



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 143  
février 2006

## Journal mensuel du BCBG

### ÉDITO

#### Ce n'est qu'un au revoir secrétaire...

C'est sur cet air bien connu, entonné par mes fidèles camarades, que j'ai terminé ma dernière assemblée en tant que secrétaire du BCBG.

Je garderai un excellent souvenir de cette journée ou tout était parfait de l'organisation des "primeurs" au repas de clôture. François et son chef nous ont gâtés une fois de plus. Mais cette année j'ai l'impression qu'ils se sont surpassés.

Ceux qui ont goûtés les huîtres chaudes, servies à l'apéritif avec un sabayon citronné, savent de quoi je veux parler... Ceux qui ont apprécié autant que moi le homard au cherry et le carré d'agneau (désossé !) ne me contrediront pas non plus !

Rien à redire également des vins choisis pour accompagner ces plats savoureux. Ils avaient été sélectionnés avec amour et passion par les 2 plus hautes instances de notre association... inutile de les nommer, vous avez sûrement deviné de qui il s'agit !

Bref, comme je le disais un peu plus haut j'ai passé un très bon moment. Cela devait d'ailleurs se lire sur mon visage, car un jeune retraité célibataire (mais toujours en chasse !) spécialisé dans le " casse-croûte de 7 heures pour C.A." m'a trouvé "épanoui". Il faudra l'avoir à l'œil celui là ! Il vire dans le bizarre.

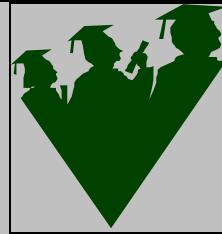
De tous les moments passés au conseil d'administration, ce qu'il me restera avant tout ce sont des rencontres, des échanges passionnés, des choix parfois difficiles, de très fortes amitiés et des bonnes rigolades. Je pense plus particulièrement aux repas de CA de fin d'année et aux séances de sélections des nouveautés pour la commande groupée, avec apprentissage du crachoir pour certains.

Je laisse la place pour que de nouvelles idées voient le jour. C'est vital pour une association. La création du site web prouve qu'elles ne manquent pas et annonce un nouveau tournant. Ce vecteur devrait faciliter les échanges et ouvrir de nombreuses perspectives pour l'avenir du club.

Pour terminer, je félicite le nouveau secrétaire et souhaite la bienvenue à Gildas qui l'assistera comme secrétaire adjoint.

**Longue vie au nouveau CA , longue vie au BCBG.**

Martial - Février 2006



## AG 18/02

Mois de février très chargé pour le CA qui s'est réuni le 03/02 et le jour de l'AG du 18/02.

Pour commencer le mois, nous étions tous présents, rue du Colonel, « tous à bord » pour préparer et prendre le bon cap pour notre Assemblée Générale ; même les « bulles » qui étaient également présentes, n'ont pas réussi à nous perturber..., et le samedi 18 février nous nous sommes bien dirigés ... pour arriver à bon port, au Resto U, lieu de notre rencontre.

Tous les irréductibles étaient là, bon pied bon œil, les manches retroussées.

Après une séance de gymnastique « intellectuelle » et de musculation pour déplacer les tables, les chaises, et préparer la remise des vins « primeurs », nous nous sommes réunis « tout naturellement » autour d'une table, avec quelques mets simples, mais délicieux (pêche à la crevette incluse), et déjà quelques divines bouteilles qui ne demandaient qu'à rendre l'âme, allez savoir pourquoi ?

Quand enfin tout fut prêt, l'A.G. pu commencer, et cela commença bien, peut-être par un record d'affluence, ça fait tout de même plaisir !

