



EDP 254

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG mars 2019

Édito : mot de bienvenue à l'AG et rapport moral du Président

Au nom du CA, je vous souhaite la bienvenue et je vous remercie pour votre présence à cette Assemblée Générale du BCBG.

Les différentes activités prévues tout au long de cette journée sont :

- D'abord notre Assemblée Générale vers 14h30 ;
- Puis de 16h30 à 18h30 : la Commande Groupée de Printemps 2019 ;
- Et enfin à 19h45 un apéritif, suivi d'un repas vers 20h30 pour les inscrits.

Cette année une commande Groupée avec toujours des nouveautés :

- Pas moins de 60 vins proposés à la dégustation cet après-midi, des classiques qui marchent et que l'on redemande, comme le Domaine de la Charité par exemple, et bien sûr quelques nouveautés pour alimenter nos débats, flacons toujours proposés par nos chers adhérents et sélectionnés par les éminents membres du Conseil d'Administration.
- Une confirmation, avec pour la 2ème année consécutive, un Catalogue « Prestige » qui propose les meilleures cuvées de nos vignerons déjà fournisseurs. Malheureusement, le prix des échantillons étant trop élevés, nous ne pourrions pas déguster ces belles bouteilles, mais nous pouvons faire confiance à ces vignerons qui élaborent ces prestigieuses cuvées avec tout leur amour et leur savoir-faire.
- De belles entrées qui viennent diversifier notre Commande de Printemps et représenter les différentes régions françaises, avec surtout un rapport plaisir/prix extraordinaire, même pour les cuvées « Prestige » que nous avons à des tarifs préférentiels.
- N'oublions pas notre invité Franco-Argentin, la Bodega Raffy dans la célèbre région de Mendoza en Argentine, qui nous fait découvrir ses magnifiques vins, aujourd'hui reconnus et inscrits sur la carte de grands restaurants ; n'hésitez pas à commander le Tursos, c'est un cadeau que nous fait la Bodega et que l'on doit se faire.

Cette belle dégustation sera suivie d'un apéritif et d'un repas préparés par l'équipe du Restaurant Universitaire KERGOAT.

Cette année, nous resterons en Bretagne, sur Terre ou en Mer, où il y a tant de choses à déguster. Rien ne vaut des circuits courts avec des produits locaux de qualité !

A l'apéritif, une loterie vous sera proposée, avec comme unique lot, mais pas des moindres : 1 Bouteille de Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013 Louis LATOUR.

Lors de ce repas, les trophées, récompensant les trois meilleurs dégustateurs 2018 des trois groupes 1, 2 et 3, seront remis aux intéressés présents.

Cette année 2018 fut une année avec quelques faits marquants. Ceux-ci vous seront présentés dans le rapport d'activité.

A noter de belles dégustations Prestiges et une Super Prestige qui porte bien son nom, avec de Grands crus classés du Languedoc qui nous ont enchantés !

Les dégustations plaisirs à thème ont été plébiscitées : vins italiens, vins étrangers.

Le Grand Chambellan joue parfaitement son rôle en ouvrant les portes des autres groupes aux dégustateurs qui avaient manqué une ou plusieurs dégustations dans le leur.

L'Echo des Pressoirs est bien rempli et Jean-Louis nous fait partager ses connaissances. N'hésitez pas à nous transmettre des articles qui vous ont intéressés (en citant les sources) ou écrits par vous-mêmes, les Editos n'attendent que vous !

Pour cette nouvelle année 2019 :

- De nouvelles inscriptions qui alimentent et animent les trois groupes de dégustation.
- De nouvelles visites de vignobles qui seront proposées tout au long de l'année, avec deux escapades hors vignobles français.

Tout à l'heure les Secrétaire et Trésorier vous présenteront les activités prévisionnelles pour 2019, c'est le moment de nous faire part de vos vœux éventuels, les surprises sont toujours bienvenues.

