



N° 178
Novembre 2009

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO :

Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse !

Au salon des vins de Loire à Angers, des viticulteurs ont poussé très loin le bouchon, au point d'embouteiller leur nectar dans du plastique !

C'est le cas de la maison Joseph MELLOTT. Enracinée dans le vignoble de Sancerre depuis...1513, elle exporte son vin blanc de pays dans des bouteilles de ... polyéthylène !

Dix fois plus légères que leurs rivales de verre, elles voyagent à moindre frais vers la Grande-Bretagne, la Suède ou la Norvège, « dans des camions où l'on peut caser jusqu'à 8 700 bouteilles de plus ».

Autre avantage : la fabrication d'une bouteille plastique englutit moins d'énergie qu'une bouteille de verre. (Réduction de 68% des émissions de CO2).

L'argument fait mouche en Europe du Nord où les enseignes de la grande distribution affichent en rayon le bilan carbone des produits.

Des bordeaux et des beaujolais parcourent ainsi le monde dans leur habit de polyéthylène. Ils n'osent pas encore pointer leur goulot en France. Trop risqué dans un pays à forte tradition viticole.

Les spiritueux essuient les plâtres. Le groupe Pernod-Ricard fait reluire le jaune de ses apéritifs anisés en bouteille plastique !

Le verre n'a pas dit son dernier mot, il contre-attaque mais ... pour concurrencer le liège qui bouchait nos bouteilles. Sa percée est notable en Allemagne, Autriche et en Alsace :

« De plus en plus d'entreprises offrent à leurs clients des coffrets de bouteilles à bouchons de verre » indique Philippe Gilbert, Viticulteur à Menetou Salon (Cher) qui teste actuellement cette technique sur une série de 3 500 bouteilles. « Avec l'explosion de la consommation mondiale du vin » explique t-il, « les châtaignes sont surexploitées et la qualité du liège se détériore, d'où un goût de poussière et une altération du vin ».

« Le bouchon de verre apporte une solution élégante et raffinée. La bouteille devient une carafe ».

« On la débouche comme un flacon de parfum. C'est un autre charme, plus féminin ».

Jean-Paul



CA du 07/11/09

4,5 membres sur 7 étaient présents pour ce conseil d'Administration de début novembre.

Deux absents : Vincent et Rémy, et un demi présent : Jean-Paul qui a, certes, participé au débat mais qui n'a, cependant, pas pu goûter au divin nectar, vu son :

« *Gran problèmès d'amidalès* ».

1) C.A. qui a commencé par une lecture du dernier compte-rendu, et un constat de report de notre discussion prévue sur les cépages et AOC, compte tenu de l'absence du rédacteur en chef.

2) Prochain Echo Des Pressoirs :
Qui fait quoi ?

3) Jeu des énigmes : solutions et lots pour récompenser les trois meilleurs membres classés :

les solutions : sont données au verso du présent EDP ;

Le classement : sera arrêté lors du prochain CA, au vu des propositions transmises et récapitulées par notre webmestre ;

Les lots : seront distribués lors de l'Assemblée Générale, en début d'année 2010.

4) Prochaine Commande Groupée de Printemps :

Une équipe d'éminents membres du CA se dévouent pour aller sélectionner quelques flacons au salon des vins et de la gastronomie,... à suivre !

Les nouveaux vins proposés, pour une éventuelle sélection dans notre commande groupée de printemps, seront dégustés lors du dernier CA de décembre.

Courage,...buvons !

François



Rappel pour les heureux inscrits à la
Dégustation Super Prestige « Le Champagne » :

Le 12 décembre 2009 à partir de 17h00

au

Restaurant Universitaire de Kergoat

1, rue Commandant Paul Vibert
29200 BREST

Téléphone en cas d'urgence : 06 73 89 37 93

Boire et vivre vieux

Le professeur Roger CORDER, qui enseigne la médecine à Londres, se dit persuadé que certaines propriétés du vin rouge sont favorables à une bonne santé. D'où le titre de son livre «Boire mieux pour vivre vieux», édité par Thierry SOUCCAR (300 pages).

On y apprend que des tests en laboratoire ont permis de constater que des cépages comme les cabernets, le malbec, le pinot, le merlot et surtout le tannat, sont une clef de longévité en raison de la présence des procyanidines. C'est une manière de revisiter la théorie du french paradox. Encore convient-il de boire avec modération.

