



EDP 252

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG janvier 2019

Édito : Les vœux du Président

Tous les membres du CA de notre association BCBG se joignent à moi pour vous présenter nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2019, ainsi qu'à vos proches.

Que celle-ci vous apporte bonheur, santé, joies familiales et réussites professionnelles.

Je souhaite que notre club vous donne toute satisfaction lors des différentes dégustations qui seront proposées et pourquoi pas également pour des membres de votre famille ou des amis intéressés par nos sympathiques activités. N'hésitez pas à faire la promotion de notre association qui accueillera avec plaisir de jeunes recrues.

J'espère que nos efforts et nos investissements pour organiser de belles dégustations sont appréciés et répondent à vos attentes. Nous serons très attentifs et à l'écoute de toutes suggestions qui pourront être proposées, notamment lors de notre prochaine assemblée générale le samedi 2 mars 2019.

Que cette année associative soit pleine de plaisirs sensoriels, de rencontres et d'échanges encore plus agréables à vivre que les précédents.

En vous renouvelant tous mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année, je vous promets, chères adhérentes et chers adhérents, de belles surprises et de magnifiques moments que nous allons partager !

François

MAIS OÙ EST PASSÉ LE GOÛT DU VIN ?...



* DESCRIPTION D'UN RIESLING1999 PARUE SUR INTERNET

Compte rendu du C.A. du 15/01/2019

Écho des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito « Vœux du Président »,
- Contenu : CR du CA et rubriques habituelles (dont vendanges de presse et recettes, rubriques ouvertes à tous les adhérents).

Point financier :

- Etat des remboursements des dépenses avancées par les membres actifs.
- Le bilan financier au 31/12 montre, comme les années précédentes, une année à l'équilibre. Il sera détaillé lors de l'AG du 2 mars.

Inscriptions 2019 :

- Une personne quitte le G2.
- Le déplacement, avec son accord, d'un membre du G3 pour le G2 libère deux places dans le G3.
- Patrick de Saint-Renan et sa femme, nouveaux adhérents, peuvent ainsi intégrer le G3.
- Les groupes 2 et 3 sont complets, et le G1 à peu près complet.

Organisation des dégustations et finalisation du calendrier 2019 :

- Organiseurs des prochaines Dégustations Plaisirs :
G2 du 16 mars : François et Pascale Colin.
G3 du 23 mars : Jean-Louis et Vincent
- Thèmes des dégustations Prestiges :
30 mars : Découverte des diverses variantes du Xérès andalou, organisée par Vincent et Jean-Louis.
12 octobre : Promenade dans les plus grandes régions viticoles italiennes, organisée par Philippe et André.
Mi-décembre : Super Prestige sur les grands crus de Provence. Organiseurs : François, Jean-Louis et Vincent.

CGP 2019 : Préparatifs avant CA du 05/02/19

- Bon de commande et catalogue 2019 : Vincent, qui a refondu l'ensemble des fichiers informatiques gérant la CGP, vérifiés ensuite par l'œil de lynx de Jean-Louis.
- André a rempli le drive à la place des nouveaux chargés des vins de Manu, mais le remplissage est encore incomplet.
- On enlève le nouveau Sancerre pour qu'il n'y ait pas trop de vins de Loire. On laisse le Reuilly Tatin (repris par André) et le Touraine de Manu (repris par Jean-Louis).
- Besancenot : après choix entre deux vins, maintien du Hauts Côtes de Beaune. Ajout du blanc au catalogue prestige, ainsi que du rouge un peu moins cher.

- Jung : on garde les mêmes. Et on met le grand cru Gewürztraminer Sporen dans le catalogue prestige.
- Catalogue Prestige : ajout également du Muscat Beaumes de Venise.
- Prochaines réunions prévues le 5 février pour établir les prix de vente et le 26 février pour préparer l'AG.
- Distribution du catalogue par la Poste à programmer : préparation du publipostage par Jean-Louis et distribution par Jean-Pierre et Armelle.

AG de mars 2019 :

François confirme la date, le lieu et les horaires en fin de semaine. Il reste à réaliser :

- Les inscriptions pour le repas du soir.
- Le classement des groupes.
- L'achat des lots et de la bouteille de la tombola, par André.
- L'appel aux membres actifs pour l'organisation de l'AG.