Avant de récapituler toutes ces activités et de passer au renouvellement du bureau, je voudrais remercier sincèrement et chaleureusement les membres du CA pour le travail accompli tout au long de cette année :

- Vice-président : André
- Trésorier : Jean-Jacques
- Trésorier adjoint : Jean-Louis
- Secrétaire : Jean-Pierre
- Secrétaire adjoint : Armelle
- Webmestre : Vincent
- Webmestre adjoint : Patrick
- Membre du CA et cuisinier Guy
- Membre du CA et capable de tout faire (même de quitter le CA avec regret) : Manu.

Merci également à tous les membres actifs qui continuent à faire vivre notre club.

Je vais maintenant laisser la parole à notre secrétaire pour commenter les activités 2018 et le prévisionnel 2019, puis au trésorier qui va nous faire une présentation des comptes de notre association. Je vous souhaite une bonne journée, une très bonne dégustation, un bel apéritif, un bon repas et de gagner le Bâtard-Montrachet Grand Cru.

*Le Président
François*



Edito 2 : Rapport d'activités 2018 et prévisionnel 2019

Rapport d'activités 2018 :

Le secrétariat est partagé entre Jean-Pierre, Armelle et Jean-Louis, au gré des absences alternées des uns et des autres.

Le CA s'est réuni 10 fois en 2018. Celui de décembre a été consacré à la sélection des vins remplaçant les départs dans le catalogue.

La composition du CA : chaque groupe est, certes, représenté mais le CA reste majoritairement du Groupe 2. Appel à de nouveaux membres du G1 et G3.

Pour l'instant, le départ de Manu n'est pas remplacé.

L'assemblée générale a eu lieu le 17 février 2018 avec repas et remise des trophées aux meilleurs dégustateurs. La date est choisie, en général, en fonction des vacances scolaires et bien avant le salon des vins de mars. Car les vignerons nous y apportent les commandes sans frais de port.

« **L'Echo Des Pressoirs** » : rédaction par Jean- Louis et transmission du mensuel (ainsi que de toutes les autres informations qui font la vie du BCBG) diffusé par internet (merci Vincent notre webmestre préféré !).

Nous renouvelons notre invitation à tous les membres de participer au contenu de l'EDP, dans toutes ses rubriques y compris l'éditorial. Une adresse mail a été créée à cet effet pour recevoir vos contributions : redaction-edp@bacchus-club1901.org.

En 2018 : 8 EDP ont été diffusés, dont 2 pour deux mois, soit avril- mai et octobre-novembre. Un Quiz sur le vin est publié à chaque numéro, appuyé sur le petit traité d'œnologie mis en ligne sur le site à l'usage de tous les adhérents.

Dégustations « Plaisir » : organisation de 5 séances pour chacun des 3 groupes. Elles ont été animées par les membres actifs qui font toujours preuve de beaucoup d'imagination.

MAIS :

Pour pallier le manque ponctuel de membres actifs, outre son appel à renforcer le nombre des actifs, le CA propose aux hésitants 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 trouve seul par manque de disponibilité de ses congénères.

« **Prestiges** » et « **Super Prestige** » : organisation de 2 dégustations « Prestige », qui ont été très vite complètes, à savoir :

- La première, le 14 avril : Safari en Afrique du sud par François et André.
- La deuxième, le 6 octobre sur les vins de Loire : André et Jean-Louis.

Et d'une dégustation « Super Prestige Grands Languedoc » le 15/12/18 par François, secondé par Jean-Jacques et Jean-Louis.

Remise des vins : le 26 mai 2018 grâce aux membres actifs (qui ne sont jamais trop nombreux...).

Salons des vins : Les membres du CA ont effectué plusieurs « missions » en service commandé pour goûter puis réceptionner les échantillons de vin dans les divers salons étalés en mars, octobre et novembre (Plabennec, le Drennec, Ploudaniel, Landerneau, Bourg Blanc et Brest).

