



L'ÉCHO DES PRESOIERS

N° 136
Juin 2005

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Conférence sur le vin

Pour mon premier édito, j'avais décidé de prendre la suite de Guy, et de vous entretenir de notre santé (à la nôtre !).

Je pensais profiter d'une conférence annoncée à la Fac de Médecine par le Professeur Robert MORFIN, Chaire de Biologie, CNAM de Paris, qui devait nous expliquer comment « La 7 α -hydroxylation des stéroïdes 3 β -hydroxylés » permettrait de réguler notre cortisol : la 7 α -hydroxy-DHEA s'oppose aux effets dévastateurs du stress, et permet de prévenir les dégénérescences cellulaires, de maintenir l'immunité, et de protéger les neurones !

Un beau sujet qui nous concerne tous : notre consommation régulière et modérée de vins de qualité prolonge bien évidemment notre espérance de vie, mais la contrepartie sera dans l'accroissement avec l'âge des menaces mentionnées ci-dessus par le Professeur Morfin.

Si vous avez lu jusqu'ici, je peux maintenant vous rassurer : vous avez échappé au pire !

En effet, vérifiant le programme des conférences, je m'aperçus que le Professeur Pascal Ribéreau-Gayon, Membre Correspondant de l'Institut, Membre de l'Académie d'Agriculture de France, et dont le moindre des titres n'est pas Doyen honoraire de la Faculté d'Œnologie de l'Université Victor Segalen Bordeaux 2, venait le même jour donner une conférence sur « La Chimie du vin ».

Que croyez-vous qu'il arriva ? Je choisis bien sûr la seconde conférence. Elle a duré deux heures, je ne vais donc vous livrer que quelques notes.

L'art du vin c'est l'équilibre gustatif, obtenu par un juste équilibre entre le sucre, que la fermentation transforme en alcool, et l'acidité (les acides de fruits sont l'acide malique dans les pommes, les poires¹ ; l'acide citrique des agrumes, et l'acide tartrique du raisin, des fruits tropicaux et de la feuille de géranium, dont personne au club n'a trouvé l'arôme lors d'une dégustation!!).

L'œnologie a deux objectifs : éviter de faire du mauvais vin avec de bons raisins, et essayer d'obtenir de bons raisins. Le premier objectif est quasiment atteint, on a le sentiment de maîtriser la vinification, la technologie permettant de bien exprimer les qualités naturelles du raisin (cépages & terroirs). Mais de grands progrès restent à faire pour le second.

Les tanins de vins rouges: leur chimie est extrêmement complexe, ce sont de grosses molécules qui polymérisent, et réagissent très lentement avec les anthocyanes en les faisant virer de couleur, du pourpre vers l'orange. Ils augmentent de taille jusqu'à former un dépôt dans la bouteille. Les tanins réagissent avec les protéines, en particulier avec celles de la salive lors de la dégustation, donnant la sensation de sécheresse. Si l'astringence est trop forte, mastiquer longuement un morceau de fromage avant le verre suivant : ce sont les protéines du frometon qui vont être attaquées, et le vin vous semblera bien meilleur !

Les arômes des vins blancs : la chromatographie en phase gazeuse permet de doser des molécules à la concentration de 1 nanogramme par litre, soit un gramme par million de tonnes ! Et cette précision a été nécessaire pour démontrer l'effet de certains constituants. Cependant, la chimie ne fait pas tout, et on a encore besoin de nez expérimentés, dont certains arrivent à reconstituer les pics de la courbe obtenue par chromatographie !!

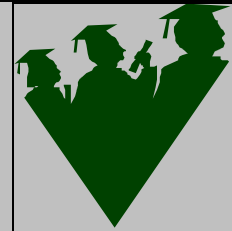
À ce propos, la plupart des arômes de cassis, framboise, melon, abricot, banane, litchi... que bien des dégustateurs non membres du club affirment détecter, sont inaccessibles à l'analyse chimique. Seules quelques molécules sont connues pour leur odeur : les pyrazines donnent l'odeur de poivron vert au cabernet sauvignon, mais c'est plutôt un défaut, indice d'une maturation trop rapide du raisin. Et c'est une autre molécule au nom imprononçable, qu'un bon nez va détecter à partir de 0,000000001 g par litre d'eau et de 0,000000003 g par litre de vin¹, qui donne au sauvignon son arôme, voisin du fruit de la passion, du buis, du genêt ou du pamplemousse.

Certaines molécules du vin ne sont pas aromatiques en elles-mêmes : il faut mâcher le vin suffisamment longtemps pour que les enzymes¹ de la salive cassent la molécule en deux, ce qui dégage alors l'arôme convoité. Buvons bien, mais buvons lentement !

