



EDP 255

# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG avril – mai 2019

## Édito : Vin et réchauffement

Vendanges précoces, nouveaux vignobles, qualité du vin.... Un rapport publié en novembre dernier par l'institut national de la recherche agronomique montre que d'ici à 2050, le réchauffement climatique aura durablement modifié le paysage viticole français. Cultures, cépages, vinification : la filière doit rapidement s'adapter.

Tous les vignobles sont touchés par le réchauffement du climat. « L'équilibre aromatique des vins va s'en trouver modifié ». Si certaines régions se réjouissent d'être bientôt éligibles à la viticulture, d'autres ne préserveront leurs grands crus qu'au prix d'adaptations.

Toute la filière vin se mobilise donc pour imaginer de nouvelles stratégies, tablant avant tout sur l'innovation. D'abord en valorisant la diversité génétique par le choix de porte-greffes combinant une maturité tardive à plus de résistance à la sécheresse, aux maladies et aux températures élevées. Ensuite, en ajustant les processus œnologiques, choix de levures, contrôles des températures, technique de suppression d'alcool ou d'acidification.

La modification des pratiques permettant de protéger le raisin de la chaleur : haies, amendements organiques, paillage, effeuillage plus léger, et l'évolution de l'organisation géographique : cépages relocalisés selon la nature des sols, la pente, l'altitude ou l'exposition, seront autant de leviers incontournables. Le réchauffement modifie déjà les cycles de la vie : La hausse des températures accélère le développement de la vigne. Débourrement, floraison et véraison (maturation) sont plus précoces dans toutes les régions viticoles. Plus 3 jours à Bordeaux, plus 6 jours à Colmar.

Les vendanges s'effectuent de plus en plus tôt. Quinze jours à Saint Emilion et dans la vallée du Rhône, vingt-six jours en Alsace. Soit deux semaines plus tôt en moyenne qu'en 1980. Or, ces récoltes précoces ne sont pas sans conséquences sur l'altération des composés aromatiques des baies. Pour retrouver un peu de fraîcheur, les vendanges de nuit pourraient devenir la norme.

Les vins sont plus alcoolisés : depuis trente ans, l'écart se creuse entre l'accumulation des sucres et la maturité phénolique, maturité des parties solides du raisin (pépins, pellicules) qui produisent les anthocyanes et les tanins responsables de la structure et de la couleur. Résultat,

les vins sont de plus en plus alcoolisés et de moins en moins acides. Bordeaux : +2.7° et Languedoc : +3°.

Les changements climatiques parfois bénéfiques sont plus souvent néfastes. La qualité finale des vins dépend d'interactions complexes entre les différents paramètres du climat, variables à l'échelle de chaque cépage et de chaque région. L'augmentation du CO2 est favorable à la production végétale, la sécheresse engendre des besoins accrus en eau, les vagues de chaleur provoquent d'éventuelles brûlures des baies. Sans parler des événements froids, des cyclones ou des orages de grêles.

En 2050, presque toute la France pourra produire du vin. Avec une augmentation de la température pouvant atteindre, dans les pires scénarios, jusqu'à 5.3°C en moyenne d'ici la fin du siècle, presque toute la France pourrait bientôt être éligible à la viticulture comme tout le nord de la France.

Dans les années à venir, nous allons devoir suivre cette évolution et découvrir de nouveaux vins, de nouvelles implantations de cépages, de nouveaux arômes.

**Armelle**

D'après un article de *Science et Vie*, avril 2019



[www.le-bouche-a-oreille.com](http://www.le-bouche-a-oreille.com)

## Compte rendu du C.A. du 26/03/2019

Jean-Jacques excusé, et Patrick C présent en tant que membre actif.

### **Echo des Pressoirs :**

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Armelle en avril. Jean-Pierre en mai, Patrick C ou Patrick M en juin.
- Contenu : Compte rendu du CA, annonce des prochaines dégustations, vendanges de presse et recette.
- Proposition pour le club de prendre l'abonnement internet RVF. André va étudier les possibilités. La revue pourrait être utile par exemple pour guider l'achat des primeurs ou le choix des dégustations à thème, et aussi pour alimenter la rubrique « vendanges de presse ».

