



EDP 256

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG juin -juillet 2019

Édito : l'objectif du vin est d'être désaltérant

Actuellement, les viticulteurs travaillent leurs vins pour toucher un plus grand public et répondre à leur demande. Le Bordeaux évolue et change de style aujourd'hui. Il revient à des vins faits pour être bus à table, non pour être dégustés. Son objectif final est d'être désaltérant. On avait oublié cette dimension au profit de la performance, sans penser à mal, mais, parce que cela était bien vu et permettait d'obtenir de bonnes notes.

Aujourd'hui, la sensibilité est dans le détail, la fraîcheur. L'un des autres axes de travail de certains crus consiste à se demander comment être buvable plus tôt grâce à la qualité du suivi, mais aussi en levant le pied sur les extractions et sur le bois.

On peut se demander si les vins vinifiés pour être bus plus tôt conservent un bon potentiel de garde. La problématique consiste à comprendre comment se rapprocher de la jeunesse du vin sans en entamer le goût. Certains pensaient que les défauts allaient être lissés avec le temps. La précision permet d'enlever les aspects désagréables des vins dans leur jeune âge, même si ceux-ci sont toujours confectionnés dans un esprit de garde. On recherche l'équilibre et la mesure dans les vinifications et les élevages.

Le millésime 2018 est un millésime hyperpédagogique. C'est celui pour lequel l'empreinte du terroir est la plus marquée. C'est un beau millésime. Pour Thomas Duclot, œnologue-consultant, un grand vin doit pouvoir être approchable dans sa jeunesse tout en gardant sa capacité à vieillir.

Armelle

*D'après un article du Figaro du Vin du
14 avril 2019*



Compte rendu du C.A. du 23 avril 2019

Jean Louis et Patrick. M excusés.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction par Jean-Louis, Édito d'Armelle.
- Pour juin, maquette préparée à l'avance par Jean Louis complétée par Armelle.

Point financier :

- Derniers encaissements et remboursements ; restent 4 vigneronns à régler.
- Dépenses : justificatifs, remboursement.

Commande Groupée de Printemps Bilan :

- Remise des vins : problèmes en attente réglés en grande partie au cas par cas.
- Cas de Saumaize : La livraison tardive a eu lieu après la remise des vins.
- Les vins de Saumaize seront à l'ABK : envoi d'un mail aux personnes concernées pour fixer RV le samedi 15/06 de 10h à 12h sauf à ceux qui vont à la Zyto ou présents au CA.
- Peu d'erreurs cette année. Seules trois bouteilles sont disparues. Les manquantes sont remboursées. Et une commande de 3 bouteilles oubliée par le vigneron. Elle sera remboursée.
- Remarque : penser à faire des tables séparées pour la remise des vins pour éviter les mélanges.

Zytologie du 15/06/19:

Point sur les inscriptions : appel éventuel à des personnes hors BCBG.

17 personnes inscrites sur les 20 prévues. 20 €. Les organisateurs seront Simon et Max. L'inscription payante se fait directement au club.

Questions diverses :

-3 bouteilles de la cave du BCBG données au club de boule ABK en remerciement pour leur accueil.

Rappel des prochaines dates

En juin :

- 10 juin : Zythologie (= dégustation de bières artisanales proposées par Simon)
- 29 juin : G1

En septembre :

- 14 septembre : **Grand Tournoi**, joyeuse rencontre à laquelle les membres de tous les groupes ainsi que les membres participants et conjoint(e)s sont convivialement -et gratuitement- invités.
- 21 septembre : G1
- 28 septembre : G2

En octobre :

- 5 octobre : G3
- 12 octobre : Prestige « Grands Vins de Toscane »

En novembre :

- 9 novembre : G1
- 16 novembre : G2
- 23 novembre : G3

En décembre :

- 14 décembre : Super Prestige « Grands Crus de Provence »

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 255 d'avril - mai :

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

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

Réponse :

Le foulage peut-être plus ou moins poussé selon le résultat que vise le vigneron.

Évité dans le cas de vinifications selon le procédé de la macération carbonique (par exemple pour la vinification des Beaujolais), il est en revanche incontournable en vinification classique, car il facilite la macération en augmentant la dissolution des polyphénols, et il facilite également la fermentation par une mise en contact immédiate du jus avec les levures. A ces avantages s'ajoute le fait qu'en cas de sulfitage et/ou de levurage, il favorise également l'homogénéisation des intrants dans le moût.

