



L'ECHO DES PRESSOIRS

Journal du BCBG – Février et mars 2017 - n° 237

Edito Armelle : un nouveau vin est né

Cinq cent cinquante pieds de vigne seront plantés dans l'Ile-d'Arz, dans le golfe du Morbihan, les 11 et 12 mars 2017. D'ici trois ans minimum, l'île aura son vin baptisé le Coteau du Liousse. L'Ile-d'Arz va fabriquer son propre vin. Dans une quinzaine de jours, l'association *In vino verit'Arz* va planter 550 pieds de vignes sur un terrain de 1 000 m², situé près de l'école de voile des Glénans à Kerolan, qui appartient actuellement à la mairie. 250 pieds de pinot gris, 250 pieds de pinot blanc et 50 pieds de chenin blanc, détaille Daniel Lorcy, ancien maire de l'île. Un choix qui n'est pas dû au hasard. Le sol est fait de granit, de gneiss, de micaschistes, Une composition identique à d'autres vignobles français en vallée du Rhône, Alsace, Beaujolais, Provence, Anjou ou Pays Nantais. 2 000 heures d'ensoleillement, une température moyenne de 12 °C, des vents modérés semblent également de bons avantages pour du vin. »

Les pieds ne vont pas être directement plantés dans la terre mais sur des porte-greffes qui viennent des Etats-Unis. « C'est pour éviter la maladie des vignes, le phylloxéra », prévient Daniel Lorcy.

Même si l'idée d'implanter une vigne dans l'Ile-d'Arz a germé depuis peu. La première mention écrite de l'existence d'un vignoble dans le Morbihan date de 1032. « Il y a eu au moins deux raisons d'avoir de la vigne à l'Ile-d'Arz. La première est la présence de moines sur l'île et ils avaient besoin de vin pour célébrer la messe. La seconde est une histoire de goût. L'eau des puits étant saumâtre, elle était difficile à boire nature. Et du coup, le vin servait aussi à aromatiser l'eau.

Nous sommes aussi allés à Quimper, dans le quartier du Braden, voir comment les Finistériens s'en sont sortis. En 2015, l'association a produit 634 bouteilles.

De plus, un cépage implanté sur cette île du Golfe du Morbihan, le Charlet a donné un vin blanc sec jusqu'en 1935. Plusieurs îliens veulent aujourd'hui le faire renaître pour leur propre consommation. Un cépage de plus à tester et pourra prendre 'ancienne' appellation de Clos du Chardet.

Il y a quelques mois. Un ancien Maître de chai dans les Côtes-du-Rhône pendant vingt ans a rejoint l'association et va prendre en charge la taille et l'entretien de la vigne puis aider l'association à fabriquer le vin.

Il reste à trouver un financement. Nous n'aurons pas le droit de vendre ce vin car nous ne sommes pas dans une région viticole. Il sera destiné à la consommation des membres de l'association. D'autres projets de vignobles en Bretagne prennent forme : à Tréflagat (Finistère) cépage : Albarino, et à Vannes : les coteaux du Pargo planté en cépage Aladin (hybride rouge et sauvignon blanc)

A quand la vigne du BCBG à Plouescat ?

Armelle

Compte rendu du CA du 07 mars 2017

Tous les Jean étaient excusés : Jean- Jacques, Jean-Louis et Jean- Pierre.

1) Bilan financier

Tous les membres du CA ont été remboursés de leur frais.

2) Dégustations du premier semestre 2017

Prestige Portugal : 1^{er} Avril. Foyer Saint Marc.

G2 : 13 mai : Foyer Saint Marc : organisateur : Françoise et Hervé.

Remise des vins : 20 mai. Salle ABK.

G3 : 10 juin : salle ABK : Organisateurs ; Michel et Dominique.

25 ans : 17 juin. Plougasnou ; Le temps des voiles.

G1 : 24 juin : Chez Bertrand.

3) Prestiges 2017 : Complètes.

- Vins du Portugal, le 01/04/17, André et Jean-Louis.
- Vins de Corse, septembre 2017, Vincent et Jean-Jacques.

4) Prochains CA

Les mercredi 05 avril et mardis 09 mai et 13 juin.

5) AG : Le 4 février 2017. En présence de 21 personnes.

Mot de bienvenue du Président et présentation des différentes activités prévues tout au long de cette journée :

- D'abord notre Assemblée Générale vers 14h30 ;
- Puis de 17h00 à 19h00 : la Commande Groupée de Printemps 2017 ;
- Et enfin vers 20h, un apéritif suivi d'un repas, pour ceux qui se sont inscrits. Remise des trophées aux trois meilleurs dégustateurs 2016 des groupes 1, 2, 3 de dégustation.

Commande groupée :

Toujours autant de vins présentés : 59 bouteilles avec de nouveaux flacons proposés par les adhérents et sélectionnés par les éminents membres du Conseil d'Administration.

De nouveau, de belles entrées et des remplacements qui viennent diversifier notre Commande Groupée de Printemps et représenter les différentes régions françaises, mais également la célèbre région de Mendoza en Argentine avec notre invité de marque la Bodega Raffy.

Modification du règlement intérieur de notre club pour intégrer un nouveau mode de fonctionnement possible ; des dégustations à thème sans notation.

2017 ; le nombre d'inscrits permet de former trois groupes de dégustations.

Comptes du Club :

Le trésorier présente les comptes.

Ils sont équilibrés.

Vote : Quitus : 19/19 votants.

Le Webmestre Vincent présente son activité Web, essentielle pour le fonctionnement du Club ; ainsi que les nouveaux aide-mémoires avec mise à jour des AOP et Cépages conformément aux récents décrets, et intégration de la troisième dimension : les arômes.

La secrétaire (une des trois) présente les activités du club en 2016 et les projets 2017.

2016 : un intergroupe s'est déroulé le 23 avril avec succès. A renouveler certainement.

2017 : l'année des 25 ans du Club ;

Vote pour le renouvellement des membres du CA :

Pas de nouveau candidat.

Le CA est renouvelé par 19 voix pour.

Fin de l'AG à 16h30.

La commande groupée :

Beaucoup de nouveau dégustateurs au cours de l'après-midi ;

La journée se termine par un excellent repas convivial.

6) RAPPEL

Bientôt les 25 ans du Club, anniversaire que nous allons fêter le 17 juin 2017.

N'oubliez pas de vous préinscrire, cette journée s'annonce comme mémorable ; les BCBGistes se rassembleront face à la mer, dans un lieu paradisiaque, à seulement une heure de route de Brest.

7) CGP 2017

Les commandes se maintiennent avec une moyenne de 69 bouteilles par acheteur.

Les membres actifs peuvent déjà réserver leur journée pour la remise des vins du 20 mai.

Il faudra des bras !!!!

8) Questions diverses

Création du poste de GCBG (Grand Coordinateur des Grands Gouteurs). André coordonne les absences aux dégustations et propose un rattrapage dans un autre groupe si c'est possible.

RAPPEL

Rappels importants :

- *les absences de membres dégustateurs doivent être signalées aux organisateurs par un mail à l'adresse : membres.actifs@bacchus-club1901.org.*
- *Les absents peuvent rattraper une dégustation en participant à une autre dégustation s'il y a des absents dans un autre groupe.*

Armelle