



EDP 249

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG septembre 2018

Édito : Le goût de lumière.

Vous avez peut-être entendu parler du champagne ou du rosé qui ont parfois le goût de lumière. Certains vins sensibles peuvent avoir ce défaut organoleptique.

Ce phénomène peut apparaître très rapidement, en quelques minutes pour le vin ouvert en plein soleil, et en quelques jours à quelques mois pour les bouteilles de vin qui ne seraient pas stockées à l'abri de la lumière.

Le phénomène de goût de lumière, qui caractérise principalement les vins blancs effervescents - mais également les vins rosés - est bien connu des vinificateurs, moins des consommateurs. Il se caractérise notamment par un phénomène de réduction altérant les caractéristiques organoleptiques des vins. Dans le cas des vins pétillants, comme le champagne, il provoque une baisse de l'intensité colorante et l'apparition d'arômes de type réduits tel que le chou-fleur, ou le chou et **une baisse de l'intensité aromatique fruitée.**

Aujourd'hui nous savons que les longueurs d'ondes de la lumière bleue (440 nm) du spectre visible sont particulièrement dangereuses, car elles modifient la structure de la Riboflavine (vitamine B2) qui va altérer d'autres composés de la matrice du vin. Son action est rapide (quelques minutes en plein soleil) et se prolonge à l'obscurité, et est renforcée par l'intensité de la luminosité mais également par le temps d'exposition et la température.

La première solution à prendre est évidemment de passer par des bouteilles teintées, qui filtrent beaucoup plus la lumière dans les longueurs d'ondes néfastes que le verre transparent, qui ne protège le vin que des UV. Les résultats d'étude montrent que les bouteilles de teinte ambrée sont meilleures que les bouteilles traditionnelles vertes, et évidemment bien meilleures que les bouteilles en verre transparent. L'épaisseur du verre teinté apporte aussi une protection croissante. Ainsi, avec 5 mm d'épaisseur, le vert foncé traditionnel de la bouteille de champagne offre une protection très proche de celle de la teinte ambrée.

L'ajout de films cellophanes ou papiers d'emballage (de type papier de soie) peut également apporter une protection supplémentaire, à condition de prendre des couleurs sombres ou réfléchissantes.

Si le CIVC recommande fortement d'utiliser les bouteilles teintées, certaines maisons de Champagne ou certains vigneron, dans une approche marketing ou par tradition, préfèrent utiliser les bouteilles de verre transparentes pour leurs vins. C'est le cas de la cuvée Cristal de la maison Roederer ou de la cuvée Blanc de Blancs de la maison Ruinart. Le risque d'altération est alors important à partir de la prise de mousse en bouteille. Les expérimentations effectuées en interne montrent que 2 heures d'éclairage au soleil suffisent à altérer de façon significative la qualité organoleptique des vins stockés en palettes. Il est donc nécessaire de former le personnel et de le sensibiliser au risque, à chaque étape du stockage, transport ou manipulation des bouteilles.

Les solutions à mettre en place, outre un éclairage adapté (hier et aujourd'hui, des lampes à sodium, demain, des LED) sont assez simples. Le principe est de favoriser au maximum les conditions d'obscurité des zones de stockage, en n'allumant que le nécessaire. En cas de risque, l'emploi de

bâches, couvertures noires ou film plastique opaque de couleur noire pour recouvrir les palettes est une solution peu onéreuse, facile à mettre en place, et qui semble offrir une protection adaptée.

Reste enfin la question de la disparition programmée (2020) des lampes à sodium, qu'utilisent traditionnellement les Maisons et vigneron de Champagne. Les expériences parallèles du CIVC, des maisons Mumm, Perrier Jouet et Moët et Chandon en matière de LED semblent donner des réponses encourageantes. Les LED à couleur ambrée (proche de la lumière des lampes à sodium) offrent une solution plus lumineuse, protectrice, à meilleure durée de vie que le sodium, pour une protection des bouteilles identique si les lampes sont de bonne qualité. De plus, à l'usage, les économies en terme d'énergie atteignent, en conditions réelles mesurées sur site, 51 % par rapport à l'éclairage traditionnel.

La solution LED « LED VINEO® » de couleur ambrée présentée par la société Neolux est garantie et certifiée anti goût de lumière.

Patrick

Compte rendu du C.A. du 11/09/2018

Excusés : Manu et Vincent.

