	L'ÉCHO DES PRESSOIRS
EDP 262	**Journal du BCBG mars - avril 2020**

Édito : Mais quel est donc le dernier avatar de Demeter ?

C'était une sœur de Zeus, révérée comme déesse des moissons et de l'agriculture. C'est elle qui fournit aux humains les premiers grains de blé, et leur enseigna l'agriculture, en respectant le rythme des saisons. Elle ne siégeait pas dans l'Olympe, car elle préférait demeurer près de la terre nourricière.

Au début du siècle dernier, en Allemagne, des agriculteurs créèrent la marque Demeter. Elle est aujourd'hui gérée par une association qui se décline en associations nationales, comme Demeter France. Elle promeut l'agriculture biodynamique, et propose des cahiers des charges pour la production d'aliments - dont les vins -, de cosmétiques ou de textiles.

Elle assure ensuite le contrôle strict des producteurs qui se sont engagés dans cette démarche, et certifie leurs produits, en leur permettant d'y apposer un label.

Concernant les vins, la certification Demeter est une des plus exigeantes, comme l'avait montré un excellent éditorial sur les Vins Naturels (retrouvez-le en deux clics, grâce au formulaire de recherche de notre site).

Mais Demeter a, depuis l'hiver 2019, un autre avatar ! Il s'agit d'une cellule créée par la direction de la Gendarmerie, sous l'égide du Ministère de l'Intérieur.

Selon la présentation qui en est faite sur le site intérieur.gouv.fr, il s'agit de lutter contre un phénomène « *grandissant et inacceptable : des individus s'introduisent dans leurs exploitations agricoles et les bloquent. Ils font des films aux commentaires orduriers, avant de jeter les exploitants en pâture sur les réseaux sociaux. Parfois même, les intrus dégradent, cassent et volent.* ». Ces phénomènes « *nourrissent l'agribashing, la défiance et l'hostilité* ». Et c'est bien M. Castaner qui emploie ce viril language !

Le périmètre de compétence de la Cellule DEMETER englobe la prévention et le suivi :

- des actes crapuleux, qu'il s'agisse d'une délinquance de proximité ou d'opportunité.
- des actions de nature idéologique, qu'il s'agisse de simples actions symboliques de dénigrement du milieu agricole ou d'actions dures ayant des répercussions matérielles ou physiques.

Bien évidemment, la FNSEA se félicite de l'existence de cette cellule placée sous les auspices bienveillants de la déesse !

Alors je vais faire très attention à ne pas faire d'agri-bashing, ni à faire preuve d'idéologie, en me référant à trois publications difficilement contestables :

- La Cour des Comptes a envoyé[1] fin 2019 à M. Castaner un référé déplorant que les trois plans "Ecophyto" consécutifs au "Grenelle de l'environnement", qui avait fixé en 2007 un objectif de

[1] voir article du Monde du 4 février 2020

réduction de moitié de l'usage des pesticides à l'horizon 2018, soient restés « *très en deçà des objectifs fixés* ».

Sans vouloir faire du magistrat-bashing, c'est curieux, chez les auditeurs de la Cour des comptes, cette manie de faire des phrases anodines ! Car ces mêmes magistrats relevaient, à l'appui de leurs dires, que l'usage des pesticides avait en fait augmenté de 12% entre 2009 et 2018. Ils auraient pu dire que les agriculteurs productivistes s'étaient complètement moqués des travaux du Grenelle, et que les gouvernements successifs avaient totalement omis de contrôler les résultats des plans Ecophyto n° 1 à 3. Mais sans doute les auditeurs de la Cour des Comptes ne souhaitent pas être accusés de dénigrer le milieu agricole, de peur d'être eux-mêmes interrogés par la cellule Demeter.

- Le second document date déjà de presque trois ans (octobre 2017) : c'est une étude scientifique, publiée (en anglais) dans la revue Plos One, dont le titre indique « *En 27 ans, plus de 75% de déclin de la biomasse d'insectes volants, mesurées dans des aires protégées* ». Personnellement, je vois une corrélation étroite entre ces deux informations.

- En ces temps de confinement, terminons par une troisième donnée liée au coronavirus. Les épandages agricoles ont été à l'origine de pics de pollution en Ile-de-France et dans le Grand-Est[2]. Et ceci malgré la très forte diminution du trafic routier.