Questions diverses :

Super prestige 2018 : deux personnes ont oublié de venir. Afin d'éviter d'autres oublis à l'avenir, André s'engage à expédier dorénavant un mail de rappel également avant les prestiges, à l'image de ce qu'il pratique déjà pour les dégustations plaisirs.

Rappel des prochaines dates

En mars :

- 2 mars : AG
- 9 mars : G1
- 16 mars : G2
- 23 mars : G3
- 30 mars : Prestige Xérès

En mai :

- 4 mai : Dégustations Les Rochelles
- 11 mai : G2
- 18 mai : G3
- 25 mai : Remise des vins de la CGP

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.

Autre rappel : n'oubliez pas d'envoyer au CA toutes les informations, articles, recettes, et même éditos, que vous aimeriez voir publier dans votre EDP.

Adresse de réception : redaction-edp@bacchus-club1901.org

Quiz **LE SAVIEZ-VOUS ?**

- Rappel de la question posée dans l'EDP 250 d'octobre novembre :

Qu'est-ce que la pourriture noble apporte au raisin par rapport à une concentration obtenue par un simple passerillage ?

Réponse :

Le passerillage consiste simplement à faire sécher plus ou moins longtemps les grappes avant de les vinifier. Il a donc pour effet principal de concentrer le moût, donc ses sucres, afin d'obtenir des vins liquoreux, classiques ou mutés. Ce passerillage peut se faire sur claies, après la vendange, ou sur pied, en retardant la date de la vendange.

Comme pour le simple passerillage, l'apparition du champignon *Botrytis Cinerea* sur une grappe au cours d'une phase de surmaturation se traduit elle aussi par une augmentation de la richesse en sucres, mais également par l'apparition d'arômes plus spécifiques, propres aux grands liquoreux (Sauternes, Coteaux du Layon, Tokay de Hongrie, Trockenbeerenauslese d'Allemagne, vins de glace du Canada, etc.). La dégradation du glucose et du fructose par le mycélium provoque en effet une augmentation de la teneur en glycérol et en acide gluconique qui accentue d'autant le caractère « gras » du vin. Elle s'accompagne d'une désacidification des baies, par dégradation de l'acide tartrique, compensée toutefois par la concentration globale du jus dans le raisin. Les composés phénoliques sont également dégradés en quinones, responsables de la couleur brune des baies puis de la couleur jaune d'or du moût, qui se trouve alors plus résistant à l'oxydation qu'un moût non botrytisé. Enfin, la botrytisation entraîne une profonde modification des composés aromatiques en hydrolysant certains composés terpéniques et en favorisant l'émergence d'autres composés tels que le sotolon, très caractéristique de l'arôme des liquoreux.

Question du jour :

Comment le vigneron obtient-il le taux optimal d'acidité de son vin ?

Cf. [mémento](#) pdf p. 29-30 : « La correction de l'acidité des vendanges ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci, un article très sérieux sur l'utilisation du slip en viticulture, un article sur le glyphosate, malheureusement encore souvent présent dans les vignobles, un article sur l'une des alternatives aux désherbants chimiques via la nouvelle génération de robots désherbeurs viticoles, un article sur un cru normand (mais oui, normand !), un article sur le Chasselat, cépage bivalent table/cuve bien méconnu, et pour finir une radioscopie de l'évolution de la consommation de vin par les Français (dans laquelle, peut-être, nous reconnâtrons-nous ?).

MESURER L'ACTIVITÉ BIOLOGIQUE DES SOLS GRÂCE AU TEST DU SLIP

Mardi 02 octobre 2018, par Chantal Sarrazin dans Vitisphère.



*Le But du test du slip ? Apprécier l'activité biologique des sols.
Crédit photo : Chambre d'agriculture du Var.*

La chambre d'agriculture du Var a enfoui des slips de coton dans des parcelles du réseau Dephy Fermes viticole. Une fois exhumés, leur état de dégradation permet d'apprécier l'activité biologique des sols. Résultats.

« Nous voulions marquer les esprits ! [...]

Le principe est des plus simples : on enterre des slips et on mesure leur état après plusieurs mois enfouis sous terre. Plus ils sont décomposés, plus les sols sont actifs, et vice-et-versa.

[...]

Chaque parcelle de l'essai a reçu trois slips. « Nous les avons enfouis dans des parcelles cultivées suivant différentes modalités : bio, conventionnel, enherbées, non enherbées... » enchaîne la conseillère.

Des sachets de thé

[...]

Juste à côté des slips, ils ont enterré des sachets de thé vert [...]

