



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 151
décembre 2006

Journal mensuel du BCBG

EDITORIAL

Il y a environ un an, j'évoquais dans un édito la crise que subissait une partie du monde vinicole.

Aujourd'hui qu'en est-il ?

Les problèmes de chute des cours et de méventes sont toujours là même si une petite lueur d'espoir a vu le jour cette année avec un léger mieux pour l'export.

Cette crise est palpable dans tous les vignobles mais ne touche pas tous les vignerons, l'élite de nos vins résiste assez bien, certains se portant de mieux en mieux.

A retenir aussi que la mondialisation du vin crée une surproduction dans tous les pays producteurs, en Australie les problèmes commencent à voir le jour.

En France, deux types de vins pourtant ignorent la crise avec des ventes qui ne cessent d'augmenter: le **champagne** et le **vin rosé**.

Depuis 2000 la Champagne vit un véritable conte de fée avec des ventes record et 42% des vins produits sont exportés.

Les bulles du champagne sont devenues la référence des vins de mousse et ont entraîné les autres vins issus de cette « méthode champenoise » vers plus de qualité et par conséquent de meilleures ventes. De là est née l'appellation « **crémant** » elle aussi d'origine champenoise.

Aujourd'hui, tous les vins effervescents se portent bien : le val de Loire est la deuxième région productrice; en Alsace, un quart des vins sont effervescents ; en Bourgogne, la nette amélioration de la qualité voit les ventes s'envoler (n'oublions pas que le chardonnay et le pinot noir sont les cépages de Champagne et de Bourgogne). Dans le Languedoc durement frappé par la crise, seuls les effervescents tirent leur épingle du jeu.

Dans le monde des bulles il y a de la place pour tous si la qualité est au rendez-vous. J'ajoute qu'un crémant est toujours moins onéreux.

Autre succès hexagonal: le rosé.

Autrefois cantonné à la Provence, ce style de vin vit une véritable révolution, les vignobles pouvant faire du rosé commencent ou augmentent leur production. Difficile d'expliquer ce phénomène: étés plus longs, plus chauds, désir de boissons moins alcoolisées (à tort car les rosés ne le sont pas moins que les rouges), vin apprécié des femmes?

Une chose est sûre : le rosé n'est plus un petit vin insipide, là aussi le travail des vignerons vers plus de qualité porte ses fruits. Dans une période où les rouges se vendent mal, pourquoi, avec les mêmes cépages, ne pas faire du rosé qui, lui, trouvera preneur ?

Bandol, grande appellation de rouge à base de mourvèdre produit désormais autant de rosé et les tarifs d'une couleur à l'autre sont souvent les mêmes. En Anjou Saumur, les rosés, avec un vrai souci de qualité et des prix sages, offrent de véritables débouchés à une région qui résiste tant bien que mal à la crise.

A travers ces deux exemples, on le voit, le vignoble français peut et doit se sortir de la crise : qualité, modération dans les tarifs, imagination, prise en compte du goût des consommateurs, autant de critères qui vont dans le bon sens.

A mon avis, d'autres soucis pourraient venir des changements climatiques que nous constatons de plus en plus, si les températures continuent à grimper, fini la fraîcheur indispensable au champagne, les vignobles septentrionaux pourraient planter de la syrah, les vins du sud verraient leur teneur en alcool s'envoler, plus généralement c'est la viticulture dans son ensemble qui serait bouleversée.... avec quelles conséquences?

Bonnes fêtes de fin d'année à tous et à l'année prochaine.

André



CA 01 déc 06

Tous les membres étaient présents pour ce dernier CA de l'année 2006.

L'ordre du jour étant chargé, une ambiance studieuse a régné tout au long de cette réunion... En voici le compte rendu :

Calendrier 2007

Veuillez découvrir en page 2 les dates des principaux événements du 1er trimestre. Un calendrier complet sera joint à l'EDP de janvier.

Bilan du salon de Penfeld

Le salon de Penfeld permet aux membres du CA de prendre contact avec quelques vignerons retenus pour la commande groupée de printemps, et de régler ainsi certains détails pratiques (échantillons, tarifs, disponibilité, etc...). Le salon est aussi l'occasion de découvrir de nouveaux noms, quand un renouveau s'impose. Après un salon aussi studieux, une mise au clair et en ordre s'aurait indispensable, ce qui fût fait !

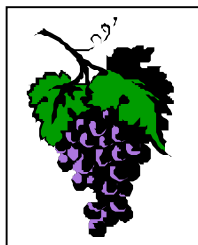
Situation financière

L'exposé de Rémy laisse apparaître une situation saine et confortable au terme de l'année 2006, à la satisfaction générale.

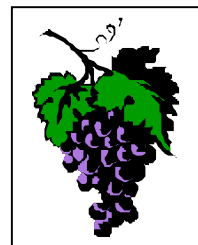
Renouveau CGP

Exercice délicat pour les membres du CA : sélectionner les nouveautés qui vous seront présentées en 2007... 11 vins présentés, 7 retenus ; le protocole de sélection est sérieux, chacun s'est efforcé à l'objectivité. Espérons que ces nouveautés, à découvrir à l'issue de l'AG 2007, sauront retenir votre attention !

Gildas



quelques dates à retenir en 2007



DATES DES PROCHAINES DEGUSTATIONS PLAISIR

Le 20/01/2007 pour le Groupe 2

Organisateurs : Jean-Paul & Gildas

Le 27/01/2007 pour le Groupe 3

Organisateurs : Guy & Ivan

Nouvelles règles à prendre en compte

Apparition des vins étrangers, en provenance des pays suivants :

- Allemagne, Espagne, Italie, Portugal ;
- Afrique du sud, Amérique du Nord (Californie uniquement), Australie, Chili.

Les organisateurs sont libres de retenir ou de ne pas retenir un vin étranger ; désormais ils annonceront systématiquement en début de dégustation la catégorie (AOC, Vin de Pays, étranger) des 6 vins choisis.

Le retour du « Bacchus »

qui permet de multiplier les points sur un des vins présentés, à l'exception de l'éventuel vin étranger de la dégustation.

DEGUSTATIONS PLAISIRS : LE PALMARES 2006

	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
Groupe 1 :	François	Philippe	Henri
Groupe 2 :	Michel	Remy	Dominique
Groupe 3 :	Gildas	Jean-Paul	Clôdie

DATE DE L'ASSEMBLEE GENERALE 2007

Samedi 03 MARS 2007

DATES DES PROCHAINS CA

Vendredi 12 janvier 2007

Vendredi 02 février 2007

Joyeux Noël à tous...

