



L'ÉCHO DES PRESOIERS

N° 156
Mai 2007

Journal mensuel du BCBG

Le vin : de plus en plus tendance chez les jeunes

Le vin est de plus en plus considéré comme un produit "tendance" par les jeunes de 20 et 25 ans dans de nombreux pays développés où la bière est la boisson populaire, comme les Etats Unis, le Japon et la Grande-Bretagne selon une étude publiée mardi par le salon Vinexpo.

"Boire du vin a pour les jeunes de ces pays un côté chic, sa consommation étant un moyen de se distinguer pour attirer l'attention sur soi", souligne Robert Beynat, commissaire général du salon Vinexpo à Bordeaux. Au Japon "c'est devenu à la mode d'offrir à sa copine une bouteille de vin de son année de naissance", ajoute M. Beynat.

Aujourd'hui, le fait de boire du vin est considéré par les jeunes aux Etats-Unis comme une façon de montrer qu'on gagne beaucoup d'argent et qu'on est entré dans l'âge adulte, estiment les auteurs de l'enquête. Et, dans un pays où les thèses écologistes gagnent du terrain, "le vin venant d'un fruit est considéré comme plus naturel que les autres alcools", constate l'étude.

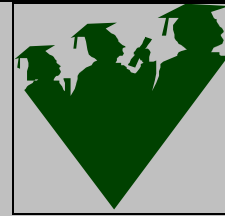
En Grande-Bretagne, c'est la création de nombreux bars modernes, ouverts sur l'extérieur à l'opposé des traditionnels pubs, qui a favorisé l'émergence de la consommation de vin chez les 20-25 ans. Beaucoup ont découvert cette boisson, souvent ignorée par leurs parents, à l'occasion de voyages sur le continent.

Mais les freins sont nombreux au développement de la consommation de vin qui se développe lentement. En premier lieu les prix, qui sont jugés trop élevés, mais aussi une offre pléthorique et une culture jugée trop élitiste. "Le problème avec le vin, c'est qu'une bouteille correcte revient cher. Dans les bars, le verre coûte souvent l'équivalent de 6 à 9 euros", regrette un jeune consommateur britannique, cité par l'étude.

Pour M. Beynat, les producteurs de vins sont donc confrontés à un "énorme défi" à relever. "Il faut expliquer qu'il existe des vins à tous les prix, avec un bon rapport qualité/prix. Mais il faut garder la magie du vin tout en tuant le mythe de sa cherté", estime-t-il. En France, selon cette étude, les moins de 25 ans sont seulement 11,1% à consommer du vin plus de 2 à 3 fois par semaine contre 27,2% pour l'ensemble des Français. Une autre étude menée par l'institut TNS Sofres pour le groupe Castel, auprès des consommateurs français de 20 à 35 ans, révèle que ceux-ci, contrairement à des idées reçues, "plébiscitent l'authenticité" rejetant, pour la grande majorité d'entre eux, les bouchons à vis et les contenants en carton.

Source : AFP

François



CA du 04/05/07

Tous les membres du CA étaient présents.

Sympathique C.A., avec un ordre du jour chargé, qui a malheureusement vu le départ trop rapide de trois illustres membres qui ont laissé cinq irréductibles devant un beau repas préparé par Guy (terrines de saumon, pavé de bœuf au poivre...), mais avant cela, un autre menu :

A l'apéritif : La rédaction de l'EDP : Qui fait quoi ?

En mise en bouche : le point financier, présenté par Rémy, récapitulant notamment la Commande Groupée de Printemps passée par les adhérents.

Un nombre de bouteilles commandées légèrement inférieur à celui de l'année dernière, malgré une forte participation à l'A.G.

Mais, comme le dit notre président « l'essentiel c'est le nombre de personnes qui se sont retrouvées, ont goûté ensemble les vins et en ont débattu dans la bonne humeur », ..., et ce fut beau, ce fut bon, c'est ce que l'on aime,..., vivement l'année prochaine !

