



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 146
Mai 2006

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

LE VIN SECRET

« Comme toutes choses, il y a un secret du vin ; mais c'est un secret qu'il ne garde pas.

On peut le lui faire dire : il suffit de l'aimer, de le boire, de le placer à l'intérieur de soi-même.

Alors il parle. »

Pièces de Francis PONGE (1899-1988)



« Le vin, c'est beaucoup plus que le vin. »

Les contes bleus du vin (1988) de Jean-Claude PIROTTE (né en 1939)



« J'aime qui respecte son chien, affectionne ses outils, n'écorce pas les arbres pour en punir la sève, ne mouille pas son vin hérité, se moque de l'existence d'un monde exemplaire. »

La nuit talismanique (1972) de René CHAR (1907-1988)



« Il me semblait parfois avoir tout un jardin sous le palais...Je me sentais lucide, joyeux, léger...L'arôme du vin, plus que le vin lui même, me pénétrait dans les profondeurs de l'âme.

Il m'allégeait le corps. Il m'ouvrait l'esprit. Je voyais clair comme si je n'avais pas vu seulement de mes yeux, mais de mon front, de mes oreilles, de l'extrémité de mes doigts.

Je n'étais pas ivre...j'étais bien comme peu l'être une terre humide éclaboussée de soleil...je me serais volontiers allongé. Je flottais dans une sorte de béatitude infinie.

Et pourtant, admirable contraste, je sentais se lever en moi des vagues de santé, d'exubérance et de jeunesse. »

Le vin de longue vie (1931) de N.D. COCEA (1880-1949)



« Au fond du vin se cache une âme »

Théodore DE BANVILLE (1823-1891)



« Boire du vin, c'est boire du génie »

Charles BAUDELAIRE (1821-1867)

Jean-Paul



CA du 12/05

Un seul absent pour ce CA, Gildas appelé sous d'autres cieux.

Pour notre part, nous étions un peu dans les nuages, en ce vendredi 12 mai, et l'on se sentait bien..., légers, heureux..., libérés de toutes nos angoisses de la semaine, tous réunis auprès de notre cher Bacchus, sa présence étant toujours aussi constante lors de nos réunions.

Et l'on a parlé « d'Echo des presseirs », de « vins primeurs », de « dégustations prestigieuses », de « remise des vins du vingt »..., n'est-ce pas divin !

Et l'on a rêvé..., parfois sérieusement, est-ce possible ?

Pour le **prochain CA**, on envisage de se réunir sur les plus hauts sommets de Bretagne, dans les Monts d'Arrêts, chez Jean-Paul qui nous invite dans sa belle demeure.

Pour la **rédaction du prochain Echo des presseirs** : une formalité vite expédiée, compte tenu de notre allégresse commune.

Pour la **cotation des vins dégustés par les groupes** : une échelle de 1 à 5 grappes de raisin, quelle bonne idée à développer !

Pour les **vins primeurs 2005** : une seule commande de vins de Bourgogne, les prix des vins primeurs de Bordeaux nous semblant moins attractifs.

Pour la **remise des vins de notre commande de printemps**, une superbe organisation mise en scène par notre Président, devenu maître en la matière.

Pour les **comptes**, tout va toujours aussi bien, dixit notre trésorier, qui lui garde les pieds sur terre.

Et enfin...

Pour la **dégustation prestigieuse de fin d'année**, un petit vent de folie qui devrait porter jusqu'à nous le Père-Noël en personne avec sa hotte remplie de « Vins exceptionnels et leurs amuses bouche ».

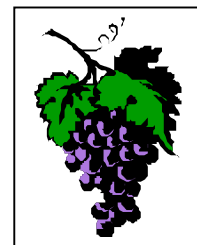
Des cadeaux à ne pas manquer !

çois

Fran-



Vendanges de Presse



Nouvelles de notre site

Le webmestre communique:

Le diaporama de l'Assemblée générale, et de ce qui s'en est suivi, est en ligne. Seuls les participants peuvent y accéder, en tapant le mot de passe qui leur a été fourni le jour de l'AG. Et si vous l'avez oublié, un petit mail à Vincent, à Philippe ou à n'importe quel membre du CA !