Invitation à tous les membres de participer au contenu de l'EDP

Pour un journal encore plus convivial et représentatif de l'ensemble de ses membres, le CA invite formellement, par l'envoi d'un e-mail *ad hoc*, tous nos chers bécébégestes à apporter, selon leurs envies, leurs propres contributions à sa rédaction, que ce soit sous la forme d'un éditorial ou d'une simple contribution à l'une ou l'autre de ses rubriques habituelles (vendanges de presse, recettes de cuisine, etc...).

Une adresse mail a été créée par Vincent à cet effet : redaction-edp@bacchus-club1901.org

Il est seulement demandé aux divers contributeurs d'envoyer leur texte soit :

- dans le corps même de leur mail
- en fichier joint au format Word ou Open Office (afin le texte puisse être adapté à la charte graphique de l'EDP)
- sous forme de lien, s'il s'agit d'un article trouvé sur le net.

Inscription à la Super Prestige des Grands Vins du Languedoc

- Comme il a été précédemment annoncé, cette prestigieuse Prestige aura lieu le 15 décembre, au Restaurant Universitaire de centre-ville (faculté Victor Segalen), 7 avenue Foch à Brest.
- Prix : 60€
- Les bulletins d'inscription sont envoyés par Vincent et seront, comme d'habitude, à retourner au Grand Chambellan André Prigent.

Sélection des vins de la CGP 2019

- La sélection des nouveaux vins entrant au catalogue CGP aura lieu le 11 décembre, par dégustation à l'aveugle des échantillons présentés.
- Comme chaque année, le CA invite donc tous les membres ayant eu un coup de cœur pour un vin particulier à le proposer pour concourir à cette dégustation du CA en vue de son inscription sur la liste de la CGP. Il suffit pour cela que le membre nous fasse parvenir avant la date de la sélection un échantillon (qui lui sera remboursé) accompagné de sa fiche technique et, si le vin est sélectionné, qu'il s'engage bien sûr à être le trait d'union entre le club et le vigneron pour la gestion de la commande et sa logistique.

Départ de Manu :

A son grand regret, Manu se voit contraint de quitter Brest pour la Loire Atlantique, et donc d'abandonner toutes ses fonctions comme responsable de plusieurs vins du catalogue, comme membre -hyper- actif du club et, *at last but not at least*, comme membre du CA. Même s'il nous a promis de revenir à l'occasion de certaines prestigieuses, il va nous laisser un grand vide.

Pour cette même raison, il sera très dur à remplacer et, à ce titre, nous lançons à tous un appel à candidatures pour lui succéder dans l'une ou l'autre des susdites fonctions.

Recherche de membres actifs :

Indépendamment du regretté départ de Manu, le CA constate que le fonctionnement du club repose actuellement sur un nombre un peu trop étroit de membres actifs, ce qui rend problématique l'organisation de certaines dégustations plaisir. Pour cette raison également, nous sollicitons de nouvelles candidatures comme membres actifs.

L'expérience montre que les principaux freins à ce déficit en candidatures sont d'une part le manque de temps, d'autre part l'appréhension - très infondée, il faut le redire !- d'être confronté à des tâches dépassant ses compétences.

Pour tenir compte de ces deux freins, outre sa précédente invitation à devenir membre actif, le CA propose une catégorie intermédiaire entre le membre actif et le simple membre dégustateur, à savoir : un petit réservoir de membres bienveillants qui, sans être actifs à part entière, accepteraient une fois dans l'année de seconder un autre membre actif dans l'animation d'une dégustation, lorsque ce dernier se retrouve seul par manque de disponibilité des autres membres actifs.

Rappel des prochaines dates

En septembre :

- 15 septembre : G2
- 22 septembre : G3 et G1

En octobre :

- 6 octobre : Prestige Loire
- 13 octobre : G2

En novembre :

- 17 novembre : G3
- 24 novembre : G1

En décembre :

- 15 décembre : Super Prestige sur les grands vins du Languedoc



Rappel : en cas d'absence prévue à une dégustation plaisir, envoyez vite un mail au Grand Chambellan andreprigent@aol.com afin qu'un autre membre dégustateur puisse profiter de la place pour rattraper une séance.

Quiz **LE SAVIEZ-VOUS ?**

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 248 de juin - juillet :

Y a-t-il un lien entre la densité de plantation d'une vigne et la qualité finale de son vin ?

