



N° 166
Juin 2008

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

SULFITES OR NOT SULFITES ?

Non pas que je veuille succomber à un effet de mode, mais tout comme moi, vous avez découvert cette nouvelle mention qui couvre les étiquettes de nos dives bouteilles.

Au fait que ce cache derrière cette soit disant « information » ? Je m'en vais vous narrer à la manière d'un conte, ce que ma fée bourguignonne m'a glissé dans l'oreille :

« Depuis quelques années je vous dis que je vinifie certaines cuvées « sans sulfites ». Désormais vos questions abondent à ce sujet... Le moment est donc venu de m'en expliquer. Le soufre est très utile dans les vins :

- 1- il permet de protéger de l'oxydation (effet de l'oxygène)
- 2- il permet de protéger le vin des micro-organismes, qui sont sensibles au soufre !
- 3- il permet d'extraire la couleur des raisins rouges.

Malheureusement il a des inconvénients à fortes doses :

- 1- il peut générer des allergies
- 2- il peut provoquer des maux de tête
- 3- il peut donner une impression de sècheresse au palais
- 4- il peut donner une impression « métallique » au nez ou en bouche

Alors avec le temps, pesant le pour et le contre, supportant de moins en moins ce produit désagréable, je me suis intéressée aux vinifications sans soufre. La vinification correspond à la fermentation alcoolique (qui s'accompagne d'une maturation aromatique et, pour les rouges, de l'extraction de la couleur et des tanins). Durant 10 ans, je me suis documentée, j'ai expérimenté (en collaboration avec des étudiants en œnologie), et j'ai finalement appris à travailler autrement ! Soyez sans crainte, je ne suis pas une apprentie sorcière...

Le fait de ne pas utiliser de sulfites pour la fermentation, permet d'avoir des vins plus résistants à l'air : tout ce qui est fragile disparaît très vite. Ce qui reste est solide ! Ainsi, contrairement à ce que l'on pourrait croire, les vins vieillissent mieux !

En outre, pour les vins rouges, cela permet de conserver la rafle durant la fermentation alcoolique (pas d'égrappage). Or, lorsqu'elle est assez mûre, elle apporte complexité aromatique et gras au vin.

Mais pour que cela fonctionne, il faut être très précis et très soigneux. Il faut travailler un raisin très mûr et très sain. - Autrement dit :

- Il faut bien travailler ses vignes, en particulier soigner le palissage : si les branches sont bien rangées, les raisins ne sont pas entassés et risquent moins de pourrir.
- Il ne faut pas vouloir produire trop.
- Il ne faut pas être trop pressé de vendanger.
- Enfin, il faut trier le raisin pour en vérifier le parfait état...

Vinifier sans soufre, c'est n'avoir aucun droit à l'erreur, travailler sans filets ! Voilà pourquoi les vins sont plus chers. Mais ma conviction est qu'ils procurent un plaisir immense, et que le jeu en vaut la chandelle ! Et visiblement vous êtes très nombreux à partager ce point de vue...

Une petite précision : vinifier sans soufre ne veut pas dire « vins sans sulfites » ! Mes vins sont sulfités légèrement à la mise en bouteille. Ainsi, ils peuvent voyager et supporter une plus grande amplitude thermique durant leur stockage, sans pour autant présenter les désagréments d'un excès de soufre...

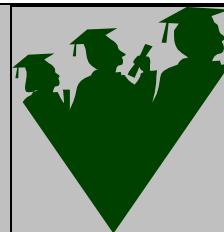
Il ne s'agit donc pas non plus de diaboliser cette molécule, qui, encore une fois, est très utile ! Il est délicat de mettre en bouteille des vins sans soufre du tout. Pour cela, il faudrait être certains que les bouteilles seront toujours transportées et stockées entre 10 et 12°C. Et puis il ne faudra pas les conserver trop longtemps, sans quoi le vin risque de s'abîmer. Ce serait tout de même dommage d'avoir travaillé pour rien, n'est-ce pas ? Ou alors, pour ne pas subir ces contraintes de conservation, il faudrait traiter le vin par une filtration stérile. Et celle-ci risquerait d'enlever une partie de ses qualités au vin... Ce n'est pas cohérent !

Finalement, comme souvent, la solution est dans le juste milieu... Aussi je vous invite à découvrir le fruit de mon travail à ce sujet, ne serait-ce que par curiosité ! »

Vous l'avez toutes et tous compris, la fée qui vient de vous éclairer, c'est Claire, qui, par cette explication, essaie de vous faire partager sa passion du bon et du raisonnable.

Sur ce, excellentes vacances à toutes et tous !

Rémy



CA du 06/06

Quelques absents pour ce dernier CA avant les vacances d'été, dont Philippe, Gildas et Jean-Paul. C'est donc le « club des cinq » restant qui s'est réuni pour :

1) La rédaction de l'Echo des Presseirs :

Qui fait quoi ?

Prochain CA le 12/09.

2) Vins Primeurs :

Suite aux remarques formulées à l'AG, par les adhérents, et compte tenu de la masse de travail à réaliser en début des vacances d'été, de la concurrence et des outils actuels disponibles, le CA a décidé de ne pas proposer d'offres de vins primeurs.

3) Bilan de la remise des vins CGP :

Les dernières livraisons ont été réalisées et les quelques problèmes restant résolus. Une belle réussite pour un beau millésime !

4) Dégustation Prestige :

« le Jura c'est sympa », il reste de la place pour 2 ou 3 petits gars !