Pour autant, malgré ces effets recherchés, le foulage ne doit être trop brutal, car en dilacérant les parties solides il favorise aussi l'apparition d'astringences herbacées. C'est pourquoi, chez les vins de qualité, le vigneron préfère un foulage plus léger qui éclate seulement les grains sans les écraser, évitant ainsi cette dilacération des parties solides. Pour pallier la plus faible extraction initiale des polyphénols occasionnée par un tel foulage, le vigneron compense alors par la qualité de la macération : en augmentant la durée de la cuvaison, la fréquence des brassages, et/ou la température finale de la macération. Lorsqu'il est poussé à l'extrême, ce souci de qualité peut parfois aller, même en vinification traditionnelle, jusqu'à ne pas fouler du tout les raisins.

Question du jour :

Comment le processus de macération agit-il sur la qualité d'un vin rouge ?

Cf. mémento pdf p. 34 : « La conduite de la macération ».

Vendanges de presse

Ce mois-ci :

- *un article sélectionné par Jean-Louis sur **Féminalise**, concours mondial organisé à 100% par des femmes pour des femmes, mais qui pourrait aussi intéresser les hommes si l'on en juge par les talents hors pair régulièrement constatés chez les fines dégustatrices de notre club.*
- *Sur le thème du **vin bleu**, proposé par Patrick C à partir d'un article récent de **Sud Ouest**, un article de Sciences et Vie faisant le point sur ce mystérieux breuvage.*
- *un article sélectionné par Jean-Louis sur la percée du « **Gros Manseng** », doux mais également sec, dans l'appellation IGP de Gascogne.*

DÉCOUVREZ LE PALMARÈS DU 13^{ème} CONCOURS MONDIAL DES VINS FÉMINALISE!

Communication rédigée par Féminalise, vendredi 19 avril 2019 dans Vitisphère

Nouveau succès pour le concours mondial des *Féminalise* qui s'est déroulé le 4 avril 2019, pour la deuxième fois à Paris ! Le concours a réuni plus de 450 dégustatrices sur la journée, professionnelles ou œnophiles averties, de 20 nationalités différentes. Cette année c'est 4541 vins provenant de 16 pays différents qui ont été dégustés pendant les deux sessions de dégustation. [...]

Chaque vin est dégusté par 3 dégustatrices (au minimum) placées à des tables éloignées, aucune influence n'est possible. Chaque vin est donc noté via une fiche de dégustation comportant 39 points de contrôle. [Lien vers l'article](#)

VIN "NATURELLEMENT" BLEU VENU D'ESPAGNE : UN PROBLÈME DE CHIMIE... ET D'OENOLOGIE

Par Sarah Sermondadaz le 07.08.2018 à 19h23, mis à jour le 16.08.2018 à 09h35 dans Sciences et Avenir

Des vins présentés comme "naturellement" bleus sont commercialisés en Espagne, et désormais en France. Un argument marketing qui pose des questions sur leur réel procédé de fabrication.

Peut-on faire du vin blanc uniquement à partir de peaux de raisin noir ?

Un vin bleu, à la couleur obtenue "naturellement" grâce à une macération supplémentaire d'un Chardonnay blanc dans des peaux de raisin noir. C'est la promesse d'un importateur de vin basé à Sète pour commercialiser son vin bleu venu d'Andalousie, en Espagne. Trop beau pour être vrai ? Sciences et Avenir s'est entretenu avec plusieurs scientifiques de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), qui émettent des doutes quant à la possibilité d'obtenir du vin bleu par ce procédé [...]

[Lien vers l'article](#)

LE GROS MANSENG, L'AUTRE CÉPAGE DES CÔTES DE GASCOGNE

Vendredi 29 mars 2019 par Marion Sepeau Ivaldi dans Vitisphère

Le gros manseng participe au succès des vins doux de la Gascogne. - crédit photo : DR

Si le vignoble reste principalement orienté sur la production de colombar, le gros manseng commence à se faire une place de choix dans l'offre de l'IGP.

« Nous n'avons quasiment pas de concurrents sur les vins doux à base de gros manseng. Leurs profils aromatiques équilibrés entre le sucre et l'acidité avec une aromatique d'agrume, de fruits de la passion plaît en France et à l'international » se satisfait Olivier Dabadie, président de la section interprofessionnelle des Côtes de Gascogne. [...]

75 % des surfaces plantées sont en colombar, cépage identitaire et indétrônable de l'IGP. Mais, « nous ne sommes pas que le colombar. Nous proposons des vins doux avec une physionomie comparable à ceux élaborés à partir de colombar, c'est-à-dire nés avec des cépages qui sont nés chez nous, emblématiques de notre vignoble ».

[Lien vers l'article](#)