



L'ECHO DES PRESOIRS

N° 137 – ETE
2005

JOURNAL MENSUEL

EDITO

Le vin des vahinés !!

Déjà lors d'un voyage à la réunion j'ai connu le vin de Cilaos, l'un des 3 cirques, récolté en mars. Un peu capricieux à ramener en métropole !

Et voilà qu'un Bourguignon, viticulteur et professeur à la Fac de Dijon, (eh oui c'est possible) émet une théorie indiquant qu'il est possible de maîtriser le cycle végétatif de la vigne, indépendamment du climat.

Un ingénieur électricien connaissant très bien la Polynésie et ... le vin, se lance un pari assez fou : mettre en pratique la théorie de notre professeur, Mr HUDELOT. Ainsi naît le Domaine de Rangiroa, sur un atoll à 45 minutes de Tahiti.

Couvert intégralement de palmiers, sur un sol de corail, ce morceau de terre du bout du monde ne semblait pas se prêter à la viticulture.

10 ans plus tard, après beaucoup de recherches et de travail, la vigne s'est intégrée au folklore de la Polynésie. Des vignes sur fond de carte postale parmi les cocotiers, j'aimerais aller voir. Mais, amis brestois, je sais que vous êtes nombreux dans le secteur, alors pourquoi pas un échantillon à proposer aux membres du CA .

6 ha de vigne cela doit se voir depuis l'avion !

De plus peu importe la période de l'année, car là bas le soleil est un peu plus fort qu'à Brest même, (et ses environs), c'est pourquoi les vignes sont plantées en pergola. Avec ce climat tropical, il n'y a pas de saison froide (ceux qui connaissent vous le confirmeront, les veinards) la vigne est donc en croissance continue et cela permet deux récoltes par an !

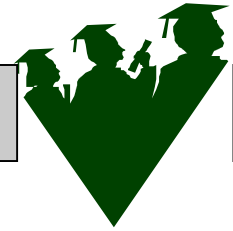
Quels cépages ? : le muscat de Hambourg : cultivé sous serre dans le nord de l'Allemagne, il fournit, au soleil, des raisins d'un beau noir bleuté à chair juteuse et muscatée. Autre cépage : le carignan : cépage tardif en France, il réalise en Polynésie son cycle végétatif en 5 mois, sans repos hivernal (sic !) De la taille des ceps à la maturité 4 mois suffisent ! Quand on vous dit que c'est un pays de rêve.

Après la vendange, le raisin est acheminé au village à bord d'un « poti marara » (les connaisseurs apprécieront) pour être égrappé, pressé puis vinifié.

Alors amis voyageurs, à votre bon cœur, et à défaut de vahiné pourquoi pas une bouteille de là bas !

Rémy Ferrand

AG



03/06

C'est sans Martial « cassé »
et Jean-Paul « paumé »,
que s'est tenu un CA bien chargé,
ce vendredi 3 juin de l'année,
rue Colonel Fontferrier.

1^{er} point abordé :

Notre commande groupée .

« Bonne commande », en résumé,
bon bilan financier.

Quelques vins à entrer,
dans notre cave BCBG,
toujours bien gérée,
par notre ami André.

Pour 2006, 5 vins éliminés,
donc, 5 places de gagnées.

A vous de chercher !

Loire et Languedoc, à éviter.

2^{ème} point mentionné :

Dégustation Prestige de fin d'année.

Les grands Bourgogne invités.

Inscription chez André.

La seule à payer,

50€ à régler,

en 2 fois si vous voulez.

Dernier point à noter :

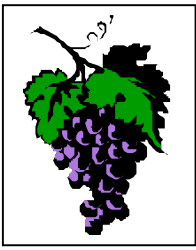
Les primeurs à commander.

12 vins sélectionnés.

Voir tableau à compléter.

Bonnes vacances pour cet été !

François Hervé



PRESENTATION DU MILLESIME 2004 EN BOURGOGNE

Source « extrait de la présentation du millésime 2004 par Denis Poyet, œnologue 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.