



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 158
SEPTEMBRE 2007

Journal mensuel du BCBG

Le vin : Un art et une industrie

Certains d'entre vous se souviennent peut-être d'avoir eu à disserter, quand ils étaient lycéens, sur ce propos d'André Malraux (en 1937) : « par ailleurs, le cinéma est une industrie ».

Aujourd'hui je me propose d'effleurer rapidement l'opposition classique entre art et industrie, rapportée non pas au cinéma mais au vin.

Il va de soi qu'au BCBG notre inclination est d'appréhender le vin sous un angle culturel, en opposition au vin qui n'est parfois qu'un banal produit de l'industrie agro-alimentaire.

J'en veux pour preuve notre curiosité, au fil des dégustations « prestige », pour les vins d'exception qui souvent sont les œuvres de vigneron au statut d'artiste, ces derniers ayant une connaissance des terroirs, une maîtrise technique et une sensibilité remarquables. Nous sommes sensibles à l'environnement culturel du vin, plus ou moins lecteurs d'ouvrages qui traitent de son histoire et de son apport à la civilisation; nous sommes aussi curieux de visiter les vignobles et apprécions le contact des vignerons ; enfin nous avons acquis un savoir empirique de dégustateur.

Nous avons développé un sens du goût qui nous est propre, et sommes devenus progressivement capables de hiérarchiser les vins; à cet égard notre cave ressemble à notre bibliothèque, toutes deux disent qui nous sommes.

Or, pour certains acteurs de l'agro-alimentaire, nous serions, en vertu de ce qui précède, une élite responsable de la diminution de la consommation du vin en France. En effet, nous sommes parfois devenus des adeptes du « mieux boire » et de fait nous buvons moins. Cette philosophie nuit à la promotion d'un « vin populaire » dont la consommation massive pérenniserait un niveau quantitatif élevé de la production, et permettrait de sauver ainsi de nombreux vigneron menacés de disparition.

La notion de « vin populaire » promue par les professionnels de l'agro-alimentaire répond à des critères nouveaux, purement commerciaux, définis à partir de l'attente supposée de la clientèle visée : Cette dernière souhaiterait des vins peu alcoolisés ; il faut donc procéder à la désalcoolisation et proposer des vins à 9 degrés.

Le vin qui se vend dans le monde est facile à identifier, donc il faut simplifier nos catégorisations et standardiser nos produits.

Le goût du jour est au packaging en cannettes aluminium : il faut donc offrir un conditionnement de ce type aux jeunes consommateurs.

Le créneau du vin aromatisé est prometteur : il faut s'y engouffrer. La communication sera adaptée à ces nouvelles pratiques, le vin ne devra plus être présenté comme un produit noble et culturel (donc élitaire...) mais comme un rival séduisant de tous les sodas qui plaisent au segment jeune de la clientèle ciblée.

Un tel activisme commercial peut faire soupirer, mais il est aussi le signe d'un sursaut vital face à la chute de la consommation des vins de table, une expression de volontarisme économique dans un contexte mondial bouleversé.

En conclusion, l'opposition de départ entre « vin, produit de l'art et de la tradition » et vin « produit industriel » est révélatrice de tensions, mais n'aboutit pas au constat d'une incompatibilité absolue. Il existe un espace de cohabitation possible, tant les marchés diffèrent.

Mais dans une perspective de réchauffement climatique inévitable, aucune des deux filières n'est sûre de son avenir. Quels vins boiront les bécébégestes en 2050 ?

Gildas



CA du 07/09/07

Tous les membres du CA étaient présents, hormis Guy, Rémy et Vincent, excusés ou en vacances (gros succès de l'Ovalie, cette année...).

Exceptionnellement le CA ne s'est pas tenu dans les locaux d'AVF, rue Fonferrier, mais chez François, qui nous a aimablement reçus sur la terrasse de sa charmante demeure, afin que nous profitions des dernières caresses du soleil, au terme d'un été qui en a été si avare. Quelle délicate attention ! Reprise en douceur, donc...

Dolce vita, dirais-je même, car l'ordre du jour, concocté par un président bronzé, serein et détendu, mentionnait l'organisation de la :

Dégustation super-prestige « Italie »

qui aura lieu le 15 décembre prochain. Les festivités seront organisées par la tripléte « ravioli » bien connue : Andreo-Filippo-Francesco ; 10 vins divins (hommage à Marignan ?) seront au programme pour la modique somme de 35 livres italiennes (ou euros ? à vérifier sur le bulletin d'inscription ci-joint). Le rendez-vous est d'ores et déjà fixé à 17h00 au R.U. Victor-Ségalen (et non pas à la Scala de Milan : le trésorier ne veut pas entendre parler de délocalisation, paraît-il...).