5) Trésorerie du club :

Après encaissements, paiements des échantillons, règlements des factures aux vigneron... la trésorerie est saine, ce qui nous permettra de réaliser éventuellement quelques investissements en matériel ou en flacons...

6) Dégustations Plaisirs :

Suite à proposition, le CA décide d'annexer prochainement un tableau « Cotation des Millésimes » à la documentation servant aux dégustations Plaisirs.

François



Rappel des dates pour les dégustations plaisirs :

- le 20/09 : G1

- le 27/09 : G2

- le 04/10 : G3

Quelques articles concernant les vins étrangers autorisés dans nos dégustations « Plaisirs »

L'AFRIQUE DU SUD : Cabernet, shiraz et pinotage

Par Wine Atlas, mardi 27 février 2007

Pays à l'honneur du volet gastronomique du huitième festival Montréal en lumière (montrealenlumiere.com), qui prend fin le 4 mars, l'Afrique du Sud, bien que faisant partie des pays du Nouveau Monde, n'en demeure pas moins le plus vieux pays producteur de l'hémisphère sud, étant située sur le plus ancien socle rocheux de notre planète.

L'industrie sud-africaine reflète actuellement le classicisme de l'Ancien Monde, tout en étant grandement influencée par l'approche moderne du Nouveau Monde. Donc, le meilleur des deux mondes pour des vins et des harmonies plus actuelles que jamais.

Les exportations de vin sud-africain n'ayant cessé de progresser depuis de nombreuses années, l'Afrique du Sud est ainsi devenue l'un des acteurs les plus dynamiques de la concurrence mondiale. Ainsi, plusieurs nouveaux vins sud-africains ont fait leur apparition à la SAQ depuis l'automne 2006. D'autres arrivent à point pour Montréal en lumière, et certains feront leur apparition au cours des prochaines semaines. Voilà l'occasion parfaite pour porter un regard harmonique sur les vins rouges du Cap.

Impossible de ne pas amorcer ce tour d'horizon harmonique sud-africain en vous conseillant un rouge à base de pinotage. Ce cépage, tout à fait unique au Cap, est né d'un croisement entre le cinsault et le pinot noir. Son originalité, sa grande diversité et son adaptation naturelle au terroir méritent que l'on s'y attarde. À ce sujet, il y a justement deux nouveaux arrivages à ne pas manquer, qui commencent à peine à faire leur apparition dans les succursales de la SAQ.

L'AUSTRALIE : veut rehausser l'image de ses vins

Par Wine Atlas, lundi 07 mai 2007

L'industrie viticole australienne va adopter un plan visant à accroître de 15% ses ventes de vin, notamment en rehaussant leur image vers un segment de marché plus luxueux.

La Fédération australienne des viticulteurs, conjointement avec la Société australienne des vins et des eaux-de-vie, comptent accroître les ventes domestiques et à l'export de 4 milliards de dollars australiens (3,3 mds USD) d'ici cinq ans, pour les porter à 30 mds AUD.

Pour ce faire, les viticulteurs doivent convaincre les clients que les vins australiens ne sont pas limités au « facile à boire bon marché ». « Nous sommes actuellement limités : en Grande-Bretagne à 4,99 livres et aux Etats-Unis à 6,99-7,99 dollars », explique le stratège en chef de la campagne, Kevin McLintock.

« Le consommateur dit : Si c'est en-dessous de dix dollars, mon premier choix sera australien. Nous ne sommes pas encore le premier choix pour les autres segments au-delà de dix dollars », ajoute-t-il.

La sécheresse que subit actuellement l'Australie, la pire en un siècle, risque de pousser à la hausse les prix du vin en raison d'une baisse de la production cette année.

L'ESPAGNE : des vins en progrès constant !

Par Wine Atlas, mardi 17 avril 2007

J'étais présent à la 4e édition de ce Salon "del Vino y el Mediterraneo" d'Ibiza, qui regroupe de nombreux producteurs espagnols qui élèvent aujourd'hui des vins avec lesquels on se fait plaisir et leur présence était conséquente avec une bonne trentaine de régions/appellations.

Ma sélection :

- D'**ibiza**, le meilleur vin est toujours celui de Can Rich, notamment le rouge Tempranillo/Merlot (5 à 6 €, j'aime moins la cuvée avec le cabernet-sauvignon, trop standardisée). Can Mayo et Sa Cova suivent.

- En **Rias Baixas** : Terras Gauda, Soutomaior et Mar de Prades se tiennent fort bien devant Veigadares ou Pazo de Barrantes.

- En **Penedes**, on retiendra surtout Emendis et Torre del Veguer.

- En **Rioja**, des bouteilles toujours très séduisantes et typées comme celles de Ramon Bilbao, Vina Salceda, Ysios, Roda et Luis Cana. On peut aussi noter Finca Valpiedra, Paysages et Marques de Vitoria.

- En **Ribera del Duero** : Vega Real, Montebaco, Crus de Alba, Astrales et Tarsus se goûtent bien.

- En **Rueda**, une préférence pour Aura, Noia et Alba de Miro.

Pour les autres, j'ai retenu : Mas Perinet et Alvaro Palacios (Priorat), Bestue (Somontano), As Sortes (Valdeorras), Mauro (Castilla y Leon), Finca Antigua (La Mancha), Care (Carinera) et l'incontournable Chivitte (Navarra). Pour les Cavas (Nadal, Casteller)...