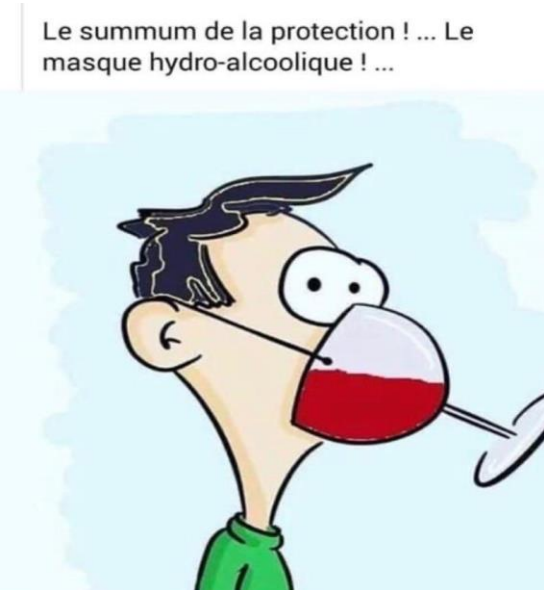
Cet épisode de pollution se caractérise par « *une part importante de particules secondaires formées à partir d'ammoniac et d'oxydes d'azote, l'ammoniac étant issu majoritairement des épandages de fertilisants* », selon Atmo Grand-Est, l'organisme chargé de la surveillance de la pollution de l'air dans la région.

Enfin Atmo France, qui regroupe l'ensemble des organismes de surveillance de la qualité de l'air, conclut qu' « *une exposition chronique à la pollution de l'air est un facteur aggravant des impacts sanitaires lors de la contagion par le Covid-19* ».

Un collectif de scientifiques a demandé aux préfets de « *prendre des mesures urgentes visant à limiter drastiquement les émissions liées aux épandages agricoles afin de tout mettre en œuvre pour limiter la propagation du virus* ». Dans un communiqué publié le 26 mars, la FDSEA 29 s'est élevée contre cette demande.

Force est pourtant de constater que ces épandages ont bien des "répercussions matérielles ou physiques" ! Mais que fait donc Demeter (la cellule) ? Parce que Demeter la déesse, je l'ai vue errer entre une vigne et un champ de maïs, les yeux larmoyants et le visage couvert d'un masque FFP2.

Vincent



[2] voir article du Monde du 30 mars 2020

Compte rendu du C.A. « Covid 19 » du 10 avril 2020

Ce CA un peu exceptionnel s'est déroulé en visioconférence (procédé Zoom) : 9 présents (Jean-Pierre excusé).

Écho des pressoirs :

Rédaction : *Jean-Louis* Edito du mois : *Vincent*

Contenu : Dispositions prises par le CA concernant l'AG et la CGP, et rubriques habituelles.

Prestiges :

La Prestige Côte du Rhône du 28 mars « autour des dentelles de Montmirail » et la Prestige d'octobre sur les vins d'Allemagne sont reportées à l'année prochaine.

La Super Prestige de décembre est maintenue.

Organisation des dégustations et nouveau calendrier :

Les dégustations du deuxième trimestre sont reportées au deuxième semestre.

La date du 10 octobre sera utilisée pour programmer deux dégustations plaisir le même jour, en rattrapage.

Le calendrier du deuxième semestre sera précisé au prochain CA.

Commande Groupée de Printemps :

Le CA confirme qu'il ne sera pas possible cette année de procéder à la traditionnelle dégustation des vins à l'issue de l'AG. La CGP est maintenue, mais les adhérents devront donc choisir uniquement sur catalogue. La date d'envoi des bons de commandes est reculée au 11 mai. Aucune commande retardataire ne sera traitée.

L'envoi se fera par courrier et le paiement par chèque. Bien noter sur chaque face de l'enveloppe en haut à gauche : « BCBG CGP 2020 ». Les enveloppes subiront en effet une quatorzaine avant d'être ouvertes.

Nous passerons les commandes aux vignerons début juin.

Les viticulteurs vont être contactés par les responsables des vins pour vérifier les tarifs et les conditions d'expédition des vins commandés.

Daheuillez et Choppin sont d'ores et déjà d'accord. Même tarif.

Une lettre type sera élaborée et pourra être expédiée aux vignerons par les responsables des vins.

La remise des vins est prévue le 12 septembre.

Les feuilles de commandes reçues par Jean-Jacques seront réexpédiées (ou scannées) à Jean-Louis, qui les saisira dans le fichier Excel de synthèse, préparé par Vincent.

Prochain CA : le 15 mai à 17 h.

Rappel des prochaines dates

Une fois n'est pas coutume, le confinement nous a empêchés non seulement de respecter les dates initialement prévues, mais aussi de vous en annoncer d'autres plus précises dans les jours à venir tant la visibilité nous manquait.
Comme vous pouvez le lire ci-dessus, le dernier CA a donc décidé, si le confinement est levé dans un temps raisonnable de :

- reporter aux 4 derniers mois de l'année les dégustations plaisir annulées au premier semestre
- reporter en 2021 les dégustations Prestige prévues en 2020 afin de libérer deux samedis supplémentaires pour les dégustations plaisir.
- Nous espérons pouvoir fixer des dates plus précises dès le mois prochain.