Réponse :

Globalement oui, surtout pour les vins rouges, les climats peu ensoleillés et les sols pauvres. Une forte densité de plantation permet à la fois une couverture plus homogène et plus en profondeur du sol par les racines et une meilleure exploitation de l'ensoleillement par les feuillages, ainsi qu'une plus forte concurrence des pieds entre eux, gage d'une baisse naturelle qualitative du rendement par pied. Un bon exemple de cet encépagement qualitatif est la densité de 10 000 pieds/ha avec taille en gobelets (soit un espace de 1 m seulement entre chaque rang et entre chaque pied du rang). Deux facteurs rendent toutefois cet idéal aujourd'hui impraticable : l'usage du tracteur, voire de la machine à vendanger, qui nécessitent un espacement plus grand entre les rangs, et la richesse de certains sols alliée à la chaleur de certains climats qui, en dopant la vigueur des plans en dépit de leur densité élevée, rendent difficilement maîtrisable une canopée aussi touffue. Pour ces raisons, les densités actuelles tendent plutôt à descendre vers 4000 pieds/ha.

Cf. mémento pdf p. 26 : « La densité de plantation » (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

Question du jour :

Par quels divers moyens un vigneron peut-il obtenir une baisse qualitative de son rendement, et tous ces moyens se valent-ils ?

Cf. mémento pdf p. 26-27 : « Incidence du mode de culture sur la maturation ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci, un article de Ptitchef sur le Château du Tertre, qui détaille de façon très pédagogique les 9 étapes de la vinification d'un grand rouge de garde, un article sur l'utilisation de nanoparticules en œnologie en vue de l'élimination du goût herbacé, et un article sur la difficulté persistante d'établir un label officiel consensuel pour les vins dits « naturels ».

LES 9 ÉTAPES DE FABRICATION DU VIN

Publié par le site Ptitchef

Des vignobles italiens aux grands châteaux français, le vin est une boisson mondiale. Partout sur le globe les vignes poussent, et chaque pays a su créer son vin selon son climat, ses techniques et ses matières.

Mais comment fait-on le vin ? Dans quelles conditions la vigne est-elle cultivée ? Et quels sont les points forts d'un grand millésime ? Ptitchef est allé se renseigner au Château du Tertre dans le bordelais pour comprendre les enjeux de la création d'un grand vin. Voici le plan des neuf étapes :

1 . La vigne

2 . Les vendanges

- 3 . La fermentation alcoolique
- 4 . La macération
- 5 . L'écoulage
- 6 . La fermentation malolactique
- 7 . L'élevage
- 8 . L'assemblage
- 9 . L'embouteillage

Article sélectionné par **Guy**

[Lien vers l'article](#)

DES POLYMÈRES MAGNÉTIQUES POUR ÉLIMINER LES NOTES VÉGÉTALES DANS LES VINS

Publié le 20/08/2018 par Infowine

Un groupe de recherche de l'Université d'Adélaïde est en train de mettre au point des polymères avec des nanoparticules magnétiques qui isolent et absorbent les alkyl-méthoxypyrazines (MP) pour pouvoir les éliminer facilement du vin. Ce sont ces composés qui produisent des arômes végétaux dans certains vins variétaux comme le Cabernet Sauvignon [...]

Source: American Chemical Society

Article sélectionné par **Vincent**

[Lien vers l'article](#)

VINS NATURELS

La certification tourne au vinaigre

Article de Morgan Bourven, publié le 22/06/2018 par la version en ligne de Que Choisir.

Les vins dits « nature » ou « naturels » n'ont aujourd'hui ni label ni cahier des charges officiel. Alors que les vignerons bio dénoncent une concurrence déloyale et un risque de fraude, les instances du secteur refusent de réglementer ce concept.

Restaurants, cavistes, épicerie fines... Les vignerons « nature » séduisent de plus en plus d'œnologues. Leur promesse : des vins propres, élaborés sans produits de synthèse, tant à la vigne (désherbants, pesticides, engrais...) que lors de la vinification (levures chimiques, additifs...).

[...]

Un groupe de travail s'est formé au sein du comité d'action biologique de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) [...] il a abouti à un cahier des charges qui proposait d'obliger les vignerons naturels à être certifiés AB et interdisait le maximum de pratiques et traitements œnologues (pas d'intrants, de filtration...).

Trois ans de travail pour rien

Mais lors de la présentation de ce projet à la commission permanente de l'Inao, la discussion a tourné court.

[...]

Le collectif Towa (Association pour la transparence dans le vin biologique) [...] prépare le lancement d'un site où les vignerons pourront, sur la base du volontariat, publier les résultats d'analyses de leurs vins.

Article sélectionné par **Jean-Louis**

[Lien vers l'article](#)