



EDP 260

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG janvier 2020

2020 : Les vœux du Président
Cette année sous la forme d'un dessin

Pour **2020** , je t'accorde **4** vœux !

1^{er} vœu :

*De bonnes
dégustations
Plaisir dans
ton groupe*

2^{ème} vœu :

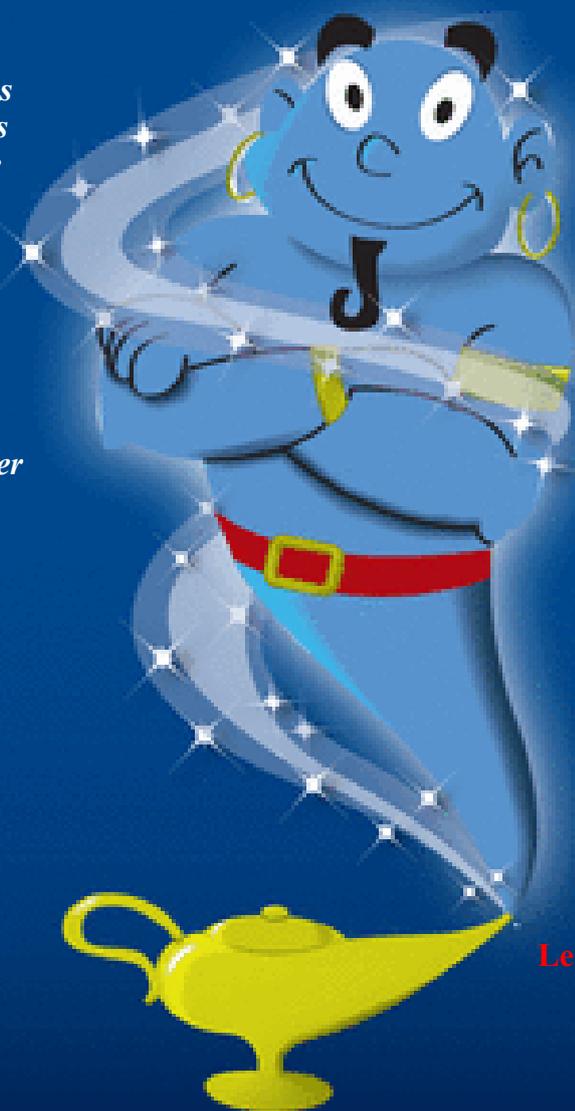
*D'excellentes
dégustations
Prestige et Super
Prestige*

3^{ème} vœu :

*Une belle
Commande
Groupée de
Printemps*

4^{ème} vœu :

*Bonheur et
santé pour toi et
tes proches*



**Le Président BCBG
François**

Compte rendu du C.A. du 15 janvier 2020

Jean-Pierre et Patrick M excusés.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction par Jean-Louis, avec les vœux du Président comme édito. En février, c'est Vincent qui fournira l'édito, tandis que celui de mars sera constitué par le rapport moral et d'activité de l'AG.
- Renouveler l'appel aux volontaires pour devenir membres actifs.

CGP 2020 :

- Vincent, surchargé, souhaite passer la main pour la CGP à Patrick M. Tout est déjà paramétré ce qui devrait faciliter le passage du relai.
- Il manque encore des précisions sur les vins du catalogue, comme par exemple la mention des cépages. Certains vigneronns n'ont pas encore répondu.
- Edition et envoi du catalogue. A partir du fichier Excel produit par Vincent et repris par Patrick M, Patrick édite le catalogue ainsi que le bon de commande et les transmet à François pour qu'il les imprime en 250 exemplaires et les remette à Jean-Louis. Jean-Louis achète les enveloppes, édite les étiquettes et, avec l'aide de Patrick C, plie et expédie les papiers à tous les adhérents.
- Cette année, le catalogue classique comporte 62 vins, sans compter le catalogue prestige.

Inscriptions 2020

- État actuel des inscriptions. : Gwen arrête le groupe 3 et, après une interruption, Hervé poursuivra après l'été.
- Un nouveau souhaite intégrer le G2, mais la seule place actuellement disponible est au groupe 3.

