



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 155
Avril 2007

Journal mensuel du BCBG

Edito

Le Rosé dans tous ses états

Avec les beaux jours, le rosé s'installe. Boisson festive par excellence, ce vin ni rouge ni blanc étonne parfois. Il existe dans les diverses appellations d'origine des vins qui imposent un style et une réelle personnalité. Nombreux sont les vigneron, soucieux de diversifier leur production, qui le proposent aujourd'hui. Mais, comment est-il vinifié ?

Il existe deux procédés de vinification en rosé, chacun donnant des profils de dégustation différents.

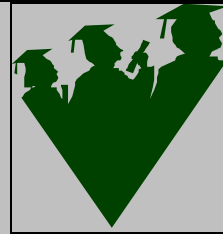
Un vin rosé peut être obtenu par pressurage d'un raisin à peau rouge ou rose. La teinte du jus qui s'écoule après pressurage est très légère.

Après vinification du moût, comme pour un vin blanc, le vinificateur tire ce que l'on appelle un vin gris. Les caractéristiques d'un rosé de pressurage sont très proches de celles d'un vin blanc.

Pour la deuxième méthode, le rosé est obtenu par saignée. Les raisins sont vinifiés comme pour élaborer un vin rouge. Lorsque le vinificateur estime que la couleur du jus a atteint l'intensité désirée, il « saigne » la cuve, c'est-à-dire sépare le jus des parties solides (pellicule, pépins, etc...) ; Le jus ainsi obtenu continue sa fermentation à l'instar d'un vin blanc. La couleur finale est alors plus intense, selon le type de l'appellation. Le rosé de saignée possède une certaine richesse tannique, il paraît plus vineux que le rosé de pressurage.

Pour les deux types, le jus est généralement vinifié à basse température, des levures aromatiques développant le potentiel fruité du produit final ;

Jean-Paul



CA 04/07

Premier CA d'après AG qui a réuni l'ensemble des membres sauf le malheureux François (alias Francesco Lumbago, de Lombardie...).

Au menu un plat unique, ou presque : le bilan de la commande groupée de printemps.

CGP 2007

Le bilan est tout à fait convenable, proche de celui de l'an passé, et va donc permettre au club de fonctionner normalement, de continuer à nous proposer de réjouissantes et prestigieuses dégustations, qui nous permettent de toujours mieux appréhender l'univers du vin et de multiplier la variété de nos plaisirs.

Saluons au passage le travail efficace de Vincent, qui a assuré, dans l'ombre mais avec brio, l'intérim du trésorier ainsi que la gestion des commandes.

Rémy, l'habituel garant de la bonne santé de nos finances, avait en effet décidé de fuir les giboulées de mars, et de se détendre, en agréable compagnie, sous le soleil de la Guadeloupe : un climat idéal pour celui qui cogite dans le secret le menu de la « prestige rosés » du 09 juin prochain ! Petite info à ce sujet : la réservation est complète, sauf désistement.

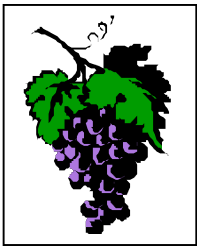
Dernier mot sur la CGP : le CA a décidé l'achat de quelques bouteilles qui enrichiront temporairement la cave du club, avant de vous être proposées au cours de dégustations à venir.

Après les 15ans du club, les 51 ans du vice-président !

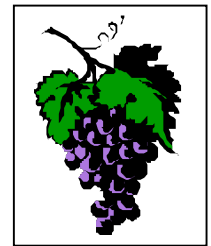
A l'issue de la séance de travail, les membres du CA ont eu le plaisir de se rafraîchir en dégustant quelques bulles offertes par André, vif et effervescent lui même dès qu'il nous entretient de sa Ligérie chérie !

« Chenin oui, chenu non », telle pourrait être la devise de ce jeune quinqua ...

Gildas



Vendanges de Presse



AGENDA - RAPPEL IMPORTANT

La remise des vins de la commande groupée de printemps aura lieu le samedi 12 mai 2007, de 14h30 à 17h00,

à la salle ABK (quartier de Recouvrance).

Pour s'y rendre, emprunter la rue Pierre Loti :

- soit dans le sens de la montée, dans ce cas tourner à gauche, après la pharmacie, à hauteur du n ° 51
- soit dans le sens de la descente, dans ce cas tourner à droite à hauteur de l'immeuble situé au n° 42.

Tous les membres actifs sont amicalement convoqués à 10h00, à la salle ABK, pour assurer la mise en place.

Il est demandé à toutes les personnes ayant passé une commande de bien vouloir honorer le rendez-vous, ou de déléguer un proche pour procéder au retrait de la marchandise. En effet, toute commande non retirée impose des manipulations superflues aux gentils organisateurs, et nécessite de surcroît d'être conservée par un volontaire qui ne dispose pas forcément chez lui d'un espace adapté.

Donc tous au rendez-vous samedi 12 mai !