Quant à l'AG et à la Commande Groupée de Printemps :

- Abandon de tout projet de rassemblement physique des adhérents, tant pour l'AG elle-même que pour la dégustation attenante.
- Retour impératif des bons de commandes avant le 11 mai, avec remise des vins le 12 septembre.

Rappel toujours valable : n'hésitez pas pour 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 261 de février :

Quel est l'intérêt du vin de presse dans l'assemblage final du vin rouge ?

Cf. mémento pdf p. 38 : « L'utilisation des vins de presse dans l'assemblage final ».

Réponse :
Le vin de presse doit être considéré comme un élément de bonification car son introduction, au moins partielle, dans le vin de goutte en améliore la qualité.
La première presse, plus facile à extraire, est de bonne qualité et représente les 2/3 de la totalité du vin de presse. Les presses suivantes sont de qualité inférieure, à cause de leurs notes astringentes et herbacées, puisqu'elles sont obtenues au prix d'un triturage plus violent du marc et d'une trop forte pression.
Pour les vins de qualité, on recommande donc un seul pressurage avec une lente montée de la pression. La quantité récoltée certes est moindre, mais la qualité en est fortement améliorée par l'absence de triturage entre les pressées.
Inversement, plus la macération du moût dans le marc a été prolongée lors de la phase antérieure de cuvaison et accompagnée de brassages poussés, plus le marc a été lessivé, et donc plus le vin de presse est pauvre. Dans le cas extrême, il ne lui reste donc plus que ses goûts herbacés et il doit être éliminé, d'où l'impossibilité de moduler la qualité finale du vin de goutte par sa réincorporation partielle.
Le moment idéal pour l'assemblage avec le vin de goutte est la fin de la malolactique. En fonction du vin qu'on désire obtenir on introduit entre 5 % et 15 % de vin de presse dans l'assemblage final.
Les vins de presse apportent plus d'ampleur par leurs tanins, et plus d'homogénéité et de gras par leurs polysaccharides et colloïdes. L'utilisation du vin de presse est donc recommandée pour les vins de garde, en particulier sous des climats tempérés.
En revanche, par leur lourdeur ils tendent à masquer le caractère fruité du vin nouveau, même si ce

défaut s'estompe sensiblement durant l'élevage. L'utilisation du vin de presse est donc évitée dans les cas suivants : vins légers destinés à la consommation en primeur, cépages communs et rustiques donc déjà suffisamment durs, ou encore vins de qualité dont le vin de goutte est déjà très tannique (cas plus fréquent sous les climats chauds). Dans tous les cas où il n'est pas assemblé au vin de goutte, le vin de presse est généralement distillé.

- Question du jour :

Quel est l'intérêt de la fermentation malolactique pour les vins rouges ?

Cf. mémento pdf p. 39 : « La fermentation malolactique ».

Vendanges de presse

Au sommaire de ce mois-ci nous vous proposons des liens vers des articles sur :

- *Les graves difficultés qu'occasionne le Coronavirus aux petits vignerons.*
- *L'irruption de « Me Too » déclenchant un « bad buzz » contre le libellé d'une étiquette …*
- *Les conséquences de la canicule sur le millésime 2003.*
- *Les nouvelles modifications intervenues dans le classement des crus bourgeois, qui devient quinquennal.*
- *L'opération « Révélations Malbec » lancée par les cavistes de Cahors pour souligner la montée en gamme de cette appellation grâce aux qualités de ce cépage.*
- *L'accession du pétnat de Montlouis-sur-Loire au rang d'AOC en 2020.*
- *Un rosé de Sancerre vinifié en cuve sphérique avec hublot : Avancée technologique ou simple artifice marketing ?*
- *La « déconsommation » de vin de Bordeaux, qui ne profite pourtant pas forcément à d'autres vins, mais plutôt à d'autres boissons.*
- *« Château Bordeaux » : une BD, dont le premier volume « Le Domaine » est préfacé par Michel Rolland et relate la difficile épopée d'un château de Bordeaux au départ criblé de dettes.*
- *La parution du « Grand Précis des Vins au Naturel » de Stéphane Lagorce, qui défend et explique par le menu cette nouvelle tendance.*
- *A l'inverse : une sévère mise en cause de la grande part d'ésotérisme inhérent à la biodynamie.*
- *Cosmobacchus : même thème, mais traité sous la forme d'une BD.*
- *Les notes de lecture du webmestre, sur le même sujet de l'anthroposophie.*
- *L'augmentation du nombre de « vins nature » retoqués par l'organisme de contrôle Qualisud pour « défauts rédhibitoires » au sein de l'appellation Alsace.*
- *Une éniemme charte, que le syndicat « Nature'l » se propose de faire accepter par le Ministère de l'Agriculture, l'INAO, et le Service des Fraudes, pour réussir à encadrer officiellement le concept de Vin Nature.*
- *La récente floraison de « Cités du Vin » partout dans le monde, de Pékin à Beyrouth.*
- *L'explication des difficultés que rencontre la mise en place de la nouvelle réglementation sur les étiquettes.*
- *Le système du « refill » mis en place par Lavigna sur certains de ses alcools : quand le client apporte son propre contenant à remplir, une économie de 10 € lui est accordée sur le contenu.*
- *Le nouvel engouement de certains vignerons pour le verjus : simple diversification de débouchés pour les producteurs ou véritable produit gastronomique à redécouvrir ?*
- *Les efforts du cidre pour se doter, à l'image de vin, d'appellations en fonction du terroir.*