La place me manque pour rendre compte de l'aspect microbiologique qui a été longuement évoqué, mais il faut bien que je garde des munitions pour un prochain édito!

Hélas trois fois, la conférence n'était pas suivie de travaux pratiques, et je compte bien sur les organisateurs des prochaines dégustations pour remédier à ce défaut.

Vincent



CA 13/05

Un CA fort sympathique en grande partie destiné à l'organisation de la journée de remise des vins. Cette journée étant passée à l'heure ou je couche ces quelques lignes, on peut remercier vivement les personnes qui y ont participées.

Autres points abordés :

1) Les Finances ! Rémi nous a fait un exposé sur le sujet que j'avoue avoir suivi en pointillé ! Le seul truc que j'ai retenu c'est « Y'a des sous ! mais je ne sais pas combien ». Comme ceux qui l'ont écouté mieux que moi ne semblaient pas inquiets, j'ai pensé que les finances devaient être saines.

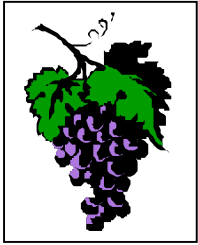
2) Le bilan définitif de la « commande groupée de printemps » sera présenté au prochain CA. Le terme « catalogue » ne sera plus utilisé suite aux risques juridiques

3) Primeurs. Les personnes ayant commandés des primeurs l'an passé recevront automatiquement la nouvelle offre avec leur écho de juin. Les autres qui ne sont pas dans ce cas et qui sont intéressées peuvent prendre contact avec Philippe MAZE.

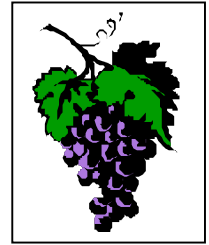
4) Evènement ! Le nom du site web du BCBG est en cours de création. Nous vous le dévoilerons dans un prochain écho.

Félicitations à Pascal LAM-BALLE qui, lors de la magnifique dégustation du groupe 1 chez pierre PICHON a fait 20 points aux trois derniers vins ! Bonnes vacances

Martial



Vendanges de Presse



LE MILLESIME 2004 EN BOURGOGNE

Extrait de la présentation du millésime 2004 par Denis Poyet, oenologue sélectionneur du Savour Club et spécialiste des vins de Bourgogne »

Après l'« arrogant » 2003 et ses excès de chaleur et donc d'influence sur la typicité des vins (ce qui n'enlève rien à sa qualité), voici 2004 le discret, l'altruiste qui laisse la vedette au terroir. Six mois seulement après la récolte la personnalité des différents crus se révèle déjà. 2004 exprime une bonne minéralité et une belle fraîcheur aromatique.

Après la pluie le beau temps

Pourtant tout ne fut pas simple. Ce millésime rappelle dans son déroulement l'angoissant 2002. Si le printemps est sec, l'été lui ne tient pas son rang et apporte beaucoup d'humidité. La nature bourguignonne étale un vert resplendissant, un vert trop rafraîchissant pour la vigne. Fin août les vigneronnes sont inquiets, ils affichent un teint pâle comme délavé par les pluies. Heureusement, avec des vendanges plus tardives cette année, les raisins profitent d'un très bon mois de septembre qui porte la récolte à un niveau de maturité insoupçonné. La météo a récompensé tous les producteurs qui ont pris le risque d'attendre. L'essentiel des belles cuvées 2004 ont été récoltées en octobre, à pleine maturité et avec une bonne concentration.

La rigueur, le talent et la passion : le moteur des meilleurs

Je vous épargnerai, tant il est évident, un trop long couplet sur le travail rigoureux et indispensable dans les vignes et aux chais. Je voudrais plutôt souligner le talent de femmes et d'hommes, vigneronnes(nes), maîtres de chais ou œnologues que je rencontre lors des présélections et dont la passion exacerbe le désir de bien faire. Tout ceux qui figurent dans notre sélection, qui paraît parfois sévère à leurs yeux, ont cet état d'esprit positif. Ils participent à une saine compétition et sont fiers d'offrir le meilleur.

Les prix sont globalement sages sur ce millésime très intéressant que l'amateur de Bourgogne en particulier, de grands vins de terroirs en général, ne doit pas laisser passer.