CGP : comme chaque année le catalogue est toujours affiné et réactualisé en fonction des réactions des adhérents au catalogue précédent ainsi qu'en fonction des nouvelles découvertes durant l'année en cours. 4 vins ont ainsi été retirés en 2018 et remplacés par de nouvelles bouteilles. Les commandes sont restées semblables aux années précédentes, soit 75 vins différents.

Le nouveau catalogue « prestige » a contribué à ce succès avec un total de 116 bouteilles, vendues à l'unité.

Manu s'occupait d'un certain nombre de vins. Nous avons donc lancé un appel aux membres actifs pour reprendre le suivi des vins de Manu. Merci à ceux qui ont pu répondre et prendre en charge ces vins.

Rappel : une nouvelle colonne a été ajoutée au catalogue CGP afin de mieux signaler les vins bios. Les membres actifs responsables d'un vin sont donc invités à renseigner cette nouvelle colonne en utilisant les 5 sigles suivants :

R, AB, B, BD et VN, correspondant respectivement à vitiviniculture Raisonnée, vins issus de l'Agriculture Biologique, vins Biologiques, vins Bio Dynamiques, Vins Naturels (c'est-à-dire définis selon la norme AVN).

Primeurs : le Mas du Daumas Gassac reste suivi par Jean Pierre.

Poste de GCBG : poursuite de la mission du poste de GCBG (Grand Coordinateur des Grands Goûteurs), encore appelé « Grand Chambellan ». A ce titre, André coordonne les absences aux dégustations Plaisir et propose un rattrapage dans un autre groupe si c'est possible. Afin d'éviter tous les oublis, pour l'année 2019 André propose même une extension de ses services aux Prestiges, en envoyant pour chacune d'entre elles indistinctement un mail de rappel aux membres de tous les groupes, qu'ils soient inscrits ou non-inscrits.

Prévision d'activités 2019

Tous les événements programmés en 2019 sont déjà visibles sur le site du BCBG, dans le calendrier tenu méthodiquement à jour par Vincent.

Réunion du CA : 8 séances sont prévues en 2019.

Assemblée générale le 02/03/2019 : vous y fûtes, régalés ensuite d'un magnifique repas breton, au moins pour ceux qui s'y étaient inscrits.

« **L'Écho Des Pressoirs** » : poursuite du mensuel, dont la rédaction reste prise en charge par Jean-Louis. Contributions souhaitées de l'ensemble des membres.

5 dégustations « Plaisir » : organisées pour chacun des 3 groupes, aux dates consultables dans le calendrier en ligne.

2 dégustations « Prestiges » à savoir :

- Le 30 mars : l'Espagne et le Xérès dans tous ses états avec Vincent et Jean Louis.
- Le 12 octobre : Les grands vins de Toscane avec Phillippe Z et André.

« **Super Prestige** » le 14 décembre 2019 : Les grands crus de Provence, avec François, Jean-Louis et Vincent.

Une nouveauté en 2019 : une séance de zythologie, le 15 juin, animée par Simon, grand prêtre de la bière artisanale.

CGP 2019 : réédition de la commande groupée de printemps avec un catalogue prestige, avec une distribution des vins programmée pour le samedi 25 mai. A cette occasion, la présence des membres actifs est requise dès 10h le matin pour préparer la distribution, qui commencera à 14h30.

Salons : comme les années précédentes, tous les salons de proximité seront couverts par le CA, avec l'aide souhaitée de tous les membres actifs désireux de s'associer à cette agréable chasse aux bonnes bouteilles.

Remise des vins le 25 mai.

Inter groupe : cet événement est programmé pour le 14 septembre.

Renouvellement des membres du CA :

Après le départ de Manu, les neuf membres restants du bureau se représentent. 20 personnes étaient présentes à l'AG 2019, qui a reconduit le CA par l'ensemble des votants.