CORONAVIRUS : LES "PETITS" VIGNERONS FRAGILISÉS

Par La rédaction de larvf.com le 09/04/2020

Avec peu de trésorerie disponible, les domaines de taille modeste restent à la merci des aléas.

Les annulations des salons des vins et la fermeture de l'accueil au public ont privé de nombreux vignerons de leurs principaux débouchés.

[...] Les vignerons qui n'ont pas la taille critique sont les plus inquiets", note Louis-Fabrice Latour, président du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). "On est au fond du trou", résume-t-il.

Lien vers l'article

COMMENT ÉTEINDRE LE FEU DU BAD BUZZ ALLUMÉ PAR UNE ETIQUETTE DE VIN

Mardi 18 février 2020 par Alexandre Abellan dans Vitisphère

Devant remplacer l'étiquette originale, cette version 'blague de merde' fait amende honorable. - crédit photo : Domaine de la Cras

Croyant commettre une simple blague potache sur l'une de ses cuvées 2018, en la nommant "GHB, pour pécho", Marc Soyard a commis un dérapage qui n'a pas manqué de faire réagir les réseaux sociaux. Le vigneron bourguignon a résolu la polémique naissante en prenant le problème à la racine : s'excuser en retournant contre lui sa faute de goût originelle. […]

Lien vers l'article

RÉCHAUFFEMENT : LES VINS DE 2003 ISSUS DE LA CANICULE ONT-ILS BIEN VIEILLI ?

Par Pierre Casamayor le 25/02/2020 dans la RVF

En année caniculaire, le couple grand terroir et vieilles vignes à enracinement profond est la clef du succès.

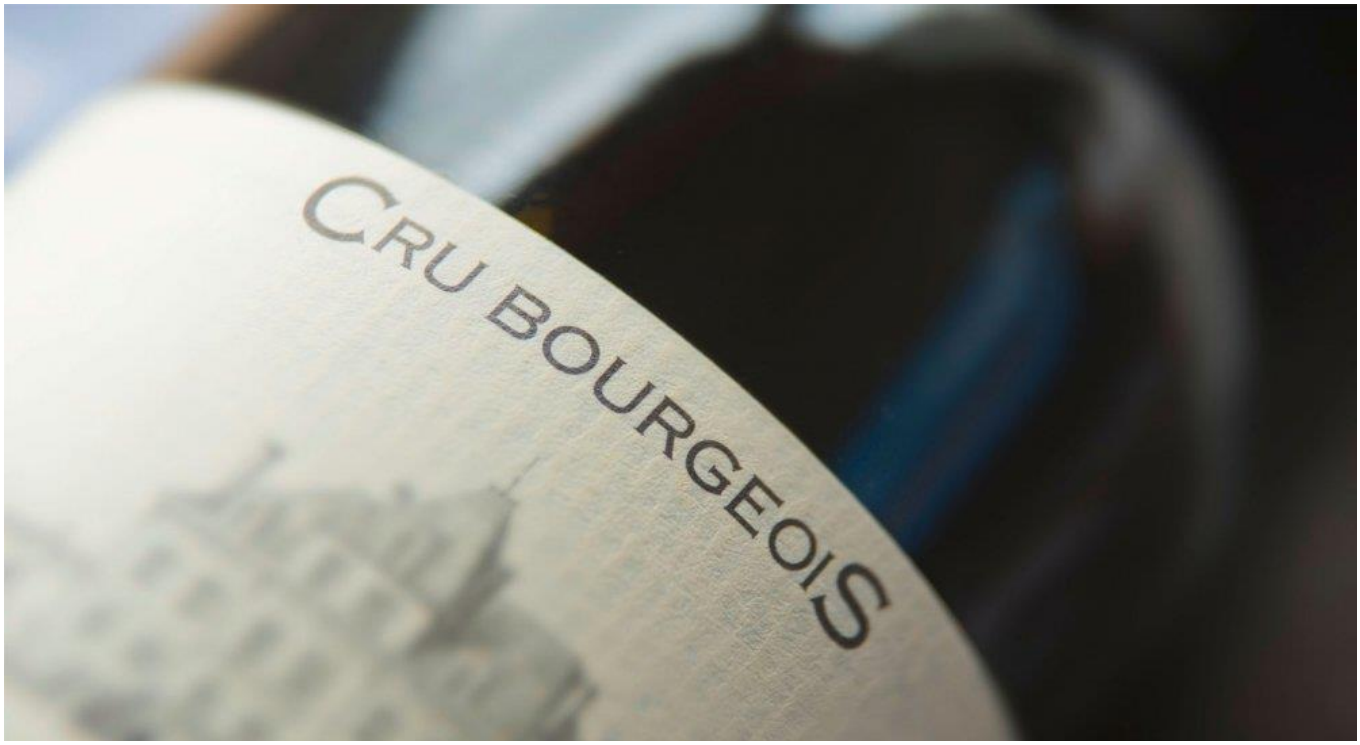
L'année 2003 fut la première à battre tous les records de chaleur, et la vigne fut mise à rude épreuve. Comment les vins ont-ils évolué ?