PASTEQUE EN SANGRIA

L'apéritif de l'été. Source « Cuisine et Vins de France »

simple et abordable

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

pas de cuisson

Réfrigération : 1 H

1 pastèque moyenne, 3 barquettes de framboises, 2 barquettes de fraises, 1 barquette de groseilles, 2 barquettes de myrtilles, 1 branche de menthe, 50 g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille, 1 orange, 75 cl de vin rosé

Un cava (pétillant de Catalogne) ou un bordeaux rosé.

Ciselez les feuilles de menthe. Pressez l'orange pour en extraire le jus. Rincez rapidement tous les petits fruits. Equeutez les fraises et coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur. Egrenez les groseilles.

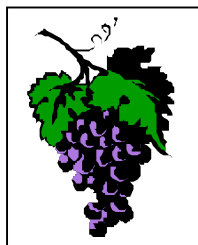
Dans un saladier, mélangez tous les fruits rouges avec le vin rosé, le jus d'orange, le sucre et la menthe ciselée. Fendez la gousse de vanille en deux. Grattez au-dessus du saladier les graines noires parfumées contenues à l'intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau.

Découpez la pastèque en deux. Enlevez à la base de chaque moitié une fine tranche de peau pour qu'elles soient stables. Evidez-les délicatement, en éliminant le plus de pépins possible. Taillez la chair en cubes et mélangez-les aux fruits rouges dans le saladier.

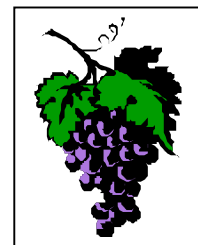
Répartissez ce mélange dans les demi-pastèques. Couvrez de papier-film et réservez au frais au moins 1 h avant de servir.

Fruit d'été et du Sud par excellence, la pastèque, aussi appelée melon d'eau, doit être lourde et avoir une peau brillante. Lorsqu'on la tapote, elle ne doit pas sonner creux.





Vendanges de Presse



Vendange de presse encadrée, c'est possible

Ceci montre une vendange de presse avec un cadre.

Vous devrez définir un tableau (menu Tableau/Insérer/Tableau) à une colonne de largeur 18,4 cm et une seule ligne. Vous pourrez au besoin plus tard utiliser le même menu pour fractionner les cellules, ajouter des lignes.

Définissez les encadrements du tableau avec le menu Format/Bordures.

Mais est ce bien plus beau ??

Nous laissons cette discussion au lecteur.

Pour qu'il en juge, nous reproduisons ici la seconde partie des vendanges précédentes. Comparez les deux mises en forme.

Personnellement, je préfère les vendanges sans cadres.

LE MILLESIME 2004 EN BOURGOGNE

Extrait de la présentation du millésime 2004 par Denis Poyet, oenologue sélectionneur du Savour Club et spécialiste des vins de Bourgogne »

Après l'« arrogant » 2003 et ses excès de chaleur et donc d'influence sur la typicité des vins (ce qui n'enlève rien à sa qualité), voici 2004 le discret, l'altruiste qui laisse la vedette au terroir. Six mois seulement après la récolte la personnalité des différents crus se révèle déjà. 2004 exprime une bonne minéralité et une belle fraîcheur aromatique.

Après la pluie le beau temps

Pourtant tout ne fut pas simple. Ce millésime rappelle dans son déroulement l'angoissant 2002. Si le printemps est sec, l'été lui ne tient pas son rang et apporte beaucoup d'humidité. La nature bourguignonne étale un vert resplendissant, un vert trop rafraîchissant pour la vigne. Fin août les vignerons sont inquiets, ils affichent un teint pâle comme délavé par les pluies. Heureusement, avec des vendanges plus tardives cette année, les raisins profitent d'un très bon mois de septembre qui porte la récolte à un niveau de maturité insoupçonné. La météo a récompensé tous les producteurs qui ont pris le risque d'attendre. L'essentiel des belles cuvées 2004 ont été récoltées en octobre, à pleine maturité et avec une bonne concentration.

La rigueur, le talent et la passion : le moteur des meilleurs

Je vous épargnerai, tant il est évident, un trop long couplet sur le travail rigoureux et indispensable dans les vignes et aux chais. Je voudrais plutôt souligner le talent de femmes et d'hommes, vignerons(nes), maîtres de chais ou œnologues que je rencontre lors des présélections et dont la passion exacerbe le désir de bien faire. Tout ceux qui figurent dans notre sélection, qui paraît parfois sévère à leurs yeux, ont cet état d'esprit positif. Ils participent à une saine compétition et sont fiers d'offrir le meilleur.

Les prix sont globalement sages sur ce millésime très intéressant que l'amateur de Bourgogne en particulier, de grands vins de terroirs en général, ne doit pas laisser passer.