Calendrier 2020 :

Organisation des prochaines dégustations :

- G2 le 25/01/20 : Patrick C et Patrick M
- G3 le 01/02/20 : Jean-Louis et Vincent
- G1 le 07/03/20 : Patrick M

Prestiges 2020, propositions et organisateurs :

- 28 mars : « Autour des dentelles de Montmirail ». Armelle et Christophe.
- Octobre : Allemagne. François et Jean-Louis.
- Super prestige : avec J-Jacques, André et François. A la place du thème de la Loire, André et François proposent plutôt la formule plus ouverte d'un grand accord mets-vins.

AG 2020 :

- En raison de l'impossibilité d'assurer un repas à la date initialement prévue, l'AG est repoussée au samedi 14 mars.
- Le prochain CA est prévu pour le 29/01 afin de valider le catalogue avant son expédition.
- André s'occupe de l'achat des lots pour les dégustateurs primés, ainsi que du lot de la tombola.
- Les inscriptions pour le repas du soir sont à prendre directement auprès de François.

Questions diverses :

- Dégustation par le CA de deux nouveaux vins du domaine de la Roche (Touraine) : Le rouge 100% cot est écarté, mais le rosé est retenu pour son excellent rapport qualité-prix (prix proposé aux adhérents : 4,60 €).
- Un deuxième rosé est mis au catalogue : il s'agit du cabernet d'Anjou de Bioteau, Château d'Avrillé demi sec.
- Pour faciliter le travail du comité de lecture en support de notre rubrique « vendanges de presse », Jean-Louis propose de réexpédier chaque semaine à chaque membre du CA l'édition hebdomadaire en ligne des revues RVF et Vitisphère auxquelles le club est abonné.

Rappel des prochaines dates

En janvier :

- 18 janvier : G1
- 25 janvier : G2

En février :

- 1er février : G3

En mars :

- 7 mars : G1
- **14 mars : AG**
- 21 mars : G3



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 259 de novembre-décembre :

Quelle incidence la date de l'écoulage a-t-elle sur les caractéristiques du vin ?

Cf. mémento pdf p. 37 : « L'écoulage ».

Réponse :

L'écoulage consiste à séparer le jus du marc après un temps plus ou moins long de cuvaion. Le choix de la durée de cuvaion dépend des caractères du vin recherché (selon que l'on donne la priorité à la puissance tannique ou au fruité léger) et de la qualité du raisin (les longues cuvaisons restant réservées aux cépages nobles dans les régions de vins de haute qualité).

Au-delà de 2 semaines de cuvaion, la teneur en polyphénols totaux augmente beaucoup plus lentement, mais surtout leur évolution devient plus qualitative grâce à un phénomène de maturation des tanins qui les assouplit. L'oxydation des tanins provoquée par les remontages y contribue dans une large mesure.

Schématiquement, on peut donc observer trois types de durée de cuvaion :

- Ecoulage avant la fin de la fermentation : pour obtenir des vins souples et fruités à boire très jeunes, on peut limiter la cuvaion à 3 à 4 jours et pratiquer un écoulage avant même la fin de la fermentation afin que celle-ci se termine sans contact avec le marc.

- Ecoulage dès la fin de la fermentation : une cuvaion moyenne d'environ 8 jours avec écoulage dès la fin de la fermentation permet d'espérer la couleur maximale avec un taux de tanin modéré des vins jeunes, ainsi qu'un meilleur équilibre gustatif entre arômes fruités et structure tannique. Elle peut également suffire à certains grands vins issus de raisins très concentrés par une grande maturité, et elle s'impose en cas de vinification en cuve ouverte.

- Ecoulage après la fin de la fermentation : pour obtenir des vins plus généreux plus aptes à la garde, une cuvaion prolongée de plusieurs jours à deux semaines après la fin de la fermentation alcoolique est bénéfique car elle permet d'extraire les tanins nécessaires au vieillissement. Il convient alors de veiller à ce que ces tanins soient assez souples pour ne pas écraser la palette aromatique.

. Question du jour :

Quel est l'intérêt de pratiquer un écoulage en fût ?

Cf. mémento pdf p. 38 : « Écoulage en cuve contre écoulage en fût ».

