



# L'ÉCHO DES PRESOIERS

N° 153  
Février 2007

Journal mensuel du BCBG

## Que seront les primeurs 2007 ?

Plus exactement, que boirons nous exactement lorsque nous dégusterons nos premiers 2007 ? La question mérite d'être posée, au moment où la Commission Européenne et le Gouvernement enchaînent les décisions modifiant considérablement la réglementation.

La Commission Européenne, dans un [discours de Mme Fischer Boel](#), constate le 22/6/2006 :

- la consommation chute de 750 KHI par an ici en EU.
- nos exportations ont augmenté de 20% en 15 ans
- les pays émergents ont multiplié les leurs par 4 (USA) ou par 19 (Chili Australie)
- nous produisons trop de vins pour lesquels il n'y a pas de marché
- nos stocks équivalent à une année de production, et nous dépensons annuellement 500.000.0000 € pour la distillation qui transforme ce "lac de vin" en éthanol pour les voitures
- nos pratiques de vinification sont trop rigides
- nos règles d'étiquetage sont trop complexes, inflexibles pour les producteurs, incompréhensibles pour les consommateurs

Ouuh... Sévère ! mais on sent ici percer l'idéologie du "progrès" : l'économie viti-vinicole ne saurait bien se porter qu'en augmentant sans cesse ses ventes et ses exportations. Voici quelques mesures envisagées dans [une communication](#) de la Commission au Conseil :

- arracher d'ici 5 ans 400.000 ha de vignes sur les 3,4 millions de la EU, avec aide financière à la clé, aide aux départs en retraite
- supprimer d'ici là les aides au stockage et à la distillation
- mettre en œuvre un étiquetage plus simple et plus clair
- adopter les pratiques viti-vinicoles acceptées internationalement par [l'OIV](#).
- abolir l'exigence d'un degré minimal d'alcool

Les trois premières mesures semblent raisonnables, mais les dernières ouvrent — à mon très humble avis — la voie à des pratiques inquiétantes. Voici en effet quelques unes des décisions prises récemment :

- Autorisation d'utiliser [les morceaux de bois](#) (règlement CE 11-10-2006), sous certaines conditions. Sur l'étiquette, les mentions telles que "élevé en fût" sont heureusement interdites si on a utilisé les copeaux (mais "trempé dans copeaux" ne semble pas obligatoire...). Notre [INAO](#) national a posé (communiqué du 10-11-2006) le principe d'interdiction de l'utilisation des morceaux de bois dans l'élaboration des vins bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée, tout en autorisant certaines expérimentations. Ce sujet fait polémique: [dans son blog](#), l'œnologue Stéphane Toutoundji se déclare d'accord, tandis que D.E. Defaix, vigneron à Chablis, [s'y oppose](#) absolument : Pour lui " l'élevage sous bois apporte déjà des éléments gustatifs qui effacent partiellement les terroirs alors que ce terroir a fait la réputation de nos grands vignobles depuis plus de 1000 ans".
- Autorisation [d'irriguer les vignes](#) AOC (décret du 4-12-2006) : si l'été est trop sec, et les raisins trop petits, on obtiendra probablement ainsi de bon gros gras grains de raisin pleins de jus, jus quelque peu dilué... mais heureusement (mesure suivante) :
- Autorisation d'enrichir le degré alcoolique (jusqu'à +2,5°) par [adjonction de moûts concentrés](#), éventuellement rectifiés. Il s'agit d'ajouter, au moment de la fermentation, des moûts de l'an passé (qui seront concentrés par un industriel du secteur). Donc mon 2007 contiendra quelques moûts 2006 ! Cette mesure est d'ailleurs présentée comme permettant de réduire les excédents de production ! Un aspect positif est l'interdiction concomitante de chaptaliser au sucre de betterave...
- Création d'une [nouvelle appellation](#) vins de pays « Vignobles de France » avec de 2 à 4 cépages divers provenant de diverses régions. Seuls les cépages seront mentionnés sur l'étiquette.

Il ya heureusement quelques opposants, comme la Confédération Paysanne, qui fait [campagne contre les naufrageurs du vin](#), et affirme : « Il est désormais nécessaire de sortir des analyses macro-économiques sectorielles, et d'intégrer dans le débat la dimension culturelle du vin, son apport en terme de socialisation, de développement local, de construction de paysages identitaires, ... ».

J'ai envie d'ajouter : ... et d'intégrer la question du goût ! Les dégustations vont en effet devenir très difficiles : je distingue dans ce VDP 2007 un peu de syrah du Languedoc, sans doute irrigué modérément fin juillet, avec un peu de cabernet de Loire légèrement boisé au quercus, et un chouilla de pinot noir de Bourgogne enrichi d'un moût de tannat 2005 rectifié en 2006... allez je joue mon BACCHUS !

Vincent

NB: la version web de cet éditorial permet en plus de cliquer sur les liens soulignés !



CA 09 fév 07

Programme chargé pour ce CA de février qui a réuni l'ensemble des membres.

