



# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 160  
Novembre 2007

Journal mensuel du BCBG

## Editorial normand Ma Normandie

Je connaissais la Normandie pour son cidre, son calvados, son pommé ; mais saviez-vous que le vin a rejoint depuis peu ces boissons traditionnelles, et qu'il existe un vin de pays du Calvados ?

Au cœur du pays d'Auge, à Saint Pierre sur Dives (20 kilomètres au sud-est de Caen), c'est là que Gérard Samson, un notaire devenu vigneron depuis la plantation de ses premières vignes en 1995, fait revivre un vignoble datant du XVIIIème siècle, « Les arpents du soleil », époque où la vigne prospérait sur ce coteau orienté sud, au microclimat sec et chaud et au sol exceptionnel à dominante calcaire. Aujourd'hui Gérard Samson produit du vin blanc sur 3 hectares (4 000 bouteilles).

Depuis 2004, quatre cuvées pour quatre couleurs dont trois (bleu, rouge, orange) ont été agréées en « Vin de pays du Calvados ». La quatrième, la verte, malgré sa qualité très flatteuse, ne peut l'être pour des raisons purement administratives, elle est donc étiquetée en « Vin de table français ». Chaque cuvée est élevée en monocépage à partir du Melon de Bourgogne, Pinot Gris, Auxerrois et Muller Thurgau.

Hélas, comme la plupart d'entre vous je n'ai pas eu l'occasion de goûter le vin de ma chère Normandie.

J'espère combler prochainement ce manque de connaissance gustative.

Guy



CA 09/11/07

Les huit administrateurs étaient présents, comme le mois dernier (une assiduité remarquable, n'est-ce pas ?). L'ordre du jour mentionnait en sujet principal la préparation de la commande groupée 2008 ; avant d'y venir je procède à une ultime annonce concernant la :

### Dégustation super-prestige « Italie »

Les inscriptions sont closes, comme vous le savez, je rappelle simplement que la dégustation aura lieu le 15 décembre prochain à 17h00, au R.U. Victor-Ségalen.

### Commande groupée de printemps 2008

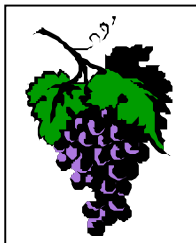
Les membres du CA avaient donc la délicate mission de goûter et de classer les vingt breuvages proposés par les cinq membres du club qui avaient répondu à notre « appel d'offre », sachant qu'au moins les six premiers vins sélectionnés seront assurés de figurer comme « nouveautés » en 2008. Afin que votre information soit complète, je précise que le jury apprécie les vins selon trois critères : qualité intrinsèque du vin, intérêt pour notre sélection, rapport qualité-prix.

Ayant été « organisateur de l'examen » et non pas dégustateur, je pense que 20 propositions constituent un maximum, d'une part pour des raisons matérielles (temps de dégustation, mise en carafe, etc.), d'autre part en raison du risque de surmenage pour les membres du jury (je vous rassure, la plupart d'entre eux savent utiliser le crachoir !)

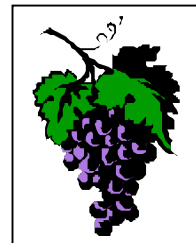
La séance s'est déroulée sans dispute ni incident (hormis un vin bouchonné), dans une ambiance à la fois studieuse et détendue.

Il est d'usage que l'identité de ces « nouveautés » ne soit communiquée que le jour de l'assemblée générale, donc je ne vous en dis pas plus...

Gildas



# Vendanges de Presse



## Le beaujolais nouveau, « marronnier » de la presse de novembre.

### Source de la citation

« Le millésime 2007 qui a profité d'un mois d'avril très chaud et d'un été pluvieux, a déjà été qualifié par les professionnels de « cru agréable, sans faux goût, léger, avec des notes framboisées ». A côté des 50 millions de bouteilles prévues de beaujolais nouveau classique, les viticulteurs ont misé cette année sur le lancement de deux nouveaux vins : un vin de pays, une première pour le beaujolais qui n'autorisait jusqu'à présent que des appellations d'origine contrôlée (AOC), et un beaujolais nouveau rosé commercialisé en quantités limitées, avec 400 000 bouteilles seulement. »  
(Source [www.rfi.fr](http://www.rfi.fr))

« Un millésime 2007 très contrasté, beaucoup de fruit, de la vivacité, et chez les vigneronns un besoin affirmé de revenir aux sources, celles d'un vin festif... »

Jacques Dupont, 'Le Point' du 15.11.2007.

« ... Car dans l'esprit du public, avant d'être un vin, le beaujolais nouveau est une fête... Un souffle de vie inespéré dans les bars et restaurants pendant le mois des impôts... Un coup de griffe à l'hiver... C'est un vin de copains... »

Christelle Lasaires, 'Charente Libre', du 14.11.2007

## Commentaires de l'échotier de service :

Je ne suis pas de nature à bouder le beaujolais nouveau, car son arrivée secoue la torpeur de novembre, et réjouit, même brièvement, les cœurs engourdis et les esprits chagrins...C'est le vin de la bonne humeur, qui encourage l'échange et la prise de parole : tout ceux qui le dégustent expriment un avis sur son goût, ses qualités, ses défauts, parce que ce n'est ni un vin d'esthète, ni un vin de connaisseur. C'est le vin d'un jour, ou d'une semaine. Sa célébration est une opération commerciale à caractère folklorique que je ne saurais considérer avec sévérité, même si par ailleurs je suis devenu un amateur de vin qui essaie de définir ses goûts de manière rationnelle.

Peut-être parce le beaujolais nouveau éveille en moi des souvenirs de jeunesse insouciant, de moments de joie qui ont aujourd'hui le goût de la nostalgie. Ma mémoire associe le beaujolais au Paris des années 70-80, à la camaraderie joyeuse des petits provinciaux ayant atterri dans la fonction publique, quand cette dernière en était encore gourmande.

« *It's beaujolais nouveau time* »

cette année, paraît-il. Vous comprendrez que le slogan moderne des commerciaux « novo-bobo-jolo » s'adresse à une jeunesse désormais mondialisée qui m'est un peu étrangère ; rien de gouleyant à mon oreille dans ce français barbare ! Je préfère remettre en vos mémoires la formule du romancier lyonnais Gabriel Chevallier (1895-1969), à propos du beaujolais de base :

« *Plus on en boit, plus on trouve sa femme gentille, ses amis fidèles, l'avenir encourageant et l'humanité supportable* ».

Un des effets pervers de la réussite commerciale du beaujolais primeur est d'occulter la production de quelques très bons vins de demi-garde, dans la catégorie des « crus du Beaujolais ».

Ces derniers sont aujourd'hui au nombre de dix, à la spécificité plus ou moins affirmée. Au sein d'un même cru, la qualité varie, selon le niveau d'exigence des vigneronns, et la déception a parfois créé le désintérêt.

Il me semble que de nombreux membres du BCBG n'attachent plus qu'une attention distraite et secondaire à ces crus du Beau-jolais. Pour ma part je ne désespère pas, demeure intéressé et curieux, fidèle en particulier au morgon, si réjouissant quand il « morgonne » !

**Gildas**