Remarques recueillies et précisions apportées lors de l'AG :

- Proposition d'avancer d'une ½ heure les dégustations plaisir : il est convenu d'en parler et de voir groupe par groupe.
- Réponse positive de trois volontaires acceptant d'intervenir ponctuellement comme « membres bienveillants » à la demande de membres actifs.
- Quand on se joint à un autre groupe pour rattraper une dégustation manquée, on peut compter ses points mais ceux-ci ne sont pas pris en compte pour le classement.

- Tous les membres actifs peuvent assister au CA.
- Certains trouvent qu'il y a un peu trop de vins au catalogue et qu'il faudrait se limiter.
- On retient la proposition d'achat de bacs pour transporter en bloc le matériel des dégustations.

Armelle

Compte rendu du C.A. du 19/02/2019

Patrick M excusé.

Présentation de Patrick C, nouveau membre actif.

NB : tout membre actif du club peut assister au CA s'il le souhaite.

Écho des Pressoirs de mars:

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : mot du président au cours de l'AG, suivi du rapport d'activité d'Armelle (prochain édito d'avril : Armelle).
- Autre contenu de l'EDP de mars : compte rendu du CA, Quiz, annonce des prochaines dégustation plaisir, vendanges de presse et recettes.
- Rappel : dans le bilan d'activité présenté à l'AG, faire un rappel aux membres du club pour une participation aux éditos et aux vendanges de presse.

Point financier :

Exercice 2018 légèrement excédentaire. Cet excédent est mis en réserve sur le livret pour être affecté au financement de manifestations gratuites du club (Intergroupes, futur anniversaire des 30 ans du club, etc.).

Inscriptions 2019 :

Encore quelques retardataires. Certains n'ont toujours pas payé leurs cotisations.

CGP 2019 :

- Le catalogue est encore sur le drive sous forme de maquette : certains descriptifs des producteurs et des vins restent à synthétiser car il faut faire rentrer le catalogue complet sur 4 pages seulement.
- François parachève la présentation de la maquette fournie par Vincent puis l'imprime.
- Jean-Louis a préparé le publipostage et imprimé les étiquettes d'adresses.
- Mise sous enveloppes et expédition : Jean-Jacques et Jean Pierre.
- Vincent se charge des étiquettes des vins à coller sur les tables.

AG du samedi 2 mars 2019 :

- Liste des inscrits : à mettre à jour, car il y aura de nouvelles inscriptions/adhésions lors de la dégustation suite à l'AG.
- Matériel : Les verres sont ceux du RU, et André et François apportent les seaux.
- Bulletin de vote à prévoir.
- Repas midi : prévoir 12 membres actifs à restaurer. Guy s'en occupe : 6 Jambonneaux, macédoine, œufs mimosas, chips, pain, poisson mayonnaise et fromages.
- Menu du soir : repas sur le thème de la Bretagne.
- Apéritif : Cocktail fouesnantais avec cidre (prévoir 10 bouteilles), et 3 mises en bouches par personnes.
- Tombola : inscription à l'apéro.

- Repas : 36 inscrits ce jour.
- Huile de coude : Vincent se charge de lancer un rappel aux membres actifs pour qu'ils soient présents dès 10h.
- Présentation des vins sur les tables : la présentation région par région et producteur par producteur suivant les numéros du catalogue est préférée à la présentation regroupée par blancs, rosés et rouges, génératrice d'engorgements.
- Remise des trophées : Patrick achète les sacs cadeaux des bouteilles des gagnants.
- Remerciements : un carton de 10 bouteilles est prévu pour le personnel du RU, ainsi qu'un pourboire de 80€.
- Élection au CA : tous les membres du CA confirment qu'ils se représentent.

Rappel des prochaines dates

Mois en cours :

- 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

En juin :

- 10 juin : Zythologie (= dégustation de bières artisanales proposées par Simon, ne pas bégayer sur la première syllabe...)
- 29 juin : G1

Rappel : en cas d'absence prévue à une Dégustation Plaisir, envoyez vite un mail au Grand Chambellan andreprigent@aol.com pour la lui signaler 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 253 de février :

La macération préfermentaire : avantages et inconvénients pour un vin ?