### **Bilan de l'assemblée générale**

- Journée : bilan positif, dont 46 inscriptions comme adhérents simples et 4 nouvelles adhésions comme membres participants.
- Contenu de la cave BCBG. Le point est fait par André après comptabilisation des échantillons non utilisés, soit : 62 bouteilles, dont beaucoup de Saumaise et de Jung.

### **Prestiges 2019 : Points sur les inscriptions**

- Les deux Prestiges, sur le Xérès et même sur la Toscane - alors que cette dernière n'est prévue que le 12 octobre - sont complètes, chacune à 15 participants.
- Zythologie : séance prévue le 15 juin. Salle réservée par Vincent. Inscription possible de 20 participants, à 19 € par personne. Un autre titre sera donné pour qu'il soit clair qu'il s'agit d'une dégustation de bières. Préciser que c'est Simon qui organise, secondé par André, qui fera un texte explicatif sur les bières.
- Intergroupe du 14 septembre : Il sera organisé par Patrick (G1), Pascale et Françoise (G3), mais il manque un co-organisateur pour représenter le groupe 2. La participation est gratuite et l'invitation sera lancée par mail.

### **Organisation des dégustations Plaisir 2019**

- Le CA constate qu'il faudrait un responsable dédié pour programmer et coordonner la répartition des membres actifs comme organisateurs des dégustations. André, qui fait déjà office de Grand Chambellan pour gérer les flux de rattrapage de séances entre les groupes, accepte aussi cette tâche de coordinateur des organisateurs de dégustations.
- Actuellement, la répartition des membres actifs entre les 3 groupes est la suivante : le G1 a 2 actifs, le G2 en a 9, et le G3 en a 7, ce qui représente un total de 18 membres actifs.

## **Affectation des organisateurs des prochaines dégustations du G2**

- 11 mai : avec Patrick M et Hervé.
- 28 sept : avec Jean et Jean-Paul
- 16 nov : avec Patrick C et Françoise

## **Affectation des organisateurs des prochaines dégustations du G3**

- 18 mai : avec Guy et Jean-Pierre
- 5 oct : avec Dominique et Yves
- 23 nov : avec Philippe Z et André

## **CGP 2019**

- La commande 2019 est restée comparable à celle des années précédentes, ce qui montre la fidélité des adhérents à cette prestation du club.
- On note au passage une progression des commandes du catalogue Prestige.

## **Rappel des prochaines dates**

### En mai :

- 4 mai : annulation de la dégustation *Les Rochelles* prévue à cette date
- 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)
- 29 juin : G1

### En septembre :

- 14 septembre : Intergroupe, joyeuse rencontre à laquelle les membres de tous les groupes sont convivialement -et gratuitement- invités.
- 21 septembre : G1
- 28 septembre : G2

**Rappel :** en cas d'absence prévue à une Dégustation Plaisir, envoyez vite un mail au Grand Chambellan [andreprigent@aol.com](mailto: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](mailto:redaction-edp@bacchus-club1901.org)

## Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans l'EDP 254 de mars :

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

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

Réponse :

Le principal effet de l'éraflage est d'apporter un surcroît de plus de 20% de tanins. Ces tanins peuvent certes améliorer la structure d'un vin jeune insuffisamment tannique mais, à moins qu'ils proviennent de grappes très mûres, voire légèrement surmûries, ils sont généralement de mauvaise qualité (goûts végétaux et herbacés trop amers, surtout en présence de bouts de rafle dilacérés qui libèrent alors leur suc vacuolaire végétal extrêmement astringent). C'est la raison pour laquelle, tout au moins en vinification classique, l'éraflage s'impose dans les grands vins rouges.

L'éraflage réduit en outre de 30% le volume de cuverie nécessaire, et donc le volume de marc à presser.

Mais la rafle n'a pas que des inconvénients puisque, par ailleurs, elle favorise la fermentation (par aération et absorption de chaleur) et facilite l'écoulage après pressurage. Et comme elle contient du potassium et de l'eau, mais ni sucre ni d'acide, elle abaisse le taux d'acidité et d'alcool du vin.

Quant à son influence sur la robe du vin, l'effet est double : au départ, elle diminue l'intensité de la couleur en fixant sur elle une partie des anthocyanes, mais en revanche elle la fixe plus durablement durant le vieillissement en favorisant la formation de composés colorés anthocyanes/tanins plus stables.