Une fois déterrés, les slips ont été classés en trois états : peu, moyennement et très dégradés. La couleur et les odeurs ont aussi été observées. [...]

Les slips les plus dégradés ont été retrouvés dans les parcelles enherbées régulièrement [...]

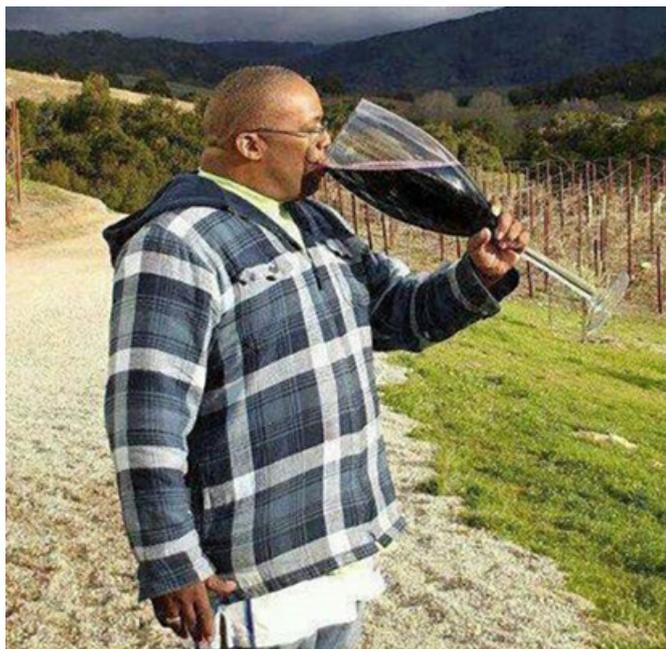
[...]

« Ce test n'a pas vocation à se substituer aux analyses, souligne Clémence Boutfol. Mais, il donne une idée de l'état du sol à l'instant T. » Il va être reconduit dans les années à venir pour affiner les résultats.

Article sélectionné par Jean-Louis.

Commentaire admiratif : comme le souligne l'article, voici au moins une technique bon marché (à la portée de toutes les bourses...) et facile à mettre en œuvre (à la portée de tous les glands...).

[Lien vers l'article](#)



GLYPHOSATE : LES AUTORITÉS SANITAIRES ONT PLAGIÉ MONSANTO

Ce document était au cœur de la décision de réautoriser en 2017 l'herbicide en Europe.

Publié par Stéphane Foucart le 15 janvier 2019 à 10h04 dans le Monde en ligne - Mis à jour le 15 janvier 2019 à 10h20

Le rapport d'évaluation du glyphosate, socle de la décision européenne, prise fin 2017, de réautoriser le célèbre herbicide pour cinq ans, est un vaste plagiat.

Mandaté par l'Union européenne pour produire l'expertise préliminaire sur le glyphosate — plus de 4 000 pages —, l'Institut fédéral d'évaluation des risques allemand (Bundesinstitut für Risikobewertung, ou BfR) a recopié, souvent mot pour mot, le dossier d'homologation du glyphosate transmis aux autorités européennes par Monsanto et ses alliés industriels, réunis au sein de la Glyphosate Task Force (GTF).

Dans un rapport commandité par des députés européens et rendu public mardi 15 janvier, le célèbre chasseur de plagiats autrichien Stefan Weber et le biochimiste Helmut Burtscher, associé à l'ONG Global 2000, montrent que les chapitres-clés de l'évaluation scientifique rendue par le BfR sont le fruit de plagiats à plus de 50 %, et de copiés-collés à plus de 70 %.

[...]

« Une fausse idée de l'auteur »

Ils ont en outre distingué les « copiés-collés bénins » – reproduction à l'identique de résumés d'études ou de tableaux – des passages constituant des plagiats. Le plagiat, expliquent les auteurs, est « une pratique frauduleuse presque toujours destinée à tromper le lecteur ». « Cela signifie que (...) le lecteur se fait une fausse idée de l'identité de l'auteur [...]. »

La distinction entre « plagiat » et « copiés-collés bénins » est cruciale [...]

Ce que montrent MM. Weber et Burtscher est que [...]

quelque 50 % des centaines de pages évaluant ces études indépendantes sont des plagiats de l'industrie, 22,7 % relèvent d'emprunts bénins et 27,2 % de contenu original. Au total, plus de 72 % de ces chapitres-clés ont donc été copiés-collés.

[...]

