



EDP 253

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG février 2019

Édito : Faut-il limiter l'usage du cuivre en viticulture ?

La dernière proposition européenne sur la table de limiter la dose de cuivre à 4 kg/ha par an a mis la filière biologique en émoi. Comme le cuivre est le principal antifongique autorisé en agriculture biologique, une enquête réalisée par la Confédération Européenne des Vignerons de France et les Vignerons Indépendants a abouti à la conclusion qu'une telle limitation ferait perdre plus de la moitié des surfaces bios à la France en 2018. Cette année fut en effet une année de forte pression du mildiou puisque 57,8 % des vignerons interrogés ont utilisé plus de 4 kg/ha de cuivre (et même lors d'une année de faible pression comme en 2017, 10,3 % des vignerons avaient utilisé un dosage supérieur à 4 kg/ha).

La proposition européenne se fonde sur le fait que, malgré le nom très rassurant de sa principale dénomination (à savoir la fameuse « bouillie bordelaise ») et le côté rassurant que lui confère son agrément par l'agriculture biologique, le cuivre n'est pas anodin. Non seulement il appauvrit la teneur des baies en levures et bactéries indigènes (augmentant d'autant la nécessité de recourir à des levures et bactéries industrielles), mais il agit aussi sur le moût comme un catalyseur d'oxydation pouvant, entre autres conséquences, affecter les précurseurs d'arômes du vin. A l'échelle d'une vendange, le mieux qu'il puisse arriver est certes que la pluie lessive le cuivre avant que le raisin ne soit récolté, mais à plus long terme, les conséquences peuvent en être pires encore car un excès de cuivre dans les sols via les eaux de pluie tend à stériliser ces derniers.

Le problème est que, pour l'instant il n'existe encore aucune solution alternative au cuivre qui soit plus saine et aussi efficace. Dès lors, il serait assez paradoxal que, à vouloir être encore plus sain que le bio, ce soit précisément la filière biologique qui en soit la première victime ! Il reste donc à espérer que, pour le cuivre comme pour les sulfites, un compromis raisonnable et consensuel soit trouvé afin que le mieux ne devienne pas l'ennemi du bien, et que nous puissions continuer à nous régaler de vins combinant toujours plus étroitement saveur et innocuité.

Jean-Louis

SANTÉ
5 FRUITS PAR JOUR



AG du 2 mars 2019

Lieu : Restaurant universitaire de KERGOAT

Heure : 10h pour les membres actifs organisateurs de la journée
14h 30 pour l'Assemblée Générale
De 16h30 à 19h pour la dégustation des échantillons
20h30 pour le repas

Inscription au repas : Renvoyer à François [le bulletin d'inscription](#), accompagné du chèque de 30 € par personne, tel qu'envoyé par Vincent par mail à tous les adhérents.

Compte rendu du C.A. du 05/02/2019

Excusés : Armelle et Guy (à qui nous souhaitons une bonne convalescence après son opération)

Echo des pressoirs :

- Rédaction : EDP et Edito : *Jean-Louis*

- Contenu : Infos diverses, AG : Date, Horaires, Inscriptions repas, Prochains événements, Vendanges de Presse.

Assemblée Générale du 02/03/19 :

- Organisation de la journée : Faire le point sur les Membres Actifs présents le matin et/ou l'après-midi.

- Horaires du déroulement : 14h30 à 16h00

- Documents à préparer : Mot du Président (François) - Bilan financier (déjà fait par *Jean-Jacques* et *Jean-Louis*) - Rapport d'activité (*Armelle*)

- Repas : Midi pour les membres actifs du matin : *Guy*, si Guy est remis de son opération.