Question du jour :

### **Le foulage : quelle incidence a le type de foulage sur un vin ?**

Cf. mémento pdf p. 31 : « Le foulage ».

## Vendanges de presse

*Ce mois-ci :*

- *un article sélectionné par Guy sur le **Bordeaux 2018**, que beaucoup de critiques présentent comme le millésime du siècle*
- *un article sélectionné par Vincent qui nous fait pénétrer profondément dans les « **Gorges** », récente appellation très qualitative parmi la famille des Muscadets et bien connue des BCBGistes puisque l'un de ses spécimens figure dignement au catalogue de la CGP*
- *un article sélectionné par Jean-Louis sur les efforts méritoires de la cave coopérative de **Buzet** pour créer un vignoble plus bio que bio puisque pouvant se passer de tout intrant quel qu'il soit*
- *un article sélectionné par Guy sur l'angoissant problème de savoir – Pâques arrive à grand pas ! – **que boire sur un gâteau au chocolat***
- *un lien, toujours sélectionné par Guy, vers un petit quiz en ligne vous permettant de vérifier avec panache à quel point, au fil des dégustations et des Prestiges, vous êtes devenus experts en connaissance du **Champagne***

***ET, en cadeau pour ceux qui seront allés jusqu'au bout de cette rubrique, une section supplémentaire ce mois-ci est consacrée à la MiamMiam-au-logis, dans laquelle notre maîtresse queux Armelle nous dévoile sans ambages tous les charmes de **son gâteau à l'ananas**.***

## **BORDEAUX RETIENT SON SOUFFLE**

Publié le 13/04/19 par Stéphane Reynaud dans *Le Figaro du Vin*



*Photo : Château Pape Clément*

**Le millésime 2018 a été apprécié par la critique, mais le contexte économique n'est pas à l'euphorie. Les prochaines semaines vont être cruciales.**

D'abord les bonnes nouvelles : la puissance de Bordeaux en termes de marque demeure remarquable. C'est ce que met en avant la dernière étude de l'analyste britannique Wine Lister. [...] De son côté, l'agence de communication et de marketing Sopexa considère même Bordeaux comme la région au monde la plus prometteuse pour le vin rouge.

### **Qualité des dernières récoltes**

En revanche, la comparaison de l'évolution des prix de Bordeaux par rapport aux autres régions viticoles laisse apparaître une stagnation des tarifs bordelais [...]

"L'embellie pourrait venir d'outre-Atlantique, espère ce directeur d'un grand château. [...] En espérant que l'Administration Trump ne passe pas d'une taxe au litre des vins français à une taxe sur la valeur, qui aurait un impact colossal. Le monde du vin aborde cette campagne avec beaucoup de prudence.

[Lien vers l'article](#)

## **LE MUSCADET EN MOUVEMENT (ARTICLE DANS LE ROUGE & LE BLANC)**

**20 ans déjà ! Les muscadets de Gorges prennent de la bouteille !**

Ne supportant plus de traîner comme un boulet la mauvaise image de marque du muscadet, en 96/97, 5 vigneron parmi lesquels Michel Brégeon (R&B n°77) et Gilles Luneau réfléchissent à la création d'un vin haut de gamme en Muscadet. Ils mettent au point un cahier des charges pour créer le cru Gorges : une définition géologique (et non administrative) du terroir à partir du fameux gabbro, roche basique magmatique de couleur noire, le cépage melon de Bourgogne (la feuille ronde rappellerait celle du melon) avec une taille Guyot et pas plus de 10 yeux sur la baguette pour un rendement maximum de 40hl/ha (on les atteint rarement) avec, éventuellement, des vendanges en vert.

La nouveauté, ce sera l'élevage sur lies fines en cuves verrées souterraines pendant au moins 24 mois (et ce cru n'aura pas droit à l'appellation « sur lie », une curiosité administrative !). [...]

En 2018, une vingtaine de vigneron de Gorges et des communes voisines commercialisent environ 60 000 bouteilles, une goutte d'eau dans l'océan des 50 millions de bouteilles de muscadets annuels toutes appellations confondues. Sur les 630 ha de la commune, 150 ha produisent du Gorges.

