



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 148  
septembre 2006

## Journal mensuel du BCBG

### ÉDITO

### CINQUIÈME SENS

Chacun sait que l'art de la dégustation en général et celle du vin en particulier est un exercice difficile. Nous avons tous nos classiques, nos repères, notre mémoire et connaissons parfaitement (?) les « règles d'or » de ce « travail » quasi quotidien à savoir écouter le vin, le regarder, le sentir et enfin le goûter.

Sachant que pour ne pas mourir il faut évoluer, je vous propose d'ajouter le « cinquième sens » à ce principe : celui de l'EMOTION dit également « état affectif intense » .

Tout le monde a ressenti, ressent ou ressentira un jour une émotion particulière à la vue ou au fait d'apprécier un vin « particulier » soit par son origine, son millésime (mon Chambertin 1923 me laisse encore ce sentiment : en présence de mon Père, chez le viticulteur qui procédait ce jour là, à l'ouillage de ses bouteilles privées !)

Tout le monde ? OUI. A commencer, sûrement par le viticulteur, lui qui aura vécu une année de doutes, de surprises climatiques, de difficultés techniques. Quelle émotion ressent-il au moment de goûter son « produit fini », qui plus est lorsqu'il s'agit d'une cuvée particulière, souvent attachée à un événement ou une personne chère. C'est souvent un instant de silence dans sa cave avec l'envie de dire tout simplement « c'est bon », de savourer en oubliant tout le reste. Et cette émotion, nos viticulteurs veulent nous la faire partager.

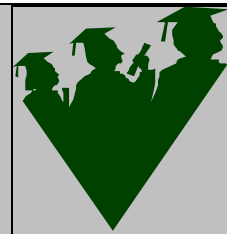
N'avons nous jamais ressenti cette émotion, soit lors d'une visite dans une cave, chez un ami, viticulteur ou non, qui vous ouvre le « flacon de derrière les fagots » tout simplement parce que c'est vous et qu'il sait qu'il peut partager cette émotion.

D'ailleurs ne pensez-vous pas que vous vous souvenez plus de ces instants (voir anecdote ci dessus) que des caractéristiques techniques du vin que vous avez dégusté à ce moment là ? Vous avez eu sûrement du plaisir, instantané, peut être trop éphémère. Votre émotion, elle, ne dure-t-elle pas encore ?

Alors, ne boudons pas notre plaisir, et accordons nous, sans exotisme particulier donc sans « fruit de la passion » et sans nous en faire tout un film ! le plaisir de ressentir ce **cinquième sens** de la dégustation, sans modération mais avec discernement, l'émotion pouvant être unique, personnelle, intime ou partagée.

A vos souvenirs : faites nous partager vos émotions personnelles, envoyez nous vos commentaires sur tel ou tel événement, bouteille, visite en lien avec la dégustation. Nous pourrions en faire une rubrique dans notre « Echo ».

Que cette rentrée vous apporte aussi son lot d'émotions. Rémy



## CA 15/09

Belle rentrée pour ce sympathique CA, marqué cependant par les absences de Rémy et Guy.

Malgré l'absence de cher Guy et les petits excès de cet été, nous ne nous sommes pas mis à la diète et avons dégusté quelques divins produits.

Mais auparavant, il a fallu travailler et réfléchir ... à toutes ces belles et bonnes choses que nous prévoyons avant la fin d'année.

### Bilan Financier :

Un bilan financier satisfaisant et complet, préparé par main de maître par notre cher trésorier, et commenté par notre non moins très cher président.

### Dégustation Super prestige du 9 décembre 2006 :

Une dégustation qui porte bien son nom, A NE PAS MANQUER.

VINS D'EXCEPTIONS et amuse-bouches

On a cherché, on a presque tout trouvé..., on a vraiment hâte de goûter !

### Dégustations « Plaisir » des groupes :

Des idées..., il y en a ! Lesquelles retenir ? Une priorité : dégustons bien et amusons nous !

La suite au prochain EDP...

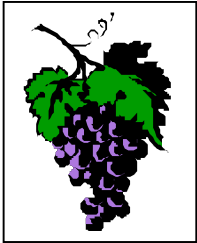
### Commande groupée de printemps 2007 :

Il est temps d'y penser, surtout pour ceux qui auront l'amabilité de nous présenter des échantillons.

N'hésitez pas à le faire, les échantillons vous seront bien sûr remboursés, et le CA répondra présent.

C'est promis, tous les membres du CA se réuniront, en comité de sélection, pour exécuter leur difficile tâche, consistant à goûter toutes ces bouteilles, pour sélectionner le meilleur..., comme il se doit !

