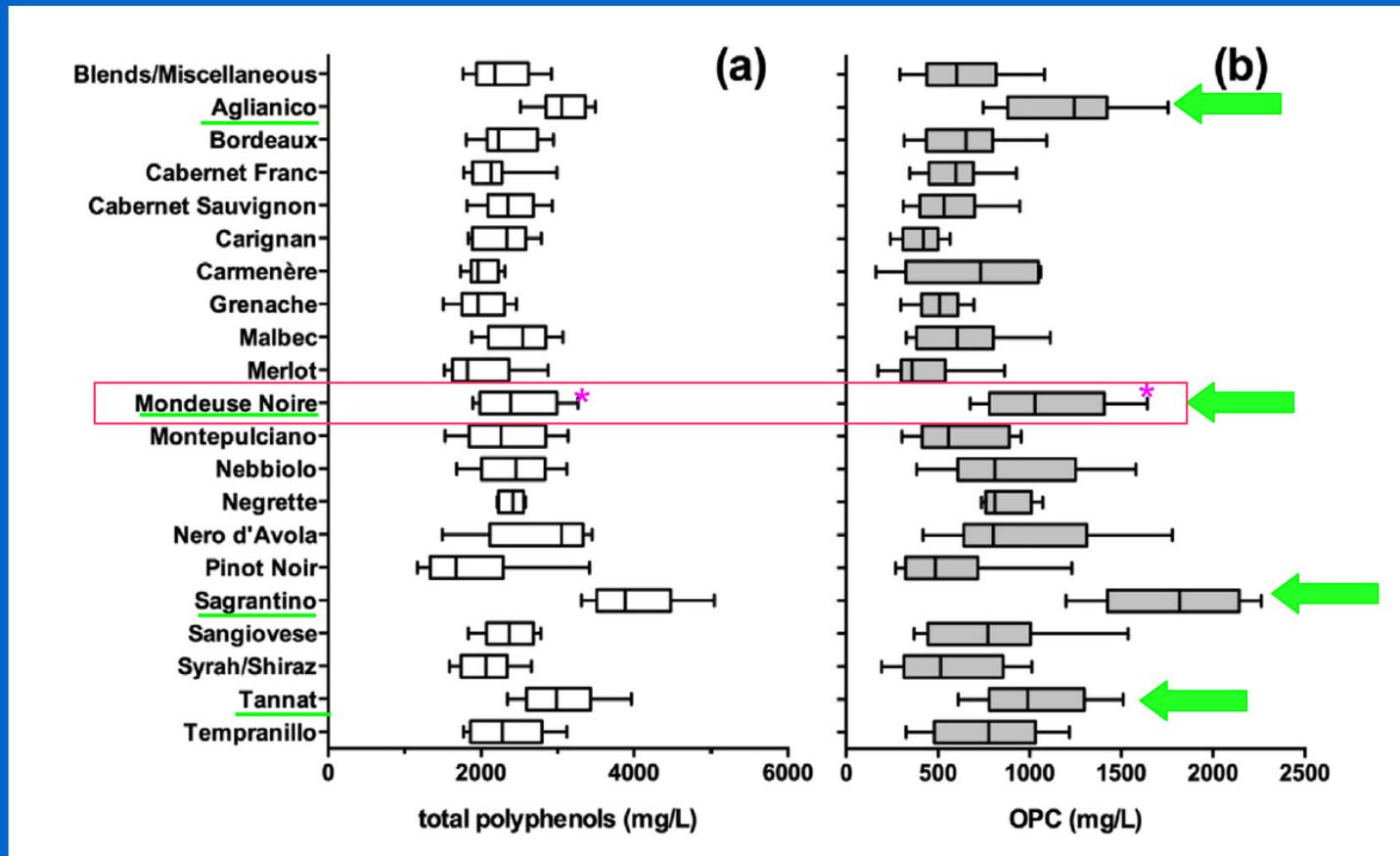
# COMMENT FONCTIONNE LE FRENCH PARADOX ?

Des études scientifiques ont montré que :

- la consommation modérée de vin rouge tannique augmente la longévité en diminuant notamment les maladies cardiovasculaires.
- les extraits de vins rouges tanniques ont des effets bénéfiques sur les vaisseaux sanguins.
- les extraits de vins rouges tanniques sont constitués essentiellement de polyphénols dont les **procyanidines**, des anti-oxydants puissants qui ont une activité bénéfique sur les plaques d'athéromes et donc également sur la longévité (prof Roger Corder, 2015).

# POLYPHENOLS et PROCYANIDINES

Prof. Roger Corder : Tous les vins rouges ne sont pas bénéfiques pour la santé !



Dosage des polyphénols totaux et des procyanidines dans des vins issus de cépages différents .

# Mondeuse Noire du DVH riche en procyanidines

- A partir des analyses de vins rouges, deux vins italiens et deux vins français montrent des taux de procyanidines significativement élevés.
- Notre Mondeuse Noire, analysée sur 7 millésimes par le Prof. Roger Corder, figure parmi ces vins. (voir le tableau)
- Le prof. Roger Corder nous a attribué à chaque fois un score de 4 - 5 coeurs sur un maximum de 5 coeurs :



Tiré de : <http://www.domainedevens.com/DVH/prof-roger-corder/>

# Riche en procyanidines et BIO

- Le taux de procyanidines dépend du type de cépage, mais aussi des méthodes culturales et de vinification. Le DVH se met un point d'honneur d'avoir su préserver ces anti-oxydants bénéfiques pour la santé dans l'élaboration de ses vins.
- Tous les vins rouges ne sont pas bénéfiques pour la santé Ils nécessitent un minimum de principes actifs (procyanidines) pour avoir une action bénéfique, qu'il faut doser.
- Si l'on veut déguster un bon vin rouge et qu'en plus on recherche ses effets bénéfiques, il est préférable de choisir un vin BIO. Les effets bénéfiques ne seront pas contrecarrés par la toxicité des pesticides que contient un vin non bio.