Le référencement du site par les moteurs de recherche comme Google est maintenant assez satisfaisant. Ce qui permet de répondre facilement à des questions comme « a-t-on déjà dégusté du Château Colombo ? » ou « le groupe 2 a-t-il déjà dégusté du cépage malbec ? » ou « quel groupe a dégusté du chenin ? ». Le mode d'emploi est sur la page Recherche.

Note aux organisateurs de dégustations

Merci de télécharger, depuis la page Outils du GODE, le modèle des feuilles de dégustations et son mode d'emploi. Comme rien n'est jamais parfait du premier coup, je fais évoluer ce modèle pour tenir compte des difficultés ou des remarques.

De ce fait, vous devez télécharger ces modèles à **chaque fois** que vous rédigez : la copie que vous avez prise la dernière fois, et que vous avez pieusement conservée sur votre disque dur, n'est sans doute plus à jour.

Californie : Assouplissement de la réglementation sur le millésime

Les vins californiens millésimés pourront contenir jusqu'à 15% de vin d'un autre millésime, alors que jusqu'à présent ce pourcentage était limité à 5%. Ainsi vient d'en décider l'Etat fédéral sur proposition du Wine Institute. Les leaders de l'industrie viticole californienne ont débattu pendant plus de 5 ans sur cette question qui ne fait pas l'unanimité. Les défenseurs de cette mesure estiment qu'en pouvant rafraîchir leurs vins avec 15% de millésime plus récent, ils vont désormais pouvoir lutter à armes égales avec leurs concurrents d'Australie, de Nouvelle-Zélande et d'autres pays producteurs qui appliquent déjà cette pratique.

Les détracteurs de cette nouvelle réglementation, comme Kendall-Jackson Wine Estates, craignent que cette règle soit préjudiciable à la bonne information du consommateur et qu'au final, elle ne desserve les intérêts de l'industrie du vin. Cette règle ne s'applique pas aux vins dits d'appellation d'origine régionale, comme Diablo Grande, Sonoma Valley ou Napa Valley, qui restent soumis à la réglementation antérieure (95% du vin doit provenir du millésime mentionné sur l'étiquette).

(Source : sacbee.com)

Languedoc-Roussillon : Rozangria, première sangria rosé

Une nouvelle boisson aromatisée à base de vin vient d'apparaître dans les linéaires des grandes surfaces : Rozangria, la première sangria rosé sur le marché, se positionne comme un produit haut de gamme et très qualitatif. Elaboré par la société de négoce audoise Domaines et Sélections, en partenariat avec l'Union des Caves Coopératives de Capendu, le produit a été mis au point par l'œnologue audois Jacques Tranoy, à partir d'un vin rosé gourmand, additionné d'eau pure, de sucre de raisin et d'arômes naturels.

« C'est une boisson faiblement sucrée par rapport aux produits concurrents, nous visons une clientèle de jeunes, de femmes et surtout de consommateurs occasionnels qui peuvent consommer ce produit à l'apéritif, mais également à table sur des salades, des grillades, des plats exotiques et des desserts », explique Didier Ragaru, PDG de Domaines et Sélections.

Le produit est déjà en vente dans les Auchan du sud de la France, il sera le mois prochain chez Système U, Shoppi et dans les Petits Casinos du Sud. Il sera également proposé en CHR sous un habillage spécifique. Enfin il va aussi être développé sur les marchés export. Présenté non pas dans le linéaire vins mais au rayon alcools, Rozangria est vendu entre 3,95 et 4,50 €. Prévisions de vente : 50 000 bouteilles d'ici la fin de l'année.

(source vitisphere)

Rappel des prochaines dégustations de groupes

Groupe 3 : le samedi 17 juin, rue du Colonel Fontferrier.

Groupe 2 : le samedi 24 juin, rue du Colonel Fontferrier.

Groupe 1 : le samedi 1^{er} juillet 2006, chez François.