Source : le 16/11/2009 © JDV - DT

Une nouvelle appellation de la Loire

Une nouvelle appellation a été reconnue dans le Val de Loire au mois d'octobre. Le **Saumur Puy Notre Dame** est une appellation de vin rouge, majoritairement issue de cabernet franc.

Les producteurs se sont donné un cahier des charges strict, avec notamment l'obligation de produire sur des parcelles identifiées et validées par l'Inao sur seulement 17 communes dans l'aire de Saumur, un double contrôle des vignes en juillet et en octobre, un dés-herbage total interdit, un élevage d'au moins 8 mois.

L'objectif est de viser le haut de gamme des rouges de Loire. Le millésime 2009 devrait représenter environ 3.000 hectolitres.

Source : le 12/11/2009 © JDV - PT

Millésime 2009 : de grands bordeaux en perspective

Dans toutes les appellations du Bordelais, les commentaires sont unanimes: le millésime 2009 va donner des vins de grande allure

Cette qualité sera-t-elle suffisante pour relancer un marché plombé par les stocks et des prix de vrac très bas? Rien n'est moins sûr.

En effet, dans les appellations régionales de type bordeaux rouge et côtes, les qualités sont irrégulières, et la hauteur des degrés alcooliques (15 degrés et plus, parfois, pour les merlots) entraîne des déséquilibres de structure et des dérives aromatiques. Mais pour les grands terroirs, la réussite est générale, comme l'expliquent trois œnologues girondins de terrain.

Gilles PAUQUET, œnologue du Libournais, particulièrement axé sur les grands crus de Pomerol et Saint Emilion : "Mise à part la grêle du 13 mai, on a eu des conditions climatiques exceptionnelles, sans canicule, avec une pluviométrie autour de 700 millimètres, et de la pluie au moment où il fallait. Le seul problème fut le mildiou, mais la vendange était si saine qu'on aurait dit du caviar. Tout s'est fait dans la joie et dans la bonne humeur. Malgré l'alcool, le vin aura de la fraîcheur et du fruit. Il n'y aura pas besoin de l'élever 24 mois dans le bois..."

Antoine MEDEVILLE, œnologue dans le Médoc, où il dirige le laboratoire Oenoconseil de Pauillac : "Les vendanges ont duré un mois et demi et les derniers petits verdoles ont été ramassés fin octobre. Les meilleures cuves, c'est clair, sont sur les cabernets sauvignons, mais les merlots sont plus homogènes. On a eu un été de rêve, avec un ensoleillement continu du 14 juillet au 20 octobre, j'ai rarement vu cela. Il a fait chaud le jour et frais la nuit, rien à voir avec 2003. On aura des vins équilibrés, des vins de garde avec des tanins ronds et soyeux. Il y a de bons rendements au nord de Pauillac, autour de 50-55 hectolitres par hectare, mais un peu moins au sud, autour de 40-45 hectos/hectare."

François DESPAGNE, œnologue et viticulteur à Saint Emilion : "Nous avons des degrés alcooliques élevés, mais une concentration et une acidité qui vont maintenir la fraîcheur. Le vin sera vineux, onctueux, d'une grande richesse, sans être brûlant. C'est un profil assez proche du 2005. Le scénario idéal aurait été d'avoir la pluie début septembre, mais il reste que c'est un grand millésime, avec des tanins suaves, et un côté gras apporté par l'alcool."

Source : le 09/11/2009 © JDV - PT

Les solutions au jeu des « énigmes » :

Rappel de la règle du jeu : Le jeu était ouvert à tous les membres BCBG (hors CA).

Deux énigmes ont été proposées dans 4 EDP, sous forme de poèmes en vieux français qui permettaient de découvrir un mot par énigme. Les deux mots éventuellement découverts, ont été transmis par mail à Vincent, avant le 15 du mois suivant l'EDP.

Les lots seront remis, lors de l'Assemblée Générale, aux trois meilleurs membres classés suivant les réponses reçues, et après tirage au sort en cas d'égalité.

Solutions : Enigme n°1 = le bouchon – Enigme n°2 = la bouteille – Enigme n°3 = l'eau de vie – Enigme n°4 = le raisin
Enigme n°5 = le tonneau – Enigme n°6 = le verre à boire – Enigme n°7 = le vin – Enigme n°8 = le vin

L'ÉCHO DES PRESOIRES – JOURNAL MENSUEL DU BCBG – NOVEMBRE 2009 – [HTTP://WWW.BACCHUS-CLUB1901.ORG](http://www.bacchus-club1901.org)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, A CONSOMMER AVEC MODERATION.