[…] Comme quoi l'acidité ne fait pas tout ! De plus, la tradition d'assemblage de plusieurs variétés est un atout incontournable pour équilibrer les vins, objectif plus difficile avec un monocépage. (…)

Lien vers l'article complet

LE CLASSEMENT DES CRUS BOURGEOIS TENTE DE SE RÉINVENTER

Par La rédaction de larvf.com mis à jour le 20/02/2020



Certains châteaux comptent beaucoup sur la mention Cru Bourgeois pour gagner en renom.

Le classement des Crus bourgeois du Médoc devient quinquennal et les mentions "supérieur" et "exceptionnel" sont réintroduites. Ce qui n'empêche pas les ténors de Bordeaux et les exclus de le bouder.

[...] Point positif de ce nouveau classement, il a créé une certaine émulation dans le Médoc, côté investissements. De nouvelles salles de dégustation ou de réception ont vu le jour.

Vincent Boivert, lui, pense déjà à l'avenir. "Je refais mon cuvier en pensant aussi au prochain classement !" Et si le test est concluant, les châteaux les plus prestigieux pourraient signer leur retour au sein des Crus bourgeois.

Lien vers l'article

CAHORS PROMEUT SES MALBECS GRÂCE A 200 CAVISTES

Vendredi 28 février 2020 par Alexandre Abellan dans Vitisphère

Une carte géolocalisant les cavistes participants sera mise en ligne fin février sur la page Facebook des vins de Cahors. - crédit photo : UIVC

La première opération dans le réseau traditionnel de l'appellation cadurcienne cible les prescripteurs et consommateurs.

Du 5 au 15 mars prochains, 200 cavistes indépendants et franchisés vont participer à la première opération « Révélations Malbec » de l'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors (UIVC). [...]

« Avec cette opération, nous ciblons tant les cavistes que les consommateurs. Les cavistes car ce sont des prescripteurs d'importance, et les consommateurs car il est primordial de dépoussiérer l'image de notre appellation et de montrer toute la diversité de notre terroir et de nos vins, notamment leurs aspects buvable et frais » précise Armand de Gérard, le directeur marketing de l'UIVC.

Lien vers l'article

LE PÉTNAT D'AOC DÉFINI PAR MONTLOUIS-SUR-LOIRE

Vendredi 21 février 2020 par Alexandre Abellan dans Vitisphère

En Indre-et-Loire, « nous faisons tous beaucoup de vins effervescents depuis 10 à 15 ans » souligne Damien Delecheneau. - crédit photo : Domaine La Grange Tiphaine

L'appellation ligérienne vient de définir sa méthode d'élaboration des pétillants naturels dans son cahier des charges afin de structurer une mode et en affirmer l'ancrage dans son terroir de chenin.

[...] S'appuyant sur la marque privée « Originel » et s'adossant au nouveau cahier des charges de l'AOC Montlouis-sur-Loire, cette gamme de bulles n'arrivera pas sur les marchés avant 2021

Lien vers l'article

ALPHONSE MELLOT PEAUFINE SA CUVÉE "20 000 PIEDS SOUS SANCERRE"

Par Denis Saverot le 24/03/2020 sur la RVF

Alphonse Mellot présente sa barrique sphérique avec hublot, aux allures de Nautilus.

CONFINEMENT ACTIF. Dans sa nouvelle barrique sphérique avec hublot, aux allures de Nautilus, Alphonse Mellot prépare un rosé qui va faire parler de lui.

Que faire à Sancerre pendant ce maudit confinement ? Travailler, car la vigne, elle, ne s'arrête pas ! Au domaine Mellot, chaque ouvrier travaille ainsi "sa" parcelle chaque jour, où il se rend avec "son"

véhicule, normalement sans croiser personne.