Circonstance aggravante, selon les rapporteurs : « L'omission systématique de toute référence à l'auteur réel, par le biais de suppressions sélectives de portions du texte, ne peut être interprétée que comme une volonté délibérée d'en cacher l'origine. »

Statistiques non conformes

[...]

Plus grave : selon eux, les analyses statistiques conduites par les industriels ont également été reprises ne varietur par les experts du BfR, bien qu'elles ne soient pas conformes aux tests

statistiques recommandés par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE, l'organisation qui définit les pratiques standards en toxicologie).

[...]

Au BfR, on se défend de toute mauvaise pratique. [...]

Les conclusions des deux chasseurs de plagiats ne sont pas uniformément critiques sur la qualité de l'expertise fournie par les autorités allemandes à l'Union européenne. Leur rapport a également exploré les quelque 400 pages des sections de l'évaluation consacrées à l'écotoxicologie, c'est-à-dire aux effets du glyphosate sur l'environnement. Ces chapitres, rédigés par l'Agence allemande de l'environnement (Umweltbundesamt, ou UBA), ne présentent de copiés-collés et de plagiats qu'à l'état de traces : respectivement 2,5 % et 0,1 % du texte analysé, selon les deux trouble-fête.

Article sélectionné par Vincent

[Lien vers l'article](#)

LE FUTUR DU DÉSHÉBAGE, LE PILOTE AUTOMATIQUE !

Mardi 23 octobre 2018 par Alexandre Abellan dans Vitisphère (Extraits)



Ce

12 octobre au château Fombrauge, Benoît Chaillon testait le travail du sol du robot TED. - crédit photo : Alexandre Abellan (Vitisphère)

Pour préparer le 0 % glyphosate, la start-up Naïo développe une solution 100 % automate. Démonstration vidéo des essais de lames intercepts et doigts Kress du prototype TED cet automne dans le Bordelais.

Sous le soleil d'automne et sur les routes du vignoble de Saint-Émilion, les bennes à vendange ont cédé leur place aux outils de travaux du sol. Entre l'ancestral percheron et les habituels tracteurs, un attelage high-tech s'invite pour labourer et désherber la rive droite : TED, le robot électrique de la start-up toulousaine Naïo Technologies. [...]

« On est surpris par son efficacité » résume Emmanuel Massé, le chef de culture qui accueille, depuis juin, des essais de désherbage sur le château Fombrauge (60 hectares de grand cru classé de Saint-Émilion). [...]

Réseau d'essai

Comme onze autres vignobles partenaires de Naïo (du Languedoc à la Champagne, en passant par Cognac et Muscadet), le château Fombrauge dispose d'un robot de présérie (l'industrialisation est toujours prévue pour 2019). [...]

"S'adapter aux outils existants"

Revendiqué, le principal parti pris de Naïo est de proposer un robot unique répondant à toutes les situations viticoles. [...]

Extrait d'un article sélectionné par Jean-Louis

[Lien vers l'article complet](#)

IL RÉALISE DE BEAUX CRUS EN... NORMANDIE

Publié par Guillaume LE DU le 23/10/2018 à 04h06 dans la version en ligne de Ouest France

À Grisy (Calvados), Gérard Samson produit des vins appréciés pour leur qualité. Son domaine viticole de 9 ha repose sur un terroir unique comparable à celui des meilleurs vins de Bourgogne.

« L'année 2018 sera un très bon millésime en vin rouge. » Gérard Samson a le sourire. Avec quinze saisonniers, le viticulteur normand a réalisé de prolifiques vendanges dans ses six hectares de vignes. Son domaine, « les Arpents du Soleil » à Grisy (Calvados), devrait produire 40 000 bouteilles (50 cl) de vin rouge et de vin blanc (vendues à partir de 35 € les trois sur son site). Le double de l'an dernier.

[...]

Un terroir de 65 millions d'années...

[...]

Ancien notaire

« Le terroir a dicté ma démarche, sur des bases climatiques, géologiques et historiques sérieuses », insiste Gérard Samson. Notaire de formation, il rachète en 1995 les 9 ha de terres en sachant parfaitement qu'il s'agit d'un terroir à vin. [...]

Mais cette success story est difficilement reproductible au nord de la Loire. [...]

Article sélectionné par Guy

[Lien vers l'article](#)

CHASSELAS, CÉPAGE BLANC D'ORIGINE SUISSE LÉMANIQUE : CE GRAND INCONNU !