En entrée : L'organisation de la remise des vins du samedi 12 mai : Salle ABK, logistique administrative, culinaire et vinothérapeutique, bilan des commandes passées aux vigneronnes...

En plat principal : Le nouvel aide-mémoire avec les vins étrangers et le « Bacchus » dans les groupes de dégustation : ça y est, c'est en place et cela fonctionne déjà.

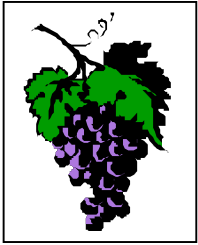
Un premier vin « Portugais » dégusté dans le groupe 3. Pas facile pour un début, un grand nombre de cépages étant cultivés au Portugal, donc pas beaucoup de points réalisés.

« Pas grave », le but étant bien sûr de découvrir des vins intéressants, tout en gardant cet aspect ludique qui convient tant à notre club. Et puis, l'on va apprendre et faire mieux la prochaine fois.

En dessert : La dégustation Super Prestige de fin d'année qui commence à se mettre en place.

André, François et Philippe se préparent pour vous présenter quelques **GRANDS VINS ITALIENS** qui devraient vous séduire. Les inscriptions seront lancées en septembre. A ne pas manquer !

François



Vendanges de Presse



Climat plus chaud, vins plus fort !

Degrés d'alcool plus élevés, tanins moins marqués... Si le réchauffement climatique se poursuit dans les prochaines décennies, la viticulture devra faire face à de nouveaux défis.

Une problématique débattue hier, à Margaux, où se déroulait un colloque international.

Afin de maintenir la qualité, scientifiques et viticulteurs réfléchissent à de nouvelles méthodes de vinification. Les levures, déjà utilisées dans de nombreuses exploitations pour améliorer l'élevage du vin, constituent une piste de recherche majeure. En effet, elles peuvent influencer sur la fermentation des raisins, leur couleur, leurs arômes...

« Avec le réchauffement climatique, les raisins mûrissent plus vite », constate Anne Ortiz-Julien, responsable recherche et développement chez Lallemand, fournisseur de levures oenologiques.

« Les vendanges sont en avance de trois semaines en moyenne depuis plusieurs années, car les concentrations en sucre atteignent des niveaux élevés plus rapidement ».

A l'issue du processus de fermentation, on obtient ainsi des vins plus alcoolisés. « En Italie, les vins ont gagné 1,5 à 2 degrés d'alcool ces dix dernières années », précise-t-elle. Mais cette évolution pose problème. Notamment en matière de santé publique et de prévention de l'alcoolisme.

L'équilibre des vins peut également pâtir de ces évolutions, car la maturité des tanins, qui donnent sa structure au vin, est souvent plus tardive que la maturité alcoolique qui, elle, déclenche la récolte.

Source: 20 minutes le 14-05-2007

Pingus : le vin au prix le plus élevé du marché le 8/5/2007 à 10h30

B. Dominio de Pingus. D.O. Ribera del Duero. C'est le vin le plus cher d'Espagne dont la production est extrêmement limitée alors que la demande sur les marchés mondiaux est très forte.

Il est élaboré par le danois Peter Sisseck, alias « Pingus », qui, à son arrivée en terre castillane a rapidement perçu le potentiel du cépage Tinta del País pour élaborer un vin rouge de grande qualité et de caractère.

Ainsi, le premier Pingus sur le marché a été commercialisé en 1995.

Les 98 points retenus par Robert Parker, qui est pour beaucoup le critique viticole le plus puissant du monde, l'ont converti en vin culte.

Vin de légende, le Pingus a également connu une mésaventure qui reste gravée dans son histoire. En effet, la majeure partie des bouteilles de 1995 destinées au marché nord-américain a coulé dans le bateau qui les transportait.

Le Pingus de l'excellente année 1996 atteint les 1 000€, et, les autres les 700€.

De plus, le Pingus de la récolte de 2004 a obtenu 100 points Parker, le maximum à pouvoir comptabiliser.

Vinoselección