



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 147
Juin 2006

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

VIVE LES VACANCES !

Nous sommes à la mi-juillet, je suis en retard pour boucler cet édit, dont j'ai accepté d'assurer la rédaction en remplacement de notre bon président, peut-être victime de la canicule (celle qui a régné au cours du dernier CA, et non pas celle que vous subissez en ce moment, malheureux vacanciers !). Le rôle d'un bon secrétaire-adjoint du conseil d'administration du BCBG est aussi de veiller au bien-être du Premier d'entre nous...

Le « big boss » du club étant donc déjà au vert, j'en profite pour prendre mes aises. Autant vous le dire tout de suite, ceci n'est pas un éditorial, mais une rêverie vacancière, une distraction de l'esprit : je laisse aller ma plume, et c'est un désir de vacances qui la guide...

Juillet est le mois du Tour de France et du vin rosé. Imagine-t-on juillet sans ce rendez-vous cycliste, et l'été sans un verre de rosé ? Pas moi en tous cas, qui apprécie l'un et se laisse distraire par l'autre.

Le premier plaisir procuré par le vin rosé est celui de la robe, que l'on apprécie comme la couleur d'une fleur, en soi, en sachant qu'elle n'annonce rien du parfum, et qu'elle peut donc être simplement aguicheuse...

Le rosé se laisse boire, en général sur une terrasse, dans un cadre agréable, par un temps de circonstance : un pur moment de détente qui incite à la mansuétude, quand il s'agit d'apprécier les qualités du vin proprement dites. Les moins exigeants (dont nous ne sommes pas) lui demandent simplement d'être frais.

En fait nous lui réclamons toutes les qualités d'un vin, quand nous l'aimons.

L'offre est diversifiée, et l'amateur doit exercer son discernement. Pour ma part j'opère chaque année une classification que le Tour de France m'inspire opportunément : d'une part les rosés qui franchissent les cols, d'autres part ceux qui s'effondrent sur les premières pentes... La montagne est une métaphore du repas, qui constitue une épreuve déterminante pour un rosé. Ce n'est pas un jugement de valeur, mais il est important de percevoir qu'un rosé doit être structuré et charpenté pour affronter une cuisine estivale, notamment d'inspiration méditerranéenne.

Ce n'est pas une épreuve éliminatoire, il existe de fort beaux rosés dont les qualités se manifestent hors repas, sur le fruit et la fraîcheur, des rosés qui désaltèrent et accompagnent la lecture ou la conversation, par exemple.

Trêve de généralités, voulez-vous des noms ?

Parmi les rosés qui nous sont familiers, j'attribuerais sans peine le maillot jaune au domaine de La Lauzade, en côtes de Provence, excellent en montagne comme en plaine.

Plusieurs outsiders sont possibles, mais la vérité est que cette année, jusqu'à présent, j'ai surtout noté des rosés du peloton, qui ne sortent pas du lot. Je rêve néanmoins de redécouvrir le rosé du domaine Labarthe, en appellation Gaillac, qui m'avait si bien désaltéré (avec modération) pendant la canicule de l'été 2003 ! Un maillot vert idéal, en quelque sorte.

J'arrive en bas de page et il faut conclure, alors que je commençais à me sentir bien en jambes ! Bonnes vacances à tous, et rendez-vous en septembre !

Gildas



CA 06/06

Compte rendu

Tous les membres du CA étaient présents à cette ultime réunion avant les vacances d'été.

Le président, détendu mais studieux, avait élaboré pour la circonstance un ordre du jour en trois points.

Situation financière

La commande groupée de printemps se solde par un résultat financier équivalent à celui de 2005. Ce bilan traduit une situation saine. La clarté de l'exposé de Rémy est l'occasion de saluer son travail rigoureux et efficace au poste de trésorier.

« The right man in the right place », comme dirait Jean-Paul, le baba-cool polyglotte du groupe III, célèbre à La Feuillée...

Investissements

Suite logique de ce qui précède, bien gérer c'est aussi prévoir !

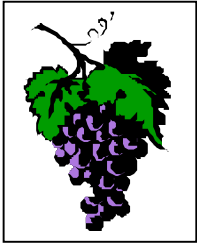
Financement des futures dégustations « prestige » (joli programme en 2007, à découvrir prochainement !);

Achat de matériel (des verres notamment, allez savoir pourquoi...)