Agenda

5èmes et dernières dégustations de groupe en 2007 :

- Gr. I : le 17 novembre
- Gr. II : le 24 novembre (Françoise et Gildas)
- Gr. III : le 01 décembre (Guy et Yvan)

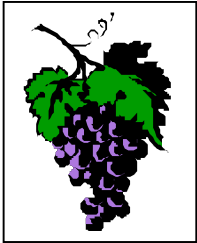
Note aux organisateurs :

La cave du club est riche de belles bouteilles, ne pas hésiter à s'y approvisionner ! Pour cela, bien vouloir consulter notre excellent caviste André.

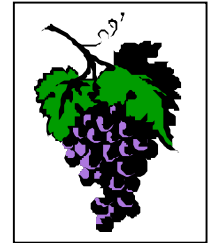
Commande groupée de printemps 2008 :

Il est temps d'y penser, surtout pour ceux d'entre vous qui auront l'amabilité de présenter au CA un vin susceptible d'enrichir la palette existante, cette dernière devant être en partie renouvelée. N'hésitez pas à le faire, les échantillons vous seront bien sûr remboursés, et le CA assumera objectivement sa responsabilité de sélectionneur ! Dans ce rôle, nous serons sûrement meilleurs que Bernard Laporte, qui promotionne dans la grande distribution non pas le meilleur gaillac, mais un cambusard basique aussi peu inspiré que le jeu produit par les rugbymen français face à leurs homologues argentins...

Gildas



Souvenirs de vacances



François et Gildas, les vaillants scribouillards du club, ont pensé à vous rendre compte du plaisir éprouvé à la dégustation d'un vin découvert cet été ; chacun à sa manière, mais d'un commun enthousiasme.



Mama mia ! Quale bella bottiglia di vino !

MONTEVETRANO 2000 - Italie - Région Campania - Colli di Salerno IGT- 60% Cabernet Sauvignon + 30% Merlot + 10% Aglianico Taurasi

Un des plus grands vins Italiens, noté 94/100 pour le millésime 2000 et appelé par Robert PARKER le « Sassicaia du Sud ».

Dégusté cet été en famille sur des plats typiques de l'Italie.

Un nez sublime, très riche, avec des notes de fruits noirs mûrs et beaucoup d'élégance. Une bouche flatteuse où l'on retrouve les fruits mûrs et aussi la cerise, la vanille, le tabac blond, une touche minérale, balsamique et mentholée, des tanins soyeux et une belle acidité qui donnent un superbe équilibre à ce vin. Une finale extraordinairement longue. Quelle matière ! L'on manque de vocabulaire pour exprimer à la fois cette douceur, ce fruité, cette fraîcheur et cette persistance ! J'ai l'impression qu'il est toujours en bouche ... un mois après ! Vivement la prochaine bouteille !

Francesco



Préambule : pour lire ma notule, nul besoin d'acquiescer « L'italien pour les nuls ». Ici on parle français, au risque de paraître « neuneu » car mon choix s'est porté sur un rosé de Vendée !

« Collection » 2006 de J. Mourat, à Mareuil, en AOVDQS Fiefs vendéens, qui associe trois cépages : pinot noir, négrette et cabernet-franc, récoltés sur rhyolites. La singularité de la robe est d'avoir une nuance de bleu dans le rose, ce qui n'est pas commun. Si je l'aime c'est pour trois raisons : sa vivacité rafraîchissante, la netteté de son fruit acidulé, et la façon dont ses tanins enrobent le palais. C'est un rosé de soif à apprécier hors repas dès qu'il fait un peu chaud. Certains le jugeront acide, voire nerveux ; mais son côté tonique m'enchante et me requinque ! Il contraste avec nombre de rosés impersonnels et avachis que j'ai goûtés cet été. Le vigneron n'est pas un inconnu au BCBG, ses vins principaux sont ceux dont l'étiquette porte le nom de « Château Marie du Fou ».

Gildas

LU - VU - ENTENDU -

Lu dans « Cuisine et vins de France » hors-série n°14 sept-octobre 2007, ce propos de Michel-Edouard Leclerc :

« Merde aux conventions, j'aime déguster un grand cru avec un pâté Leclerc. »

Pour paraphraser Ségolène Royal paraphasant elle-même le Christ sur la croix, je dirais : Pardonnez-lui, car il ne sait pas ce qu'il fait...

Lu dans « Les meilleurs vins à petits prix 2008 », guide RVF de Gerbelle & Maurange, page 11, sous le chapeau « Loire » l'apparition d'une AOC inédite : « St-Nicolas-de-Bourgogne ».

Les auteurs, surmenés, auraient-ils forcé sur le crémant-de-Bourgueil ?

Entendu la reprise par la chanteuse américaine Stacey Kent, sur son album récent « Breakfast on the morning tram », de la chanson *Samba Saravah*, paroles écrites par Pierre Barouh en 1965 :

« Une samba sans tristesse, c'est comme un vin qui ne donne pas l'ivresse... »

C'est aussi le mot de la fin, un brin mélancolique... Rideau

Gildas