



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 142
janvier 2006

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

LA CHAMPAGNE

La Champagne produit sûrement le vin le plus connu au monde, le plus apprécié, souvent imité mais rarement égalé.

C'est le génie des vigneron champenois, au cours des siècles, qui amènera au produit que nous connaissons tous.

Au départ les vins n'étaient pas faits pour devenir célèbres. Avant d'être effervescents, les vins produits étaient des blancs et des gris souvent acides et aigrelets: il est vrai que le vignoble est situé le plus au nord de nos appellations, ici l'ensoleillement est très faible, les températures moyennes de 10°C, la pluviométrie importante.

Il en résultait des vins faibles en alcool (environ 10°).

Si le vignoble a vu le jour entre le IIIe et le IVe siècles, il faut attendre la seconde moitié du XVIIe s pour voir apparaître les premières bulles (et Pasteur au XIXe s pour expliquer le phénomène). C'est en mettant leurs vins en bouteilles que les vigneron constatent le redémarrage de la fermentation et la transformation des sucres en gaz carbonique. Le champagne est né !

Devant le nombre important de bouteilles qui explosent, il ne reste plus qu'à inventer une bouteille plus épaisse pour dompter la pression qu'elle contient, et le fil de fer appelé « muselet » qui bloque le bouchon.

Si Dom Pérignon n'est pas l'inventeur du Champagne (certains en donnent la paternité aux Anglais) ce moine bénédictin consacre sa vie à mettre en place le protocole pour le faire.

Le succès est immédiat.

Le vin se déguste à la cour de France et devient un produit de luxe. Mais le XIXe siècle voit les guerres et le phylloxéra détruire presque entièrement le vignoble.

Après la Grande Guerre (14 -18) les vignes se reconstituent peu à peu, les machines à tirer et à doser, ainsi que la sélection finale de l'encépagement (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), améliorent grandement la qualité.

Nouveau coup de génie des Champenois: associer leur vin à la fête, la célébration. Aujourd'hui, à chaque événement familial heureux, sportif ou autre, un bouchon de « champ » saute. Les années 60 ont vu le champagne se démocratiser, aujourd'hui c'est le seul vignoble qui ne connaît pas la Crise. Bientôt la totalité de la zone AOC sera plantée (30000 ha).

C'est donc avec un verre de ces fines bulles que je vous souhaite à tous une excellente année.

ANDRE



CA 13/01

Pour ce premier CA de l'année 2006, nous n'étions pas huit, mais cinq, André et Vincent absents, ... puis six, Rémy nous ayant rejoint... plus tard..., il paraît que l'on garde le meilleur pour la fin !

Du moins, c'est ce que l'on dit ! C'était peut-être pour la faim, ... juste avant le repas..., et... la faim justifie les moyens... Normal qu'il ait les moyens, c'est notre trésorier..., et d'ailleurs..., sans lui..., il aurait été plus difficile de vous annoncer que ...TOUT VA BIEN.

Bilan Financier 2005 :

Le solde est positif, tout va bien comme d'habitude, de mieux en mieux même, et nous ne pouvons que saluer le bel effort de notre cher trésorier qui a su nous garder sur la bonne voie. Frère Rémy, merci !

Organisation 2006 :

André devrait nous faire un point plus précis sur les adhésions lors du prochain CA. Les groupes de dégustation sont formés, il y aurait un petit déficit pour le groupe 2.

A.G. 2006 :

Elle se tiendra le samedi 18 février 2006, dans les locaux du RU Brest Centre, 7 avenue Foch. La journée se terminera par le désormais traditionnel dîner, où sont invités tous les adhérents avec leurs conjoints, pour la modique somme de 22,50€ par personne, le BCBG offrant une partie du repas et les vins.

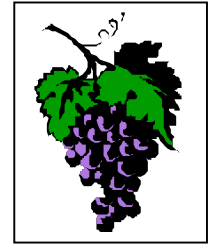
Commande groupée de printemps :

Les membres du CA se sont à nouveau penchés sur « tous les vins », (*penchant naturel chez eux*), pour un récapitulatif studieux. Il restera quelques détails à régler pour vous adresser la fameuse liste des vins sélectionnés. Que de belles bouteilles en perspectives !

François HERVE



Vendanges de Presse



Vin de pays d'Oc : Deux nouveaux cépages autorisés

L'assemblée générale des Vins de pays d'Oc a adopté deux nouveaux cépages en vin de pays d'Oc. Le cinsault, qui n'était autorisé que pour les rosés, peut désormais être vinifié en rouge. Le marseylan, croisement entre cabernet-sauvignon et grenache mis au point par l'Inra en 1961, est également autorisé en rouge. La possibilité d'une dénomination syrah-viognier en rouge, syrah-muscat et cinsault-muscat en rosé, demandée par le négoce, est également à l'étude

(Source vitisphere.com)

Elevage du vin : des barriques économiques à l'essai...

Des essais de **barriques en lamellé-collé** ont été réalisés par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, dans le cadre d'un projet CRAFT financé par l'Union Européenne. Après la mise au point d'un procédé de fabrication exclusif, des barriques ont été conçues par la société ECB Eurocintrage basée à Cheraute (64).

Ces essais ont comparé des barriques traditionnelles en chêne d'aquitaine, et des barriques lamellées collées constituées du même bois que les traditionnelles (même pile de merrain) assemblé avec du frêne (constituant l'extérieur de la barrique).

Après 3 mois d'élevage d'un vin blanc et d'un vin rouge, les barriques ECB présentent des qualités esthétiques et d'étanchéité aussi bonnes, voire meilleures que les traditionnelles. Nous n'observons aucune différence analytique sur les vins mais les mesures de consume font apparaître un gain de 15% avec les ECB par rapport aux traditionnelles. La dégustation ne met pas en évidence de différences nettes à 3 mois mais celle réalisée à 6 mois montre dans l'essai en vin rouge plus de boisé sur les barriques traditionnelles, principalement sur les notes épicées et grillées. Les barriques ECB masquant moins l'arôme du vin sont cependant nettement préférées. Ces premiers résultats très encourageants devront être complétés des dernières dégustations ainsi que par les essais réalisés de manière identique en Hongrie (centre RIVEMARD) et au Portugal (centre EVAG).

(Source vitisphere.com)

Arrachage des vignes : les viticulteurs français font de la résistance

A l'exception du Languedoc-Roussillon, l'arrachage n'a pas fait recette contrairement à ce que la crise viticole pouvait laisser penser. A Bordeaux notamment, alors que les collectivités et l'Interprofession avaient abondé la prime, la portant cette année à 15 000 € par hectare, les demandes d'arrachage ne portent que sur 1800 ha. L'objectif des 10 000 ha arrachés sur trois ans sera donc difficile atteindre.

«Pour un viticulteur endetté, analyse un observateur, l'arrachage n'est pas intéressant, car la prime n'ira pas dans la poche du viticulteur, mais directement à la banque pour le remboursement des emprunts. Le producteur a tout intérêt à garder ses vignes tant que la banque accepte de suivre ».

Le vignoble français devrait donc perdre cette année de l'ordre de 16 à 18 000 ha soit un peu moins de 2% de la surface totale du vignoble. Une mesure qui aura sans doute peu d'impact sur l'encombrement actuel du marché !

(Source vitisphere.com)