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

Réponse :

La macération préfermentaire consiste, comme son nom l'indique, à prolonger (le plus souvent par la réfrigération de la cuve) la phase initiale où le moût est encuvé avec les parties solides du raisin, juste avant le déclenchement de la fermentation alcoolique. Cette phase ne peut être

que bénéfique au vin rouge puisqu'elle permet de mieux extraire certains arômes, ou précurseurs d'arômes, variétaux (elle se prolonge même le plus souvent au-delà de la fermentation alcoolique, en une phase de fermentation postfermentaire, puisque chez les vins rouges le contact avec le marc ne se termine qu'à la phase finale du pressurage). Mais chez les raisins blancs, bien au contraire, cette phase est généralement soigneusement évitée, ou à tout le moins sévèrement limitée, car elle favorise l'extraction de composés aux saveurs herbacées, ainsi qu'un brunissement du vin par oxydation. C'est pourquoi les raisins blancs, à l'inverse des raisins rouges, sont pressés avant l'encuvage pour immédiatement séparer leur jus de leur marc, opération assez rapidement complétée par un débouillage afin de ne laisser subsister des derniers restes de parties solides que les lies fines. Toutefois, ces altérations sont parfois délibérément recherchées chez certains vins blancs (cf. les vins géorgiens traditionnels vinifiés en amphore), car elles leur confèrent une vinosité et une amertume typiques, à vrai dire assez « clivantes » pour les consommateurs.

Question du jour :

L'éraflage : quels sont ses avantages et ses inconvénients pour un vin ?

Cf. mémento pdf p. 31 : « L'éraflage ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci, un article enrichissant sur l'effet de la musique sur la vigne, le vin et les buveurs, et un autre article sur la fin du désherbage chimique en Saumurois, prélude à un mouvement plus vaste vers la pratique qualitative de l'enherbement naturel.

LA MUSIQUE ADOUCIRA-T-ELLE LES MŒURS DU VIN ET DE LA VIGNE ?

Vigne, vin et musique, feraient-ils bon ménage ? Des expériences conduites en 2018 le prouvent...

De la musique pour lutter contre l'esca, bonifier vos vins ou écouter la vigne chanter. Telles sont les expériences, pour le moins surprenantes mais qui fonctionnent, initiées en 2018. Vont-elles se poursuivre en 2019 ?

[...]

Comme le disait Platon, "la musique donne une âme à nos cœurs et des ailes à la pensée"... Pourquoi pas également à la vigne et aux vins ?

Article de J Cassagnes avec M Trévoux, A Abellan, S Nagel, paru le samedi 29 décembre 2018 dans Vitisphère, et proposé par Jean-Louis

[Lien vers l'article](#)

FIN DU DÉSHERBAGE TOTAL EN ANJOU-SAUMUR

Sur les quelque 20 000 ha que compte le vignoble angevin, il faudra désormais enherber ou travailler l'inter-rang.

L'attente fut longue, même un peu incompréhensible tant la mesure semblait de bon sens dans l'ambiance environnementale du moment. Il a fallu quelques 18 mois pour que le Comité national de l'Inao valide, le 6 septembre dernier, les nouveaux cahiers des charges des 27 appellations d'Anjou-Saumur, qui introduisent l'interdiction du désherbage chimique total. Désormais, seul le cavillon pourra être désherbé chimiquement.

[...]

Le projet de décret doit désormais passer par la phase PNO (procédure nationale d'opposition de deux mois), avant que soit publié le nouveau texte au Journal officiel. A compter de cette date – que la Fédération imagine début 2019 - la règle entrera en vigueur. Et les contrôles qui vont avec. A noter que l'obligation d'enherber les tournières avait été prise en 2008.

Article de Patrick Touchais paru le jeudi 27 septembre 2018 dans Vitisphère, et proposé par Jean-Louis

[Lien vers l'article](#)