



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

N° 176
septembre 2009

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO :

EROTIQUE DU VIN

Hier soir, de bons amis sont venus partager un bon repas accompagné, comme il se doit, par quelques bouteilles sélectionnées. L'un d'eux a eu la bonne idée de m'apporter un livre que je ne connaissais pas « Erotique du vin » de Jean-Luc Hennig. Il s'agit d'un livre sur l'imaginaire du vin.

On y voit l'engrossement par la lumière de la pulpe humide du raisin, le curieux trajet du vin dans le corps, la façon dont certains en usent avec la bouteille comme avec une femme, s'attardant sur sa cuisse, son nombril ou son bouquet *sui generis* avant de la trusser et lui casser le cou.

On y évoque enfin la nature libertine du vin, qui non seulement agite les esprits animaux, mais transforme parfois le buveur, ou la buveuse, à son insu, lui faisant changer de genre à défaut de sexe, ce qu'il découvre avec satisfaction.

Masculin ou féminin ?

Théodore de Banville nous dit joliment : « *Au fond du vin se cache une âme* ».

« Mais il ne faut pas s'y tromper : un vin qui a de l'âme est d'abord un vin qui a de la consistance. Autrement dit, un juste équilibre d'alcool, de tanin et de moelleux. C'est ce qu'on appelle un vin *corsé* ? Ah, ces vins qui ressemblent à de francs rugbymen, charpentés, athlétiques, bien en chair (je parle des vins rouges, même si un vin blanc joliment dessiné se laisse volontiers regarder), qui ont des épaules, de la carrure, de la cuisse, du muscle, du jarret et des prolongements ! Mais ce sont des beautés sur la terre ! Des fragments dans l'infini ! De la matière irradiante !

Cela dit, la charpente ne fait pas tout. Pas plus dans le rugbyman que dans le vin. Belle braguette et rien dedans, disait-on au Grand Siècle. Il y faut la souplesse, le suave, le fondant, enfin ce que vous voudrez qui donne à l'architecture générale ce petit tour aimable, j'allais dire féminin, qui rend cette grande carcasse plus douce, facile, consentante, sans rien de trop fourchu ou de trop rébarbatif, de trop coupant ou de trop sec, bref de trop rasoir.

Oui, un vin doit être charnu comme une grillade à l'ail, croustillante à point en surface et les moelles molles. Souple comme un coussin abyssin, fort en alcool comme un bon vieux whiskey. Il doit vous emplir la bouche, parce qu'il a du volume et tout ce qu'il faut pour ça.

Prenez garde : pas de tanin, le vin est maigre ; trop de tanin, il est fessu. C'est une loi qui ne souffre aucune exception. De la fesse, il en faut, mais à proportion. On évitera de la même façon les vins gringalets, décharnés, amaigris, desséchés, voir désossés. Quoi de pire qu'un vin désossé, je vous le demande ?

Bref, un vin doit avoir de la chair et de la soie, mais surtout du nerf. Un vin qui a du nerf impressionne vivement le palais, car il est à la fois bien pourvu en alcool et en acidité. Voilà un vin qui a du caractère, du tempérament, un vin qui est *une merveille de virilité aimable et musclée*, comme le disent avec beaucoup de sentiment MM. Gault et Millau d'un médoc, vin mâle et vif, très direct et de bonne finale. »

François pour citer *Erotique du Vin* de Jean-Luc HENNIG



CA du 11/09/09

Tous les membres du CA étaient présents pour cette rentrée annonciatrice d'une très belle fin d'année...

En effet, **les deux prochaines dégustations Prestiges s'annoncent des plus prometteuses**, surtout la Super Prestige sur les Champagnes.

A noter pour ces dégustations :

- le 17 octobre, aucune salle n'étant disponible rue colonel Fontferrier, la dégustation des vins de Moselle et du Rhin sera organisée à la Cafétéria du R.U. de Kergoat ;

- la fiche d'inscription pour la Super Prestige « Champagne » du 12 décembre est jointe à cet EDP. N'oubliez pas de vous inscrire rapidement, les inscriptions se faisant suivant l'ordre d'arrivée.

L'aide mémo nouveau est en cours de réflexion.

Bientôt, sur le site, un logiciel conçu par Vincent nous permettra de naviguer dans nos belles régions viticoles par Cépages, Sous régions et Appellations, tout en y découvrant les arômes s'y rapportant.

Le point financier, présenté par Rémy nous a, une nouvelle fois réconforté. Le club pourra abonder, comme il se doit, les dernières dégustations plaisirs des groupes...

Nota : On a retrouvé chez Guy, les six Irouléguy manquant et recherchés activement depuis la dernière remise des vins !

François



Un nouveau classement pour Saint Emilion

Le jury qui se réunit tous les dix ans pour procéder à la révision du classement des vins de Saint Emilion, a rendu son verdict en septembre dernier. 28/08/2009 © JdV

Le nouveau classement, valable pour dix ans à partir du millésime 2006, comprend 15 premiers grands crus classés et 46 grands crus classés. Soit au total 61 crus classés à Saint Emilion. Il y en avait 84 en 1969 ! Voici le détail de ce nouveau classement :

Premiers grands crus classés A :

Château Ausone, Château Cheval Blanc .