Après une belle introduction de notre « cher » Président, notre « non moins cher » secrétaire nous a présenté, comme il se doit, **le bilan des activités de l'année 2005 et les prévisions pour l'année 2006**. A noter les dégustations : 5 « Plaisir » pour chaque groupe, 2 « Prestige » avec les grands rouges de Loire..., et 1 « Super Prestige » avec des GRANDS NOMS..., et éventuellement 1 « Intergroupes » si l'on trouve des volontaires pour l'organiser, actuellement nous n'avons qu'une seule candidature sur les trois nécessaires (c'est un appel).

Par la suite, c'est notre « très cher » trésorier Rémy, *hum... attention à ce que l'on dit ! il n'aime pas trop ces mots « TRES CHER »...*, qui nous a présenté, avec sa sincérité légendaire, **le bilan financier 2005**, qui ne pouvait engendrer que l'approbation de l'AG, et un **vote à l'unanimité du quitus**, ...avec quand même une abstention..., sa propre voix de trésorier. Pour le **prévisionnel 2006**, ce fut aussi beau, et l'unanimité est également passée par là ! **Bravo !**

Vint ensuite **l'élection des nouveaux membres du CA**, tous les membres étant obligatoirement démissionnaires ; un seul regret, Martial ne se représentant pas, mais également une joie, la première candidature de Gildas.

Ont donc été élus, encore à l'unanimité, il faut le souligner :

**Président : Philippe ;**  
**Vice Président : André ;**  
**Trésorier : Rémy ;**  
**Secrétaires : François et Gildas ;**  
**Membres : Guy , Vincent et Jean-Paul.**

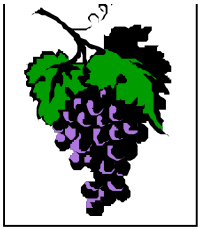
Quatre autres noms sont également à citer, sans oublier les meilleurs dégustateurs de chaque groupe qui ont déjà été mentionnés dans un précédent EDP. Ces quatre **personnes mises à l'honneur avec le prix spécial du C.A.**, et les longs applaudissements qui ont suivi, sont :

- **pour sa participation active à la recherche de nouveaux vins**, présentés au CA dans le cadre de notre commande groupée de printemps : **Monsieur Jean** ;
- **pour leurs présences assidues aux dégustations** : **Monsieur Henri** et **MESDAMES Pascale et Armelle**.

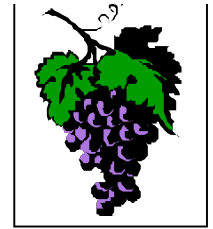
Enfin l'A.G. s'est terminée par une séance des plus intéressantes : **la présentation du site BCBG** par l'éminent Vincent, notre Web Master (adresse : [www.bacchus-club1901.org](http://www.bacchus-club1901.org)).

Et pour terminer cette journée, **un feu d'artifice, pour le plaisir du palais**, avec **une belle palette de vins proposés pour la dégustation** en vue de notre commande groupée de printemps, et **un excellent repas** préparé par une main de maître, l'excellent Chef cuisinier Marc, et superbement arrosé grâce au choix des vins concocté par Philippe et André.

François



# Vendanges de Presse



## Copeaux : Bruxelles prendra position le 28 février

La question des copeaux est à l'ordre du jour du prochain Comité de gestion Vin qui réunira le 28 février prochain des représentants mandatés de chaque état membre. Deux points restent encore à définir : les conditions d'utilisation techniques des morceaux de chêne et les modalités d'étiquetage et de présentation des vins élaborés avec des copeaux. Pour le premier point, la Commission proposera de se caler sur les recommandations de l'OIV, ce qui ne devrait a priori pas faire débat. Concernant l'étiquetage, l'OIV ne s'étant pas encore prononcé, ce sera à l'Europe de le faire. Seule l'Espagne a pour le moment réclamé que la mention « élaboré avec des copeaux » figure sur l'étiquette, les autres pays ne s'étant pas prononcés. Les décisions de ce Comité de Gestion sont prises à la majorité, un état seul ne peut s'opposer à une décision adoptée par la majorité des autres états.