Soir : participation 30€ par personne. Achat des vins par *André* et *Jean-Jacques*

- Remise des trophées Dégustations Plaisirs

Rappel Podium : G1 : Jacques B - Hubert C - Daniel M
G2 : Jean-Pierre G - Philippe Z – André P
G3 : Hervé C - Gwenaëlle C – Pascale C

- Vin pour les trophées et la tombola : Achats par *André* et *Jean-Jacques*

- Composition du nouveau CA : Préparer liste et bulletins de vote. Tous les membres se représentent

Commande Groupée 2019 :

- Fixation du prix des vins par le CA (fichier Excel) : en fonction des tarifs fournis par vigneron, du prix des échantillons et des livraisons. Génération des documents de gestion suivants. (*Vincent*, à transmettre à *François*)
- Bordereau d'approvisionnement des échantillons (1 exemplaire pour l'AG)
- Catalogue 4 Pages à imprimer en A3 (*François*)
- Bon de commande à imprimer Ro/Vo en A4 (*François*)
- Etiquettes à imprimer avec N° et nom pour la dégustation le jour de l'AG (*François*)

Organisation :

- Lieu et Horaires : RU KERGOAT de 16h30 à 18h30/20h30
- Matériels nécessaires :
 - . Verres et nappage fournis par RU
 - . Seaux à champagne : récupérer ceux des G2 et G3 (*Armelle* et *André*)
 - . Crayons craie (*Jean-Jacques*)
- Echantillons de bouteilles : régler les derniers problèmes éventuels ?

Echantillons de *Vincent* et *Jean-Louis* : à donner à *André*

- Récupération bouteilles restantes à la fin de l'AG : *Jean-Jacques* et *Patrick* (pour cave *André*)
- Entrée de la salle : *Françoise* et *Elisabeth* avec Liste des inscrits (*Françoise*) et Feuilles d'inscription (*François*)

Catalogue CGP 2018 :

- Finalisation : *Vincent*
- Impression : *François* 150 exemplaires pour expédition + 50 pour jour de l'AG
- Diffusion : *Jean-Pierre* + *Jean-Jacques* + *Armelle* (si possible)
- Achat enveloppes timbrées par *Jean-Pierre*
- Etiquettes : impression par *Jean-Louis* qui donne à Jean-Pierre pour diffusion

Bon de commande :

- Impression BDC : *François*
- Diffusion : avec Catalogue
- Date de retour : avant 16 mars 2019

Remise des vins :

- Date et lieu : Confirmation ABK
- Remise des vins le samedi 25 mai 2019

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 : Dégustation 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 252 de janvier :

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 ».

Réponse :

Le manque d'acidité dans un vin est un défaut, tout particulièrement chez les blancs, car le vin semble alors plat. De plus, un manque d'acidité rend le moût et le vin plus fragiles face aux risques d'altérations, ce qui multiplie de façon exponentielle ses besoins en sulfites protecteurs.

Ce défaut est généralement évité par une bonne adaptation du cépage au terroir et au climat, ou par un assemblage approprié (ex : dans le Bordelais, le merlot peu acide est vivifié par son assemblage avec les cabernets et le malbec).

Dans tous les autres cas, le moût peut être réacidifié artificiellement à l'acide tartrique, autorisé en vinification car cet acide est déjà présent naturellement dans le raisin. En renforçant l'action du SO₂, cette acidification permet en outre de limiter fortement l'usage des sulfites, mais elle doit être pratiquée avec parcimonie car elle a l'inconvénient d'augmenter la dureté du vin.

Les autres procédés d'acidification sont l'adjonction de vendanges moins mûres, voire de grappillons verts, mais ce procédé, très « naturel », est aussi très peu qualitatif.

Inversement, il est également possible de désacidifier un vin par des sels de potassium ou de calcium, mais le résultat reste limité car ces sels ne font que précipiter l'acide tartrique, alors que dans une vendange pas assez mûre c'est l'acide malique qui est en trop.

Question du jour :

La macération préfermentaire : avantages et inconvénients pour un vin ?

Cf. mémento pdf p. 30 : « Les transformations enzymatiques du raisin après la récolte ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci, un article très documenté sur tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Champagne sans jamais oser le demander, un article sur les tonneaux français, orgueil national menacé par l'ogre chinois, et un extrait d'article prédisant au chenin un avenir radieux.