Premiers grands crus classés B :

Château Angelus, Château Beauséjour, Château Beau Séjour Bécot, Château Belair, Château Canon, Château Figeac, Château La Gaffelière, Château Magdelaine, Château Pavie, Château Pavie Macquin, Château Troplong-Mondot, Château Trotteville, Clos Fourtet .

Grands Crus Classés :

Châteaux : Balestard la Tonnelle, Bellefont Belcier, Bergat, Berliquet, Cadet Piola, Canon la Gaffelière, Cap de Mourlin, Chauvin, Corbin, Corbin Michotte, Dassault, Destieux, Fleur Cardinale, Fonplégade, Fonroque, Franc Mayne, Grand Corbin, Grand Corbin Despagne, Grand Mayne, Grand Pontet, Haut Corbin, Haut Sarpe, L'Arrosée, La Clotte, La Couspaude, La Dominique, La Serre, La Tour Figeac, Laniote, Larcis Ducasse, Larmande, Laroque, Laroze, Le Prieuré, Les Grandes Murailles, Matras, Monbousquet, Moulin du Cadet, Pavie Decesse, Ripeau, Saint-Georges-Cote-Pavie , Soutard, Clos de l'Oratoire, Clos des Jacobins, Clos Saint Martin, Couvent des Jacobins.

Le jury était composé de neuf professionnels, représentants la filière viticole girondine : négociants, juristes, courtiers, géographes, œnologues, etc. Ce sont M.M. Perromat, Vialard, Duteau, Roudié, Agostini, de Lestapis, Blouin, Lillet et Delpeuch. Ils se sont réunis 40 fois, pour étudier et déguster chaque cru candidat à un classement.

On notera que ce jury a déclassé onze propriétés, qui figuraient au classement précédent. Ce sont les châteaux Bellevue, Cadet Bon, Faurie de Soucard, Guadet Saint Julien , La Marzelle, La Tour du Pin Figeac, Petit Faurie de Soutard, Tertre Daugay, Villemaurine et Yon Figeac.

Par ailleurs, deux crus accèdent à la catégorie des premiers grands crus classés de St Emilion, ce sont les châteaux Pavie Macquin et Troplong Mondot

Attention ! Changement de lieu pour la dégustation Prestige du 17/10/2009

Dégustation Prestige « Vins étrangers de la Moselle et du Rhin » : le 17/10, à la Cafétéria du Restaurant Universitaire de Kergoat, 1, rue Commandant Vibert, au lieu de Salle Sauty rue Colonel Fontferrier.

Suite de notre jeu « énigmes »

Rappel de la règle du jeu : Le jeu est ouvert à tous les membres BCBG (hors CA). Deux énigmes vous sont proposées dans quatre EDP, sous forme de poèmes en vieux français qui devraient vous permettre de découvrir un mot par énigme. Les deux mots éventuellement découverts, seront transmis par mail à Vincent, avant le 15 du mois suivant l'EDP.

Les adresses électroniques n'étant pas bonnes dans l'EDP de juin, les réponses aux précédentes énigmes pourront être transmises avec les réponses aux énigmes n°5 et N°6.

Adresses : lejeuquivaremplirtacave@bacchus-club1901.org ou enigme@bacchus-club1901.org

Pour ceux qui ne disposent pas d'accès à Internet, les réponses seront transmises par courrier à François HERVE, 6 rue des Archives 29200 BREST. Des lots forts sympathiques (jusqu'à 12 bouteilles) seront remis aux trois meilleurs membres classés suivant les réponses reçues, et après tirage au sort en cas d'égalité.

Enigme N°5

Ma vie est un tissu de peine,
Lecteur, vous allez en juger.
En naissant on me donne une épée de chaîne,
Et mon père est celui qui me la fait porter.
Dans le temps qu'il me rend un si mauvais office,
Je fais des cris perçants, mais je les fais en vain:
Car on ne voit aucun humain
Qui soit touché de mon supplice.
Chacun me fait traîner, ainsi qu'un malheureux
Sans aucune pitié.
Je garde dans mon sein un levain de discord.
L'on me conduit dans un lieu ténébreux,
Où plusieurs fois dans la journée
L'on m'y perce le flanc:
Mais admirez ma destinée,
Sans me faire mourir on répand tout mon sang.

Enigme N° 6

Je suis une production,
Où l'art fait briller la nature;
Si fier de mon extraction,
Que je ne souffre aucune injure,
Car souvent je ne puis souffrir
Sans être réduit à périr.
Jugez de ma délicatesse,
Cependant quoique je sois tel,
Tout le monde à l'envi s'empresse,
A me dresser chaque jour un Autel.
Mon origine est noble & pure,
Je change de couleur sans changer de nature;
Et comme je touche le cœur
Par le vin que je prends d'offrir ce qui doit plaire,
Chacun si fort me confie,
Qu'il gronde en se plaignant souvent de mon malheur:
Mais on fait plus encore, on me flatte, on me touche;
Et je me fais si bien priser
Qu'il n'est point de si belle bouche,
Où plusieurs fois par jour ne cherche à me baïser.