Vendanges de presse

Comme vous le savez déjà si vous lisez attentivement nos comptes-rendus de CA dans votre mensuel préféré, le BCBG s'est abonné à 2 revues, la RVF et Vitisphère, pour vous faire bénéficier d'un plus grand nombre d'articles jugés intéressants. Au sommaire de ce mois-ci nous vous proposons donc :

- ***Un article sur la remarquable montée en gamme actuelle des vins rosés.***
- ***A l'appui de l'article précédent, un article sur l'investissement du groupe LVMH dans le Château d'Esclan, qui produit le Garrus, le rosé actuellement le plus cher sur le marché.***
- ***Un article sur l'évolution de la consommation en France, qui devient de plus en plus raisonnée et responsable (sous l'influence bénéfique du BCBG, n'en doutons pas !).***

- **Un article sur la place actuelle de *la France comme premier consommateur de vins bio.***
- **Un article sur un *filtre à sulfites* permettant à tous de *transformer des vins non bio en quasi « vins naturels »*, avec en prime une photo de *skis plaqués en douelles de grands crus* (pour faciliter le « remontage » mécanique ?).**
- **Un article sur les dits « *cépages modestes* » : *parades contre le réchauffement climatique ?***
- **Un article sur l'excellent domaine *Hauvette*, que les heureux participants à la Super Prestige Provence ont eu le grand privilège de pouvoir déguster le mois dernier.**
- **Un article sur les vins de *la prestigieuse appellation Bellet*, que les heureux participants à la Super Prestige Provence ont également eu le grand privilège de pouvoir déguster le mois dernier.**
- **Une *sélection des vins du Roussillon* jugés les meilleurs par la Revue des Vins de France.**
- **Un essai comparé de tous les sites permettant *d'acheter de vieux millésimes difficiles à trouver.***
- **Un article sur le vrai *Saké*, le célèbre vin de riz japonais, qui fait une percée remarquable en France** (rien à voir bien sûr avec le liquide doucereux sur fond de tasses chinoises aux motifs érotiques qui ont enflammé votre adolescence...).
- **Un article sur l'irrésistible *déclin des Foires aux Vins des grandes surfaces.***
- **Un article sur la méthode de *Fabricio Bucella*, qui promet de nous transformer en grands prêtres des *accords mets-vins* en seulement 10 semaines.**
- **Un article sur un OVNI dans le domaine du Cognac : *le Cognac-bulles.***
- **Pour une note gourmande dans l'orbite du Cognac, *la recette du Flip cocktail*, compagnon idéal de l'orangette au chocolat.**
- **Et pour terminer sur une note nettement moins gourmande : un article sur le *salon des boissons répugnantes*, dont le vin de souriceaux !**

DU ROSÉ POUR NOËL !



Par Sébastien Lapaque, RVF en ligne du 13/12/2019

Il est l'heure de sauver le rosé des interventions et des modes de consommation vulgaires. L'heure de célébrer les grands rosés de gastronomie.
Par Sébastien Lapaque, écrivain, chroniqueur littéraire et solide buveur.

La gloire présente du rosé, c'est son malheur. Comme le champagne a été réduit à sa bulle, ce vin à la réputation anciennement établie, de Bandol à Tavel, souffre aujourd'hui d'être exclusivement défini par sa couleur. Et celle-ci en est de moins en moins une.

Ces derniers temps, le rose du rosé est généralement une non couleur, une teinte d'Apocalypse, une nuance de fin du monde. Songeons à La Route, le chef d'œuvre de Cormac McCarthy.

Un vin pour les filles

L'idée marketing qui se cache derrière la robe évanescence des "rosés piscine", parfois commercialisés dans des bouteilles bleues, c'est que l'absence de couleur serait un gage de légèreté, de buvabilité et de digestibilité. "Un vin pour les filles", jurent les publicitaires. C'est absurde.[...]

[Lien vers l'article](#)

CHÂTEAU D'ESCLANS : NOUVELLE ACQUISITION DE BERNARD ARNAULT DANS LE VIN ROSÉ

Par La rédaction de larvf.com, le 29/11/2019



L'homme d'affaires Bernard Arnault est désormais co-proprétaire du château d'Esclans.

EXCLUSIF. Le groupe LVMH devient propriétaire à 55% du château d'Esclans, en Provence, et renforce ainsi ses positions sur le marché très porteur du vin rosé.

Nouveau propriétaire du joaillier américain Tiffany, racheté pour 16,2 milliards de dollars, LVMH ne s'intéresse pas qu'aux bijoux. Le vin rosé, en plein essor, attire également le leader mondial du luxe.