CHAMPAGNE

Les dix questions à se poser pour bien choisir une bouteille de champagne

Le vignoble champenois n'a beau représenter que 4 % des vignes françaises, il occupe une place très importante sur nos tables. Son image festive en fait un vin prisé pour les célébrations et occasions particulières. Reste que pour l'amateur non éclairé, choisir une bonne bouteille – ou du moins, une bouteille qui lui plaira – est difficile. Malgré la petite taille du vignoble (33 000 hectares), sa production est variée : prix, cépages, dosage, méthode de production... Voici tout ce qu'il faut savoir pour choisir une bouteille de champagne sans risquer la déception.

1) COMMENT DÉCRYPTER L'ÉTIQUETTE D'UNE BOUTEILLE ?

L'étiquette d'une bouteille de champagne doit délivrer au client des informations obligatoires : [...]

2) QUELS SONT LES DIFFÉRENTS STATUTS DES VIGNERONS ?

L'étiquette de la bouteille doit obligatoirement afficher le numéro d'immatriculation professionnel de l'élaborateur. Il est précédé de deux lettres qui indiquent sa catégorie.

[...]

3) « BRUT », « EXTRA-BRUT » ET « NATURE » : QUEL EST LE RÔLE DU DOSAGE DANS LE GOÛT DU CHAMPAGNE ?

Choisir son champagne mérite que l'on s'attarde sur son goût[...]

4) QUELS SONT LES DIFFÉRENTS CÉPAGES EN CHAMPAGNE ?

Jusqu'à une période récente, la grande majorité des vins de Champagne provenait d'assemblages de cépages différents. On trouve désormais des bouteilles monocépages, mettant en avant leurs qualités spécifiques. [...]

5) QUE SIGNIFIENT LES MENTIONS « BRUT SANS ANNÉE », « CUVÉE SPÉCIALE », « CUVÉE PARCELLAIRE » OU « MILLÉSIME » ?

Le brut sans année (BSA) est, en quelque sorte, le mètre-étalon des maisons de champagne. [...]

6) COMMENT EST ÉLABORÉ LE CHAMPAGNE ROSÉ ?

Inventé à la fin du XVIIIe siècle par la maison Ruinart [...]

7) EXISTE-T-IL DES CHAMPAGNES BIO OU BIODYNAMIQUES ?

[...]

8) QUEL EST LE « JUSTE » PRIX D'UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ?

[...]

Le prix conséquent des grandes cuvées de vigneron s'explique par le fait que leur qualité est internationalement reconnue mais que leur vignoble ne peut pas s'étendre, car le foncier est difficilement accessible : la rareté et la demande font alors leur œuvre.

9) OÙ FAUT-IL ACHETER SES BOUTEILLES DE CHAMPAGNE ?

Les grandes surfaces [...]

10) QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ENTRE LE CHAMPAGNE ET LES AUTRES VINS EFFERVESCENTS (CAVA, CRÉMANT, PROSECCO...) ?

[...]

Champagne : appellation d'origine contrôlée (AOC). **Crémant** : [...] Le **cava**, [...] le **prosecco** [...]

Article sélectionné par Jean-Louis dans la revue « Que Choisir ? » en ligne.

LE TONNEAU FRANÇAIS VEUT CONTINUER À ROULER DANS LE MONDE ENTIER

Publié le 02/10/18 par LEIF CARLSSON dans Le Figaro Vin

Exporté à 70%, le tonneau français habille les vins de la vieille Europe comme du nouveau monde, mais la concurrence à l'achat de chênes des Asiatiques et notamment des Chinois, fait craindre pour l'avenir de cette autre filière du luxe.

Dans les ateliers de la tonnellerie Sylvain plane une odeur de brioche. [...]

Article sélectionné par Guy

[Lien vers l'article](#)

LE CHENIN A UNE CARTE À JOUER

L'intérêt pour les cépages évoluent peu. Cabernet sauvignon, chardonnay et pinot noir sont ceux sur lesquels les opérateurs croient le plus pour les 24 mois. Sopexa note cependant une percée du chenin blanc. 10 % pensent qu'il va croître dans les deux ans qui viennent. C'est particulièrement le cas aux Etats-Unis où il compense un repli du chardonnay. 22 % des opérateurs de ce marché misent sur lui.

Extrait d'un article de Vitisphère, sélectionné par Jean-Louis

[Lien vers l'article complet](#)