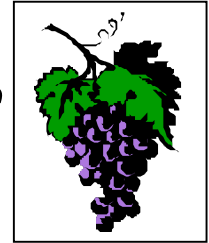
Commande de printemps (2007)

7 vins à remplacer, a priori. Il est demandé aux lecteurs de l'EDP qui mettront à profit leurs vacances d'été pour réaliser quelques dégustations « sur le terrain », de bien vouloir rapporter aux membres du CA un échantillon de leurs coups de cœur (ils seront remboursés).

Gildas



Chronique pré-estivale et voyageuse



Découvertes Siciliennes

Notes de voyage de Vincent

La viti-vini-culture de Sicile a fait ces dernières années de grands progrès dans la qualité de ses produits. Il n'y a qu'une seule DOC (denominazione d'origine controlata) en Sicile « continentale » : l'Alcamo, du nom d'un gros bourg de la région de Trapani, qui produit un vin blanc léger à la bouche fraîche et finement fruitée, à base de cépage Inzolia.

La production s'organise surtout par les grandes marques de producteurs. On peut citer Regaleali, du comte Tasca d'Almerita, dont les bouteilles phares sont le Nozze d'Oro, un blanc subtil, et le Rosso del Comte, un rouge corpulent et apte au vieillissement ; ou le duc de Salaparuta, dont le Corvo rosso, rond et gouleyant, est sur toutes les tables ; Rapitalà, produisant un excellent assemblage de nero d'Avola et de pinot noir, le Nuhar ; Donnafugata, proposant de grands blancs dont les étiquettes sont remarquablement illustrées. Cette productrice a eu l'idée des vendanges nocturnes : le raisin est ainsi ramassé à une température moins extrême, et arrive en bien meilleur état au chais que si on le transporte à 16h sous 36° à l'ombre.

Les cépages blancs sont l'inzolia déjà cité, le grillo, donnant un vin sec et floral, et le catarratto au nez plus prononcé. On trouve beaucoup d'assemblages de ces cépages locaux entre eux ou avec du chardonnay. Les rouges sont à base de nero d'Avola, souvent proposé en monocépage, et de nerello mascalese, de nerello capuccio, de nerello mantellato. Là aussi beaucoup d'assemblages avec les cépages "internationaux" comme le pinot noir, la syrah, le cabernet sauvignon. J'ai été fort déçu par un monocépage pinot noir, mais enchanté par un monocépage Chardonnay. Il y a enfin le cerasuolo, cépage rouge que je n'ai pas goûté.

L'île de Salina produit la malvoisie, dont est tiré un vin muté assez agréable le soir sur la terrasse en regardant fumer le Vulcano. Sur les éoliennes, il vous est offert à la sauvette par les chauffeurs de taxi, les guides touristiques, les barbiers, les pêcheurs... qui ont tous un cousin qui a des vignes. Plus intéressant est le passito, une vendange tardive, dont les raisins sont mis à sécher au soleil une quinzaine de jours après la cueillette. Malvasia delle Lipari est une DOC autorisant l'ajout de cépage corinthe (5%). Les marques connues sont Hauner et Fenech.

La région de Marsala est connue pour ses vins mutés, « inventés » par un anglais de passage en 1773. Les meilleurs sont réalisés à partir des cépages blancs déjà cités. Ma préférence va au marsala vergine, produit par la méthode Solera comme les Jerez.

Enfin l'île de Pantelleria, très au sud, produit le passito de Pantelleria (DOC), vin liquoreux de vendanges tardives exclusivement à base de zibibbo, nom local du muscat d'Alexandrie. Senteurs de fruits exotiques et de miel.

Il faut noter un fait auquel nos viticulteurs en crise devraient prêter grande attention : c'est le très raisonnable prix des vins siciliens dans les restaurants siciliens ! Par exemple le Nozze d'Oro qui s'affiche dans un super marché à 13 € le col, se retrouve au restaurant d'à côté à 19 €. Les restaurateurs français nous ont habitué à multiplier les prix par deux ou trois, ce qui se justifie pour les rares restaurants qui gèrent effectivement une cave de vieillissement, et qui ont donc une importante immobilisation. Mais celui qui nous propose un Menetou Salon à 20 €, alors qu'il lui suffit d'un coup de fil à France Boissons ou à Metro pour se faire livrer le soir même ses six caisses de stock à 5,50 € le col, il fait le plus grand tort à la profession de viticulteur, en nous facturant 14,50 € le fait de rafraîchir le vin et de le déboucher. Cette opinion n'engage que moi !

Agenda de septembre 2006

Prochaines dégustations de groupes :

- Groupe I : 16 septembre 2006
- Groupe II : 23 septembre 2006
- Groupe III : 30 septembre 2006