Patron du groupe de luxe, Bernard Arnault vient à nouveau d'en livrer la preuve en s'offrant 55% du château d'Esclans en Provence, célèbre pour sa cuvée Whispering Angel. [...]

[Lien vers l'article](#)

LA CONSOMMATION RESPONSABLE DE VIN EST (DÉJÀ) UNE RÉALITÉ EN FRANCE

Mercredi 20 novembre 2019 par Alexandre Abellan, Vitisphère.



L'image du vin reste « associée au repas » pour 92 % des personnes sondées par Vin & Société. - crédit photo : Alcool Info Service

En avance sur les injonctions hygiénistes inquiètes, les consommateurs français ont bien intégré d'eux-mêmes les vertus d'une dégustation raisonnée des vins.

« Pour votre santé, l'alcool c'est maximum deux verres par jour et pas tous les jours ».

[...]

[Lien vers l'article](#)

LA FRANCE SERA LE PREMIER CONSOMMATEUR DE VINS BIOS DÈS 2021

Mardi 03 décembre 2019 par Christelle Stef, Vitisphère



José- Luis Hermoso a expliqué que la France confortera sa place de deuxième producteur de vins bios en 2023 - crédit photo : Christelle Stef

L'avenir du vin bio est radieux. La demande ne cesse de croître. Pour y répondre les conversions explosent. Cette tendance va-t-elle se poursuivre ? Oui. Selon l'étude

Millésime bio 2020, la France devrait dépasser l'Allemagne en termes de consommation.

Les producteurs bio peuvent avoir le sourire. Le vin bio se porte bien et même très bien.

[...]

Dès 2021 la France dépassera l'Allemagne et deviendra le premier pays consommateur de vin bio au monde. En 2023, elle représentera ainsi 20 % de la consommation mondiale.

[Lien vers l'article](#)

Et pour glisser œnologiquement sur un autre article ...



Quand Villacampa Pyrénées, fabricant artisanal de skis d'exception en bois, rencontre le Château Marquis de Terme... ça donne ce magnifique projet : produire une paire de skis en édition limitée dont le placage en marqueterie sera réalisé à partir de douelles de barriques de la prestigieuse propriété bordelaise, grand cru classé de Bordeaux. À guetter pour Noël 2020 !

[Lien vers l'article](#)

CÉPAGES MODESTES : UNE ALTERNATIVE AU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ?

Par Denis Saverot, le 07/01/2020 dans la RVF



Un rousselou signé Aline Solignac et Philippe Rousseau, du mèle retrouvé par Nicolas Gonin en Dauphiné, un mansois croquant de Marc Fraysse : les cépages modestes ont réuni des passionnés, dont les vigneron Olivier Jullien et Caroline Frey et les restaurateurs Patrick Duler et Patrick Nayrolles.

Les Rencontres de Saint-Côme-d'Olt font redécouvrir des cépages oubliés mais fort utiles face au réchauffement climatique.

Avez-vous jamais entendu parler de la raisaine, un raisin rare réputé réveiller les papilles ? Goûté l'indiscipliné saint-côme ? Apprécié le parfum d'un vin issu de négret pounjut, cousin méconnu de la négrette ?

Tous ces cépages oubliés étaient à la carte d'un événement à haute valeur pédagogique, les Rencontres des cépages modestes qui se tiennent chaque année dans la bonne cité de Saint-Côme-d'Olt, en bordure du Lot, sur le chemin de Compostelle.

[...]

Les Rencontres des cépages modestes sont aussi l'occasion de réfléchir à l'avenir : ces raisins témoins du passé et fleurons de notre patrimoine ne sont-ils pas mieux placés que les cépages résistants pour ragaillardir notre vignoble et faire face aux conséquences du réchauffement climatique ?

[Lien vers l'article](#)

VIGNERONNE DE L'ANNÉE : DOMINIQUE HAUVETTE, EN PROVENCE

Par Alexis Goujard, le 07/01/2020 dans la RVF



Les envoûtantes cuvées de Dominique Hauvette révèlent le doux tempérament méditerranéen.

GRANDS PRIX DE LA RVF 2020 : Dominique Hauvette est récompensée pour ses cuvées qui révèlent la beauté des Baux-de-Provence.