[...]

Henri-Noël Lagrandeur dans *Le Rouge et le Blanc* du 15 février 2019

[Lien vers l'article](#)

## **LA CAVE DE BUZET INVESTIT 100 000 € POUR TROUVER LA RECETTE DU VIN SANS INTRANT**



« Ne plus traiter, c'est le rêve en tant qu'utilisateur » estime Alexis Hubert. « On ne s'empêche rien » renchérit Carine Magot, ce 27 mars à Buzet, sur la modalité de plantation enherbée. - crédit photo : Alexandre Abellan (Vitisphere)

### **Pour relever les défis écologiques et climatiques, la coopérative du Lot-et-Garonne se dote d'un terrain de jeu pour explorer le champ des possibles viticoles.**

Baptisé New Age, le vignoble expérimental de la cave coopérative de Buzet ne donne pas dans le spiritisme occidental, mais dans l'essai grandeur nature pour répondre aux enjeux d'avenir de la production et de la consommation de vins. « Dans la réflexion prospective de nos viticulteurs, nous nous sommes fixés comme objectif d'avoir, dans 50 à 60 ans, un vignoble autonome. autofertile, sans apports et intrants extérieurs » résume Carine Magot, la responsable vignoble des vigneron de Buzet. [...]

### **Nouveaux cépages et nouvelles pratiques**

La parcelle expérimentale se divise en deux volets. Le premier concerne l'évolution de l'encépagement pour s'adapter aux évolutions climatiques et la réduction des traitements. [...]

Encore plus disruptif, l'autre volet d'essais s'attaque à la conduite du vignoble selon une approche écosystémique. [...]

### "Biodiversité et résilience"

« Plus un écosystème est varié, plus il y a de la biodiversité et de la résilience. Nous cherchons à recréer un écosystème qui revienne rapidement à l'équilibre après les agressions extérieures, du climat et des ravageurs » explique Carine Magot. [...]

### Risques d'échec

Face à cette multitude d'essais originaux (voir carte ci-dessous), il existe un risque non négligeable pour que des modalités soient des échecs cuisants. [...]

En attendant les premières microvinifications dans trois ans, la cave finalise ce printemps l'implantation de sa parcelle. Et réfléchit désormais à la mise en place de capteurs et d'outils de suivi de tous ses essais. « L'esprit est d'avoir des données, des références » conclut Carine Magot, notamment pour réaliser une étude technico-économique sur la rentabilité de chaque pratique.

*Article d'Alexandre Abellan paru le vendredi 29 mars 2019 dans Vitisphère*

[Lien vers l'article](#)