Alphonse, lui, reste seul toute la journée en cave. Et il est fier, au milieu de son incroyable collection de fûts, de cuves, de tonneaux et autres contenants parfois hautement expérimentaux de présenter cette barrique sphérique avec hublot, aux allures de Nautilus.

Un globe majestueux conçu à sa demande par la maison Seguin Moreau, dans lequel il peaufine un rosé qui va faire parler de lui, issu d'une parcelle de pinot noir plantée à une densité de 20 000 pieds/hectare. Nom de cette future cuvée : "20 000 pieds sous Sancerre". Capitaine Mellot, bravo !

Lien vers l'article

LA DÉCONSOMMATION : PREMIÈRE ENNEMIE DES VINS DE BORDEAUX

Jeudi 12 mars 2020 par Bertrand Collard dans Vitisphère

La baisse de la croissance de la consommation des vins de Bordeaux s'explique par le choix de ne plus consommer d'alcool. Une tendance qui concerne en fait toute la filière viticole française. - crédit photo : CC0 Creative Commons

La consommateurs qui cessent de boire des Bordeaux ne le font pas au profit d'autres vins. L'abstinence est en réalité la principale explication de la baisse des achats.

[...] Lien vers l'article

UNE BANDE DESSINÉE SUR LE VIN

Jeudi 13 janvier 2011 par C. S.

Après les « Gouttes de Dieu », le manga qui encense les vins français et connaît un franc succès, Glénat va éditer une nouvelle bande dessinée sur le vin : « Château Bordeaux ». Une grande fresque familiale au coeur du Médoc, digne des « Maîtres de l'Orge », et signée Corbeyran et Espé.

[…]
Cette bande dessinée séduira les amateurs de grands crus et les néophytes. Découvrez ici la couverture provisoire (en haut de l'article) et les premières planches de cette BD ci-dessous.

« Château Bordeaux » - Tome 1 : le Domaine, aux éditions Glénat, 56 pages. Format : 240 mm x 320 mm. Prix public TTC France : 13,50 ?

Lien vers l'article

CONSEIL DE LECTURE : LE VIN AU NATUREL JUSTIFIÉ DANS UN LIVRE

Par Michel Dovaz le 25/03/2020 dans la RVF

"Grand précis des vins au naturel", de Stéphane Lagorce, 19 x 27 cm, 248 pages. 28 euros, Éditions Homo Habilis.

Du terroir à la bouteille, le vin biologique et en biodynamie y est expliqué, presque justifié. Un ouvrage de Stéphane Lagorce.

Il est rare d'annoncer la naissance d'une maison d'édition, profitons-en. Baptisée Homo Habilis, elle entend se consacrer, de façon claire et simple, à un art de vivre écologique, en particulier celui de se nourrir et à l'art œnologique.

[…]

Lien vers l'article

"LA SCIENCE A LAISSÉ LES VIGNERONS S'EMBARQUER DANS L'ÉSOTÉRISME DE LA BIODYNAMIE"

Jeudi 06 février 2020 par Alexandre Abellan dans Vitisphère

« Quand nous aurons jeté le masque et le couteau, veuillez-vous rappeler nos longs pèlerinages » récite Jacques Dupont, ne voulant pas être traité de réac', mais acceptant d'être rattaché à un esprit d'arrière-garde, à l'encontre des modes tel un Charles Péguy de la filière vin. - crédit photo : Alexandre Abellan (Vitisphere)

Dans un dossier remarqué (« l'enquête qui pique » le 23 janvier dernier), le journaliste du Point s'est lancé à contre-courant de la mode des vins alternatifs. Revenant à la genèse des vin biodynamiques, il en fait tousser certains dans les allées du salon des vins de Loire et même s'étrangler derrière les stands de la Levée de la Loire ou de Demeter. […]

A chaque fois qu'il y a des excès, il y a des contre-excès. […] La science a des responsabilités en la matière. […] Il manque toujours une alternative au cuivre ! Il y a besoin de bonnes connaissances en chimie et biochimie pour travailler en bio avec de la qualité et de la quantité. Mon papier est équilibré, je mets en cause la science qui a laissé les vignerons s'embarquer dans l'ésotérisme de la biodynamie.

Lien vers l'article

COSMOBACCHUS, LA BD QUI DONNE UNE ODEUR DE SOUFRE A LA BIODYNAMIE

Dimanche 25 février 2018 par Alexandre Abellan dans Vitisphère

Plantant le décor, le livre s'ouvre sur une citation de Rudolf Steiner : « Lucifer s'est saisi du développement de l'homme à l'époque de la race lémurienne. Il a agi comme un libérateur en donnant aux humains l'indépendance et l'enthousiasme pour la sagesse. » - crédit photo : Eidola éditions

Sortant des cases consensuelles tracées par les reportages dessinés sur le vin et la biodynamie, Jean-Benoît Meybeck livre un album irrévérencieux sur la part de mysticisme du gourou des vignerons alternatifs.