### Dégustation prestige

La 1ère dégustation prestige 2007, dont le thème sera le vignoble du Centre en région Loire, aura lieu le 17 mars (animation : André et Philippe). Le rendez-vous est fixé à 17h00 dans la salle du rez-de-chaussée, rue colonel Fonferrier. Il reste quelques places, pensez à vous inscrire !

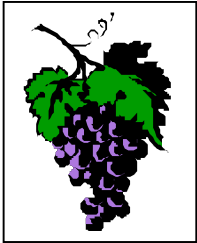
La seconde dégustation prestige (09/06/07) aura pour thème *les grands vins rosés*. Il reste quelques places, au mois de juin prochain vous aurez envie de goûter le vin de vos vacances d'été !

### AG 2007 :15 ans du club

Le CA s'est concentré sur la préparation de l'AG du 03 mars prochain. Le déroulement de la journée sera identique à celui de 2006 (voir détail en page 2) mais le repas du soir sera mis en valeur car nous fêterons les 15 ans du BCBG. Pour cela nous pouvons compter sur le talent de François et son équipe, les gourmets et les épicuriens seront à la fête, je vous le promets ! Auparavant chacun est invité à participer dès 14h30 à l'AG, selon le schéma désormais classique : bilan des activités, bilan financier, perspectives pour 2007, réponses aux questions du public, et enfin élection des membres du CA. A l'issue, vers 17h00, débutera la dégustation des vins retenus pour notre commande annuelle, dont la liste est jointe à ce numéro de l'Echo.

La réussite de ce rendez-vous annuel dépendra aussi de la présence « massive » des membres actifs à qui incombera la gestion de l'intendance : leur présence est souhaitée dès 10h00 au RU.

Gildas



## ***Dictons, proverbes et anecdotes***

***Chaque mois un mot sur le vin : technique, commercial, dégustatif, humoristique, 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.***

Ce mois-ci une seule citation, suite à une observation de Guy, le navigateur intrépide, qui a déploré la disparition de sa rubrique favorite « vendanges de presse »...

### **Dicton**

**Source : « Histoire sociale et culturelle du vin » de Gilbert Garrier**

« Le vin est, selon beaucoup d'auteurs, le meilleur ami de l'homme, lorsqu'on en use avec modération, et son plus grand ennemi si on le prend avec excès. C'est le compagnon de notre vie, le consolateur de nos chagrins, l'ornement de notre prospérité, la principale source de nos vraies sensations. Il est le lait des vieillards, le baume des adultes et le véhicule des gourmands. Le meilleur repas sans vin est comme un bal sans orchestre, comme un comédien sans rouge ou comme un apothicaire sans quinquina... Dès que les vins fins ont commencé à couler dans les verres..., tous les cœurs s'ouvrent à la confiance, à l'hilarité ; chacun perd sa gravité, votre voisin devient votre ami...et pour peu que l'amphitryon ait le soin de servir graduellement ses vins, en finissant par les plus capiteux, la table n'offrira bientôt plus qu'une réunion de bons frères et d'amis véritables. »

*Alexandre Grimod De La Reynière (1758-1838), Almanach des gourmands, 1803*

Nul doute que cet état d'esprit fraternel sera le nôtre au cours du banquet des 15 ans, le 03 mars prochain !

### **Vendanges de presse**

**Vin : nouvelle catégorie « vignobles de France »(source France 2)**

« La création des vins de pays « Vignobles de France » a été approuvée mercredi par les professionnels du secteur. Cette nouvelle catégorie de vins sera produite à partir de vins de pays agréés en cépages et provenant de vendanges récoltées dans plusieurs régions. Le projet de décret adopté par Viniflor doit encore être signé par le ministre de l'agriculture Dominique Buisson qui s'y était montré favorable.

Jusqu'à présent les vins de pays ne pouvaient être produits que dans leur région d'origine. Une restriction qui selon ses détracteurs désavantageait les vins français face à leurs concurrents du « Nouveau Monde » (Amérique du Sud, Californie, Afrique du sud, Australie) car les consommateurs étrangers ne connaissent pas les différentes régions de France.

Ces vins de pays « Vignobles de France » seront constitués de mêmes cépages (par exemple merlot et cabernet) provenant de deux, trois, ou exceptionnellement quatre régions différentes parmi 64 départements déterminés. En sont exclus la Bretagne, la Picardie, le Nord-Pas-de-Calais, ainsi que l'Alsace et la Champagne car elles ne produisent que des AOC.

Seuls les noms des cépages utilisés seront désormais mentionnés sur l'étiquette et non plus la provenance régionale. (...)

Cette sélection médiatique déprimante vous était proposée par Guy !

### **RAPPEL concernant l'ASSEMBLEE GENERALE 2007**

**Date : 03 mars 2007**

**Lieu : Restaurant universitaire de la faculté Victor Ségalen**

**Horaires :**

**14h 30 à 16h00 : Assemblée générale (venez nombreux !);**

**17h à 19h30 : dégustation des vins de la commande groupée et remise des primeurs**

**20h30 : repas du 15<sup>ème</sup> anniversaire du club (25€/pers.)**

**Date limite d'inscription : 15 février 2007.**