François HERVE



## Dictons, proverbes et anecdotes



Chaque mois un mot sur le vin : technique, commercial, dégustatif, humour, historique ou autre...

D'ailleurs si vous recherchez une définition précise, n'hésitez pas à nous contacter via le site web, nous nous ferons un plaisir de répondre via l'EDP, ainsi tout le monde en profitera.

### Sources multiples

**G. Dellille** : « Le vin est un produit de la nature à laquelle s'associent l'intelligence et la sensibilité de l'homme ».

**Les plus anciens breuvages fermentés** dont on a trouvé la trace, datent de 9 000 ans ! Des restes de poterie chinoise prouvent l'existence de boisson alcoolisée à base de raisin ou d'aubépine !

**Le vin n'est pas l'apanage du jus de raisins** : le vin de riz est très apprécié en Chine ; Nos amis Chinois viennent d'ajouter depuis peu le vin de poisson, très apprécié ( ? ? ? ? ) pour ses « qualités nutritives et son faible taux d'alcool ».

**Moyen âge anglais** : « *que votre amour, comme le bon vin, prenne de la force en prenant de l'âge* ».

**De Groucho Max** : « *je bois à votre charme, votre beauté, votre esprit, c'est dire si j'ai la pépie* ».

**Allemand** : « *Wasser ist billig, rein un gut ; doch verdunt es unser Blut* » (traduction la prochaine fois ! ! !)

**Fraises** : Au 19<sup>e</sup> siècle, on croyait mordicus qu'une fraise plongée dans un verre de vin en limitait les effets « échauffants ». Un conseiller municipal, qui avait bu à outrance, s'était réveillé avec la gueule de bois en pestant, non pas contre les six bouteilles de Bordeaux qu'il avait « gobelotées », mais parce qu'il n'avait plongé qu'une seule fraise au fond de son verre.

### RAPPEL DES DATES DES PROCHAINES DEGUSTATIONS PLAISIRS

**Le 30/09/2006 pour le Groupe 2**

**Le 07/10/2006 pour le Groupe 1**

**Le 14/10/2006 pour le Groupe 3**

### CINEMA – « Mondovino », la guerre du vin



Commencé comme un film sur la passion du vin, **Mondovino**, de Jonathan Nossiter, s'est retrouvé sélectionné en dernière minute en compétition officielle du Festival de Cannes 2004. En promenant sa caméra dans les vignes de trois continents, le réalisateur américain montre les énormes enjeux financiers qui se cachent dans les crus. Un documentaire culte à voir ou à revoir.

Une réalité qui a laissé un goût de bouchon dans pas mal de vignobles, peu habitués à ce que l'on montre ainsi les coulisses viticoles et leurs enjeux financiers colossaux. Une réalité sur le monde du vin que Jonathan Nossiter a filmée pendant trois ans du Bordelais à la Bourgogne, de la Californie au Nordeste, de l'Italie à l'Argentine. Et ce réalisateur indépendant sait de quoi il parle c'est un passionné de vin, sommelier (diplômé) à ses heures pour des restaurants new-yorkais. "Le vin est le seul produit qui ait autant de complexité qu'un être humain", affirmait-il à Cannes en présentant son film.

A travers images et interviews, son enquête montre les ravages de la mondialisation sur une culture millénaire, qui porte en corollaire une uniformisation du goût. Ou comment l'appât du gain conduit à de drôles de mélanges au fond des cuves. *Mondovino* laisse s'exprimer de vieilles familles de vigneron cherchant à préserver leurs traditions et défendant leur terroir. "C'est une bataille entre collaborateurs et résistants. Ce n'est pas entre la modernité et la tradition. Car on peut être moderne tout en respectant la tradition", dit Neal Rosenthal, importateur à New York.

On y rencontre aussi Michel Rolland, œnologue consultant influent, et Robert Parker, le critique américain redouté, dont les avis dans la revue *The Wine Advocate* ou dans ses guides ont valeur de sentence. Adeptes des vins jeunes et boisés, ils "dictent" leurs "bonnes" recettes aux vigneron, comme les barriques neuves qui transforment rapidement le goût et une mauvaise note en une bonne.

"Un vin qui mérite 19 sur 20, c'est une abominable connerie, ça n'existe pas! Le goût, c'est notre patrimoine!" affirme un des "résistants", Aimé Guibert, viticulteur du Languedoc. Le duo Parker-Rolland défend, lui, une haute valeur ajoutée technologique, corrigeant les défauts du vin.

Tout un programme... et une polémique qui n'est pas près de s'arrêter.

**Laurence Rizet** ([www.lepetitjournal.com](http://www.lepetitjournal.com)) - 19 septembre 2006