[...] Le tome deux est attendu pour janvier 2019, et le salon d'Angoulême, il se commencera à Bordeaux, entre salon Vinexpo et militante antiphyto...

Lien vers l'article

EN COMPLÉMENT : LES NOTES DE LECTURE DU WEBMESTRE

Pour un autre flinguage en règle de la bio-dynamie, il faut lire le chapitre « Théorie du fumier spirituel », dans le bouquin « Cosmos » de Michel ONFRAY. Ça commence comme ça : « J'aime le vin, et si j'avais pu boire une seule fois dans ma vie un bon flacon conçu selon les principes de l'agriculture bio-dynamique, je ne me serais pas interdit la philosophie de Rudolf Steiner, car sa pensée aurait été validée par ses produits ».

Ce texte m'a fait découvrir les théories extrêmement fumeuses de Steiner, qui ne sont *jamais* étayées par autre chose que des affirmations, et Michel Onfray, qui contrairement à moi, a fait l'effort de lire Steiner en détail, fait la coruscante démonstration de l'inanité de l'anthroposophie.

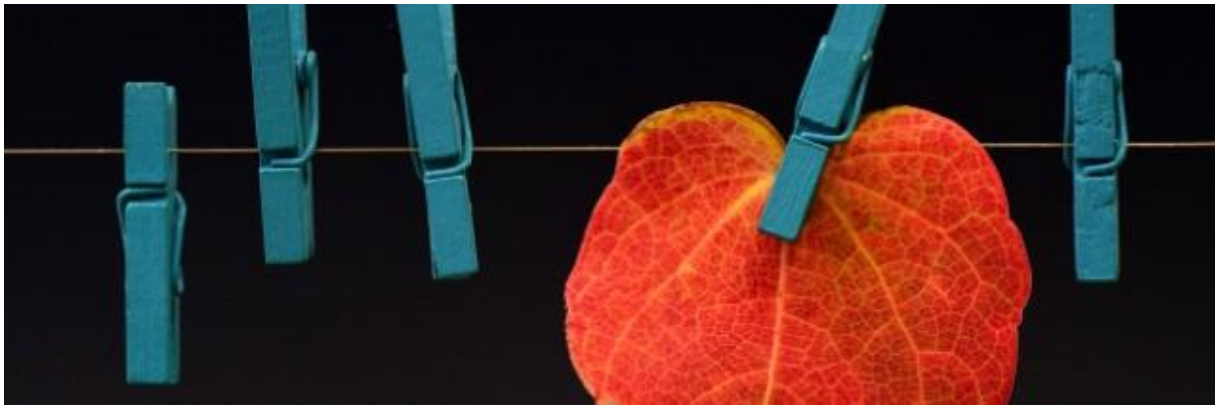
Cependant, Onfray est un peu outrancier, car certains vignerons pratiquent une bio-dynamie light qui se limite à un travail particulier du sol, et à des soins de la vigne par des tisanes, et se contre-fichent de la bouse de corne enterrée par lune descendante. Et nous avons tous je pense goûté quelques flacons conçus selon les principes de l'agriculture bio-dynamique et qui ont charmé cependant nos papilles.

Onfray a donc tort de généraliser, et il mérite de s'attirer l'ire de Demeter la déesse, les suspicions de Demeter la cellule, et évidemment de l'animosité de Demeter l'association.

Vincent.

LES VINS NATURE RECHERCHENT UN COMPROMIS AU SEIN DE L'AOP

Mercredi 04 mars 2020 par Christophe Reibel dans Vitisphère



En Alsace, le nombre d'échantillons de vin nature retoqués à l'agrément est en augmentation.
- crédit photo : CC0 Creative Commons

L'augmentation du nombre de vins nature retoqués par l'organisme de contrôle Qualisud pour « défauts rédhibitoires » ravive le débat sur la place de ces vins au sein

de l'appellation Alsace.

[...] « Ils se vendent souvent à des tarifs élevés alors qu'ils ne revendiquent pas l'appellation Alsace. Il est dommage que le vignoble régional n'en profite pas » fait remarquer Julien Albertus.

Lien vers l'article

DÉFINITION ET ENGAGEMENTS DES "VINS MÉTHODE NATURE"

Mardi 04 février 2020 par Alexandre Abellan dans Vitisphère

« Nous avons trois types de réactions vigneronnes à notre charte : 'ça me bassine', 'j'ai des choses à cacher' et 'OK, il faut y aller, c'est le sens de l'histoire' » rapporte Jacques Carroget, ce 3 février à Angers. - crédit photo : Alexandre Abellan (Vitisphere)

Suivant les indications de la répression des Fraudes, le syndicat de défense des vins Nature'l vient d'adopter une charte alliant engagement sur l'honneur et perspective d'intégration à la réglementation.