Rien ne prédestinait Dominique Hauvette à devenir vigneronne. Née à Paris, elle a partagé une partie de sa vie entre la capitale et Val-d'Isère, où elle travailla sa forme physique comme professeur de ski.

En 1984, l'unique fille d'une fratrie de cinq vient pour un mois de vacances à Saint-Rémy-de-Provence. Elle n'en repartira plus

[...]

Cette quête de l'infiniment pur coule avec évidence dans ses cuvées aux noms de pierres fines (Améthyste, Cornaline) ou dans son rayonnant blanc Dolia.

[Lien vers l'article](#)

NICE : QUAND LES VIGNES DES VINS DE BELLET S'INVITENT EN VILLE

L'appellation des vins de Bellet est la seule AOP à prendre totalement racine à l'intérieur d'une grande ville

Par Mathilde Frénois, le 13/10/19 dans la RVF



Les vignes de Bellet et ses domaines dominant la ville de Nice. — Domaine de Toasc

Octobre vient de commencer et Jean Spizzo a déjà fini les vendanges. « Le plus vieux vigneron de Bellet » passe désormais ses journées près de la cuve, pour s'assurer de la réussite de la vinification. Aujourd'hui gérant de 4,5 hectares en bio sur le domaine de Collet de Bovis, Jean Spizzo a été le vigneron qui a démarré le vin AOC, avec son millésime 1991. Depuis, les vins de Bellet sont devenus

les seuls à prendre racine entièrement sur le territoire d'une grande ville

[...]

Uniquement des productions en agriculture biologique, comme la grande majorité des vins de Bellet. « On retrouve des arômes que les produits chimiques enlevaient en partie, estime Bruno Lust. Ce qui n'est pas négligeable, c'est que le biotope végétal et animal autour se recrée. » Pour faire perdurer un peu de nature en pleine ville.

[Lien vers l'article](#)

ROUSSILLON : UN VIN AUX COULEURS SANG ET OR

Par Pierre Citerne, 02/01/2020 dans la RVF



À l'extrême sud-est de la région, bordé par la Méditerranée, Banyuls-sur-Mer présente ses vignes et ses vins doux et naturels à une dizaine de kilomètres à peine de la frontière espagnole.

La forte identité catalane se ressent sur les vins de la région, où l'on perçoit autant les personnalités puissantes des vigneronns que la grande diversité des terroirs.

BANYULS

[...]

[Lien vers l'article](#)

LES MEILLEURS SITES POUR S'OFFRIR DES VIEUX MILLÉSIMES DE VIN

Par Fabien Humbert, le 11/12/2019 dans la RVF

Peut-on faire de bonnes affaires avec les vieux vins ? Mille fois oui !

Des dizaines de sites internet, spécialisés ou non, proposent aujourd'hui des millésimes anciens à la vente. Nous avons testé et sélectionné ceux qui offrent à nos yeux le meilleur service.

[...]

Bons achats !

17/20 IDEALWINE

[...].

16,5/20 MILLÉSIMA

[...]

16/20 SODIVIN

[...]

15,5/20 VINS ET MILLÉSIMES

[...]

15,5/20 VINS GRANDS CRUS

[...]

15,5/20 MILLÉSIMES

[...]

15/20 LA CAVE DU MARCHÉ

[...]

15/20 LAVINIA

[...]

14,5/20 LA CAVE DU CHÂTEAU

[...]

14/20 VINS FINS DE LA CRAU

[...]

13,5/20 BELGIUM WINE WATCHERS

[...]

Comment déguster un vieux millésime ?

Lorsque vous recevez la bouteille, laissez le vin reposer quelques jours, voire quelques semaines. Surtout ne pas carafier ! Le jour J, ouvrez-le 4 heures avant de le déguster pour laisser les arômes se reconstituer au contact de l'air. Si possible avec un tire-bouchon bilame car les bouchons des vieux flacons sont fragiles. Gardez l'esprit ouvert, les arômes d'un vénérable cru sont parfois déconcertants !

[Lien vers l'article](#)

LE SAKÉ JAPONAIS CONQUIERT LA FRANCE

Par La rédaction de larvf.com le 25/11/2019

Le saké est enfin compris pour ce qu'il est : une boisson très délicate à base de riz, qui ne titre pas plus qu'un vin, loin des plus de 40° d'un tord-boyaux chinois.