Extrait d'un article paru dans le Dico du Vin.

Le chasselas, cépage blanc inconnu, ou trop connu !

Pourtant n'a-t-il pas tout pour surprendre ? D'abord le chasselas est cultivé à la fois comme raisin de table (l'AOP Chasselas de Moissac par exemple) ou comme raisin de cuve. Et puis son origine ! Tant de controverses quant à sa provenance pour se voir finalement ancrer avec certitude aux abords du lac Léman. Enfin sa superficie (en raisin de cuve) ! [...]

D'après les analyses ADN et les données historiques et linguistiques, pas de doute, le chasselas est originaire des rives du lac Léman et notamment de sa rive gauche qui correspond au Canton de Vaud en Suisse.

[...]

Si le chasselas à l'instar du silvaner, possède une faible acidité, ce défaut est compensé par une grande capacité au vieillissement. Ainsi, avec le temps (de 3 à 5 ans), le chasselas a cette faculté de se faire oublier avant de retrouver un incroyable épanouissement au bout de 7 à 10 ans. [...]

Le chasselas suisse est un vin qu'on boit sur place [...]

En France quand on parle chasselas, on pense immédiatement à celui de Moissac, dans le Tarn-et-Garonne. Il s'est vu décerner le titre d'AOC/AOP depuis 1977[...]

Trois secteurs de production de vins de chasselas en France :

1/ Pouilly-sur-Loire : AOC depuis 1937, le chasselas a donc une longue tradition dans ce village viticole de Bourgogne, [...]

2/ L'Alsace : là encore les surfaces de chasselas ont fortement régressé. [...]

3/ La Savoie : le chasselas représente environ 5 % du vignoble savoyard [...]

Heurs et malheurs du chasselas

[...]

Le chasselas est un cépage délicat. Une vinification alternative comporte beaucoup de risques ce qui pousse la plupart des producteurs à élaborer leurs vins de manière traditionnelle. A l'exception du non-filtré neuchâtelois, élevé sous bois, la méthode alternative sans fermentation malolactique, en levures indigènes, avec macération pelliculaire, vinifiés sans soufre reste donc une exception.

Article sélectionné par **Guy**

[Lien vers l'article intégral](#)

RADIOSCOPIE DE LA CONSOMMATION DU VIN PAR LES FRANÇAIS

Publié le jeudi 04 octobre 2018 par Marion Sepeau Ivaldi dans Vitisphère

Opinion Way mandatée par Wine Paris a interrogé les Français sur leurs habitudes de consommation. L'enquête montre que les tendances décelées les années précédentes s'affirment, notamment le profil très différent des jeunes consommateurs.

Réalisé auprès d'un échantillon de 2121 personnes du 29 août au 6 septembre (48 % d'hommes et 52 % de femmes), le sondage d'Opinion Way pour Wine Paris (salon professionnel qui se tiendra du 11 au 13 février) vient confirmer les tendances de consommation décelées depuis quelques années. :

Une majorité de buveurs occasionnels

20 % de l'échantillon consomme du vin une à deux fois par semaine et 18 % une à deux fois par mois. [...]

Le brunch, un moment à conquérir

[...]

Les vins étrangers en pleine ascension

Définitivement, les Français sont attachés à leur vin et demeurent patriotes dans leur acte d'achat. [...]

L'achat digital toujours à la traîne

La grande distribution est le lieu d'achat du vin par excellence avec 88 % des personnes interrogées qui y achètent du vin. [...]

7,9 euros dépensés en moyenne

Le prix reste le deuxième critère de choix lors de l'achat de vin.

En moyenne et pour une consommation quotidienne, le prix consacré à une bouteille de vin est de 7.9 euros. [...]

Le prix moyen passe à 19.8 euros pour une occasion spéciale (fête, célébration...).

[...]

Pour choisir, le prix et l'origine sont prépondérants

Pas de révolution en matière de critères de choix. [...]

Bordeaux et Bourgogne demeurent les régions préférées

Le sondage fait un zoom sur les régions viticoles et confirme que les Français achètent de façon préférentielle les vins issus de la région de leur résidence[...]

Des consommateurs attachés aux terroirs

Le sondage montre combien les Français estiment que les vins et les terroirs contribuent à l'image positive de la France. Près d'un sondé sur deux estime que les terroirs sont une source de fierté pour la France. [...]

Article sélectionné par Jean-Louis

[Lien vers l'article](#)