*(Source vitisphere.com)*

## Les nouvelles modalités d'agrément des vins présentées à l'AG de la CNAOC

Sous l'impulsion de son président Christian PALY et en moins de 18 mois, la CNAOC (Confédération Nationale des Appellations d'Origine contrôlées), avec l'appui des syndicats d'appellation a présenté lors de son Assemblée Générale du 24 février 2006) une réforme des procédures d'agrément. Une vraie révolution.

La Commission chargée de reformuler la procédure d'agrément avait plusieurs objectifs

- garantir la qualité attendue par le consommateur
- réduire les coûts de l'agrément.

Les grands principes de cette réforme se déclinent sur 5 points :

- 1) identification des opérateurs : producteurs, vinificateurs, assembleurs-éleveurs, embouteilleurs, metteurs en marché...
- 2) élaboration d'un cahier des charges (vigne, chai, embouteillage...) en fonction des options locales, pour imposer aux opérateurs une obligation de moyens !
- 3) mise en place de contrôles sur les produits prêts à vendre par des méthodes de sondages. Ce contrôle sera déclenché par l'acte commercial (vente en vrac, mise en bouteille, etc...). Le contrôle sur les produits sous-entend une obligation forte de résultats !
- 4) A ce processus d'agrément sera attaché un système de sanctions graduelles, pouvant aller de l'avertissement jusqu'au déclassement du lot de vin concerné.
- 5) Les opérations de dégustations induiront un accroissement de la compétence des dégustateurs. Les commissions d'agrément réuniront des producteurs mais aussi des opérateurs commerciaux, et probablement des consommateurs... Le jugement des commissions portera sur les produits, mais validera aussi l'ensemble du processus de production.

Une révolution est en marche. Les tests réalisés sur quelques appellations sont très favorables. Dès 2006, une ou deux grandes appellations régionales (Côtes du Rhône ?) devrait mettre en place la nouvelle procédure.

*(Source vitisphere.com)*

## Le mystérieux goût de jaune

La région d'Arbois est un pays de vignes où l'on produit quelques vins uniques, le vin jaune en particulier, sorte de mystère œnologique capable d'affronter le temps en développant des arômes surprenants, d'une extrême puissance, où se mêlent la noix, verte dans sa jeunesse puis sèche lorsque le vin prend de l'âge, et le cari. Des chercheurs ont pu attribuer ce fameux «goût de jaune» à une molécule au nom étrange, sotolon, que l'on retrouve justement dans ce dernier. On sait la difficulté d'associer le chocolat à un vin ou une liqueur: sa force aromatique, son extrême longueur en bouche lui font, en général, presque tous les terrasser et, seuls, classiquement, quelques vins doux naturels parviennent à lui résister.

De fréquenter les vigneron de son pays, de découvrir en leur compagnie ce célèbre «goût de jaune» si pénétrant et qui semble infiltrer tout l'imaginaire gustatif du Jura, a donné l'idée à Édouard Hirsinger de le marier au chocolat. Mais le vin est si sec qu'il ne pouvait être question de lui faire affronter le sucre: il fallait donc «désucrer» au maximum le bonbon (ce qui ne simplifiait pas la mise au point d'un masspain à base de noix), introduire en doses quasi homéopathiques le cari pour qu'il suggère cette présence du sotolon sans jamais nous donner l'impression de vouloir nous expédier au cœur de l'Inde...

Pour finir, un petit cube noir, bien évidemment baptisé d'un nom étrange, recèle en son cœur une fine pâte d'amande et de noix qui semble ne pas être sucrée du tout et aide le vin à révéler ses arômes de fruits secs, tandis que son amertume est mise en valeur par celle du cacao et que, soudain, monte de façon subtile le parfum du cari comme venant de très loin, tel un souvenir ou une évocation discrète.

*(Source Le FIGARO Magazine du samedi 17/02/01 par Léopold SANCHEZ)*