Dans les palaces français, le saké a dorénavant sa place aux côtés des Grands Crus de Bourgogne ou de Bordeaux. La boisson alcoolisée japonaise s'invite de plus en plus sur les tables étoilées, faisant de la France le nouvel eldorado du "Nihonshu".

"C'est l'accord parfait, c'est magique" : une cuillère de caviar sur gelée de concombre dans une main, un verre à vin dans l'autre, Paz Levinson y plonge son nez comme pour humer un Pétrus ou un Margaux. [...]

Seul le saké "peut se fondre avec l'œuf, tellement difficile à marier, le végétal, les fruits de mer... le foie gras chaud et même les fromages. C'est un caméléon", résume M. Thuizat. Devenu dorénavant expert du saké, il a fondé en 2016 le "Kura Master", un concours avec un jury 100% français qui évalue chaque année des centaines de sakés. "C'est maintenant du saké que j'amène en cadeau dans ma Bourgogne natale... Et les réactions sont bonnes !".

[Lien vers l'article](#)

ON EST AU BOUT D'UN MODÈLE »

Lundi 18 novembre 2019 par Juliette Cassagnes dans Vitisphère



A l'image de celles de l'an dernier, les foires aux vins d'automne 2019 dans les enseignes Auchan ont été « très mauvaises ». Seuls les vins à petits prix et les bulles s'en sortent.

Avec environ 30 millions d'euros de chiffre d'affaires sur la période septembre-octobre 2019, les foires aux vins d'automne dans les hyper, supermarchés, drive et site internet Auchan, chutent de 26% par rapport à celles de 2018, année qui avait elle-aussi été en baisse.

[...]

« Le consommateur est perdu, il a besoin d'être rassuré, qu'on lui explique pourquoi cela va lui plaire. Le modèle de la plus grande foire aux vins avec le plus possible de références est fini, totalement perdu » conclut-il.

[Lien vers l'article](#)

POUR RÉUSSIR SES ACCORDS METS ET VINS, TOUT EST UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Par Louis Fraioli, le 3/12/2019 dans la RVF



Fabrizio Bucella promet, grâce à son livre, d'apprendre les accords mets et vins en 10 semaines !

Dans son livre "Mon cours d'accords mets & vins" (éd. Dunod), le physicien et sommelier Fabrizio Bucella livre ses astuces pour comprendre la science des associations entre le contenu de l'assiette et du verre. Très utile avant Noël !

La RVF : Vous publiez un livre pédagogique et ludique sur les accords mets-vins, dans lequel le lecteur est invité à réaliser des exercices. Pouvez-vous nous résumer la méthode à l'œuvre dans ce livre ?

Fabrizio Bucella : En effet, [...]

Mon cours d'accords mets & vins

Fabrizio Bucella
Éditions Dunod
19,99 €

[Lien vers l'article](#)

LES INGRÉDIENTS DU COCKTAIL FLIP

"FLIP", UN COCKTAIL RÉCONFORTANT POUR L'HIVER

Par Baptiste BochetGeoffrey Avé, le 20/12/2019, dans la RVF

Les ingrédients du cocktail Flip

- Un œuf
- Sirop de cannelle, ou sirop de sucre de canne, ou mélange d'eau et de sucre
- Cognac
- De gros glaçons
- Noix de muscade

La recette du cocktail Flip

[...]

Le flip cocktail accompagnera à merveille un carré de chocolat noir ou une orangette. Vous pouvez

aussi twister ce cocktail en remplaçant le cognac par du calvados ou du bourbon, par exemple.

[Lien vers l'article](#)

VOUS PRENDREZ BIEN UN VERRE DE VIN DE SOURICEAUX !

Par Louis Fraioli, le 17/10/2019 dans la RVF



Vin de souriceaux, Kumis et Bävergäll figurent parmi les alcools "répugnants" de l'exposition.

Nantes accueille jusqu'au 3 novembre l'exposition "Disgusting Food Museum", qui présente, parmi 80 aliments peu ragoûtants, quelques alcools très insolites !

Que diriez-vous de déguster des coeurs de cobra accompagnés d'un verre de liqueur de glande anale de castor ?

[...]

[Lien vers l'article](#)