Définir et encadrer les vins nature : la démarche ne se fait pas sans difficultés, mais elle espère bien lever rapidement toute ambigüité. [...]

La charte d'engagement du syndicat de défense des vins nature

1. 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, Vin de France, etc.) destinés à un vin qui se revendique « vin méthode nature » se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée (Nature et Progrès, AB, ou deuxième année conversion AB a minima).

[...]

12. Les signataires s'engageront en leur nom propre et toutes les informations demandées seront mises en ligne.

Lien vers l'article

PÉKIN, BEAUNE, BEYROUTH... LES "CITÉS DU VIN" FONT FLORES

Par Benoist Simmat le 26/02/2020 dans la RVF

Le futur Village international du vin de Pékin regroupera un musée et des zones commerciales.

Le concept de "cité du vin" séduit les investisseurs du monde entier. Sur le modèle bordelais, plusieurs projets devraient bientôt voir le jour.

Le projet est impressionnant : 18 .000 m² de scénographies consacrées à tous les vignobles du monde, des animations multi-sensorielles, un auditorium, des espaces gastronomiques et de dégustation, des lieux d'expositions temporaires, un budget d'une soixantaine de millions d'euros, environ un demi-million de visiteurs à l'année.

Non, il ne s'agit plus de la désormais célèbre Cité du Vin de Bordeaux, mais du futur Musée universel du vin.

[...] Des projets sont discutés jusqu'à… Beyrouth, les vins de la Bekaa étant considérés comme les plus fameux de la région depuis l'Antiquité.

Lien vers l'article

ÉTIQUETAGE DES VINS : POURQUOI LA RÉFORME PATINE ?

Par Fabien Humbert mis à jour le 20/02/2020 sur Vitisphère

Associations de consommateurs et écologistes réclament toujours plus d'informations et de transparence sur les étiquettes. Jusqu'où ?

La valeur énergétique du vin pourrait bien figurer bientôt sur les étiquettes des bouteilles…

[...] Quand le consommateur saura-t-il ce qu'il boit ? On n'en sait toujours rien.

Lien vers l'article

LAVINIA PROPOSE LE REFILL

Publié le 29/02/20 par Laurence Haloche dans Le Figaro

Le concept est de remplir à nouveau une bouteille vide.

En anglais, on parle de refill : il s'agit, en fait, de pouvoir remplir à nouveau une bouteille vide comme le propose déjà, à la pompe, la maison Maille pour la moutarde. [...]

Cette solution offre le double avantage d'éviter un supplément de verre dans sa poubelle et de profiter d'un prix préférentiel avoisinant une économie de 10 €. De délicieux spiritueux vertueux, que demander de mieux ?

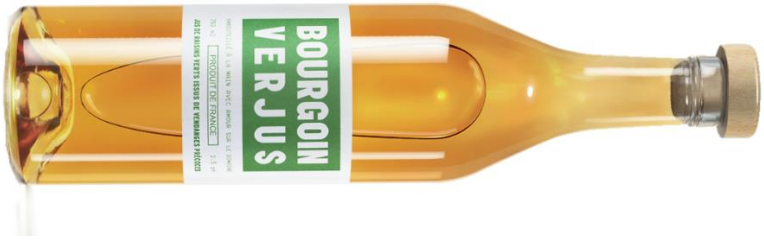
Lien vers l'article

CE VIGNERON CHARENTAIS REMET LE VERJUS AU GOÛT DU JOUR

Lundi 30 mars 2020 par Alexandre Abellan le 03/04/2020 12:31:37

« Jus de raisin acide issu de vendanges précoces, le verjus est un acidifiant naturel, utilisable en cuisine ou au bar comme substitut écologique du citron » soulignent les Cognacs Bourgouin. - crédit photo : Cognacs Bourgoin

Utilisé pour les cocktails comme dans la cuisine, le verjus permet de diversifier la production et l'offre des vignobles Bourgoin, qui anticipent la baisse de consommation de spiritueux et misent sur une alternative locale aux citrons.



[...]

Chaque bouteille de verjus se conserve 21 jours au frais après son ouverture.

Lien vers l'article

LES CIDRES D'AUTEUR S'INSPIRENT DES CODES DU VIN

Par Baptiste Charbonnel le 24/03/2020 dans Vitisphère

Jean-Baptiste Aulombard (à d.) produit une cuvée fermentée en fûts de chêne à calvados.

Trame vineuse, effet terroir, dimension naturelle… La première édition de Cidrexpo, qui s'est déroulée à Caen du 13 au 15 février, démontre l'attraction exercée par le vin sur le cidre.

"

[…]

Un nouveau salon réunissant vins "nature" et cidres aura lieu les 23 et 24 mai à Regnéville-sur-Mer, dans la Manche. Son nom : Extra-brut(es).

Lien vers l'article