## ACCORD MET/VIN SPÉCIAL PÂQUES : LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

Publié le 11/04/19 par Christian Flacelière dans le *Figaro Magazine*



*Photo : Imcsike - Fotolia*

**Pas de menu de Pâques sans chocolat ! Alors découvrez dès maintenant avec quels**

## **vins servir un gâteau au chocolat...**

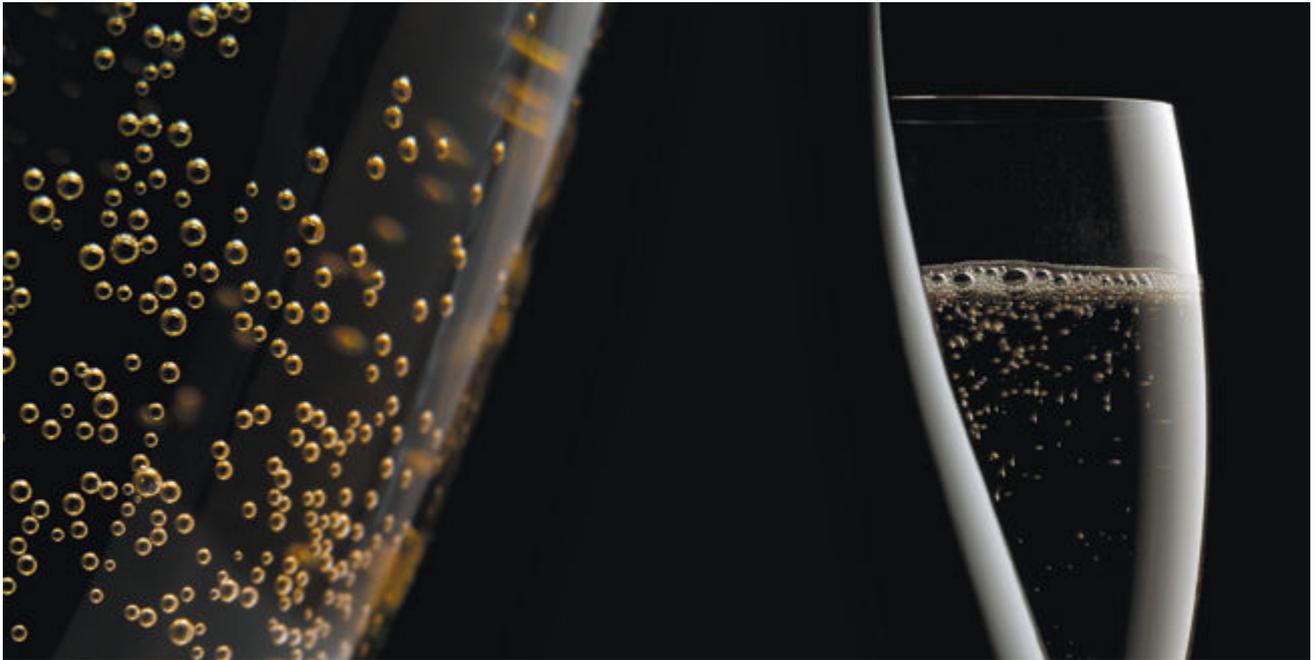
Il est dans tous les livres de recettes, de toutes les générations. Certes, il y a à peu près autant de recettes que de cuisiniers et cuisinières. L'un y ajoute des pistaches, l'autre des cerises confites, le troisième des amandes ou des éclats de fève de cacao. Qu'importe, le chocolat est l'un des tueurs du vin, il le rend amer et casse sa finale... L'objet de ce test est un banal gâteau au chocolat sans autres composants que du sucre, de la farine, du beurre, des oeufs et du cacao !

[...]

[Lien vers l'article](#)

## **CHAMPAGNE !**

Publié le 07/04/19 par *Le Figaro Vin*



*Photo : DR*

### **QUIZ – Connaissez-vous bien ce délicieux nectar pétillant ?**

Les vins de Champagne sont entièrement produits et élaborés dans la région champenoise française et chaque étape de leur production suit une réglementation bien précise. Les vignobles champenois sont répartis entre les villes de Reims et Epernay mais aussi, au sud de Troyes et produisent donc notamment l'appellation l'AOC Champagne.

Vin de fêtes, vin de sacre, vin des rois, le champagne occupe une place à part entière dans le monde du vin. Il fait la fierté de notre pays en s'invitant sur les plus belles tables du monde et fait rayonner l'excellence et l'art de vivre à la française.

**Vous pensez vous y connaître sur ce célèbre vin effervescent qui fait baver le monde entier ? Le Figaro Vin a concocté pour vous un quiz pour vérifier cela...**

[Lien vers le test](#)

## MiamMiam-au-logis : Les recettes d'Armelle

### Gâteau caramélisé renversé à l'ananas : testé et apprécié par le CA.

Pour 6 personnes. Préparation : 15 mn, et cuisson : 30 mn.

#### Ingrédients :

- 8 rondelles d'ananas (prendre une boîte de conserve afin d'avoir le jus d'ananas.)
- 150 g de sucre
- 150 g de farine.
- 150 g de beurre.
- 3 œufs.
- 1 sachet de levure.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- Caramel : 150 g de sucre.

#### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec le sucre.
- Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien. Puis ajouter la farine tamisée et la levure.
- Dans votre moule à gâteau (qui doit aller sur le feu) ou une poêle, faites votre caramel. Laisser le sucre fondre (sans eau ni rien). Il doit être brun. Y mettre les rondelles d'ananas.
- S'il vous reste de l'ananas, le mettre en petits morceaux dans la pâte.
- Verser le mélange dans le moule et enfourner pour 30 mn.
- Laisser refroidir, puis imbiber le gâteau avec le jus d'ananas de la boîte, renforcé par un ajout de rhum si vous le souhaitez.

