

Édito : Vin et amphores

Lors de nos vacances en Ardèche, nous avons dégustés les vins (encore disponibles à la vente) du Château de la Selve, IGP coteaux de l'Ardèche Bio. Nous avons visité le chai et vu des amphores utilisées pour l'élevage de certaines cuvées. Ils élèvent la cuvée Beaulieu 12 mois : 50% en amphores de 750 L et 50% en fût de 228 L. Ces vigneronns ne sont pas une exception même si la mention « élevé en amphores » ne figure pas ou peu sur les étiquettes.

Comment ces amphores sont-elles fabriquées et quel est le bénéfice pour le vin ?

Ce sont des jarres en terre cuite. Elles possèdent un Certificat Alimentaire. Les jarres sont cuites à 1040°, sur un cycle d'enfournement, de froid à froid, de 36 heures. Elles ne sont pas émaillées. Cela les rend étanches au liquide, mais poreuses et perméables à l'air.

Les jarres sont neutres. Elles n'apportent aucun goût ou arôme supplémentaires.

Elles sont tournées à la main pour obtenir une densité et une pression sur les parois qu'il n'est pas possible de reproduire avec un moulage industriel.

Haute de 98 cm, large, à hauteur du ventre, de 70 cm, la jarre « Vindamphore » a une épaisseur d'environ 1.5 cm. Sa forme ellipsoïdale lui permet d'optimiser les circulations du vin pendant toute la durée de gestation. Surmontées d'un col de 8 à 10 cm de haut et de 5 cm de diamètre, elles devront être fermées à l'aide d'une bonde de barrique en silicone alimentaire. Le col permet aussi de laisser la place à un tuyau pour les soutirages et nettoyages.

De plus, elles nécessitent un protocole d'utilisation.

Il est nécessaire de préparer le chai où elles seront entreposées. Sans contact au sol, les jarres devront être surélevées de 20 cm à l'aide de briques ou plots. Cela optimisera les échanges. Durant l'élevage, nous savons que le vin a besoin d'oxygène pour fixer les tanins et les anthocyanes, ce qui permet de structurer et conserver ces éléments dans le temps.

Bien en place, les jarres devront en effet être mises en eau avant le vin, au minimum pendant une semaine avant leur utilisation. Remplies, dans un premier temps tous les jours, l'eau devra déborder, pour aussi mouiller l'extérieur. Passée la première semaine de mise en eau, pendant encore trois jours, la bonde hermétique fermée, la fréquence d'ouillage des jarres pourra alors être réduite avant de les vider et de commencer l'élevage.

Le gros de la perte s'effectue sur les trois premières semaines, pour finalement arriver aux termes de l'élevage à un pourcentage de part des anges comparable aux barriques. Le vide, créé par la mise en place de la bonde, est impératif.

Les acidités volatiles sont à contrôler régulièrement. L'oxygénation doit être lente et régulière. Il ne s'agit pas d'oxyder rapidement.

La durée de l'élevage dépendra du cépage, de la nature du raisin, de sa concentration et des objectifs. Seule la dégustation décidera de mettre fin à l'élevage.

Dans l'attente de l'adhésion de nombreux vigneronns à cette forme d'élevage, les vins élevés en amphores peuvent se définir par : une part pour les anges, une part pour le rêve et une part pour la confiance.

Armelle



Compte rendu du C.A. du 13 octobre 2020

Excusés : Jean-Louis et Jean-Pierre.

Echo des Pressoirs de novembre :

- Rédaction : Jean-Louis
- Prochain édito : Jean-Jacques.
- Rappeler aux membres qu'ils peuvent proposer de nouveaux vins pour le catalogue.

Point financier :

- Les derniers remboursements ont été faits et les dernières factures réglées.

Super Prestige Grands vins et repas attendant :

- Lieu : RU CENTRE VILLE - 7, Avenue Foch (Faculté Victor SEGALEN).
- Prix : 65 €.
- Inscription : Vincent se charge d'expédier les bulletins, qui sont à retourner chez André Prigent, comme stipulé sur le dit bulletin.
- Date limite d'inscription : 21/11/2020.
- Nombre limite de participants : 27.

CGP 2021 : Sélection des vins et visite des salons :

- Dégustation des vins proposés au CA : le choix des vins se fera chez Jean-Louis le 24 novembre.

- Un mail devra être envoyé aux adhérents pour leur rappeler qu'ils peuvent proposer de nouveaux vins au catalogue (et en être donc *ipso facto* les intermédiaires entre le club et le producteur).
- Inversement : 5 à 7 vins pourraient être retirés du catalogue.

Visite des salons et récupération d'échantillons (sous réserve que les salons aient lieu...).

- Prochains salons : Penfeld : 6/7/8/9/ novembre, et Landerneau.
- Équipe volontaire pour sélection : à définir, si toutefois les salons sont bien maintenus...

Questions diverses :

- A mettre dans le cahier : le document sur les associations et les mesures COVID.
- Les deux prochaines dégustations sont délocalisées à Saint Marc.

Compte rendu du télé-C.A. du 10 novembre 2020

Echo des pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis Edito : Armelle (prochain édito : Jean-Jacques)
- Contenu : Regroupement en 1 seul EDP Novembre/Décembre
Infos diverses : Quid des prochaines dégustations, l'AG et la CGP 2021.
Vendanges de Presse

Super Prestige du 12/12/2020 « Grands crus et repas » :

- Annulée sur 2020 et reportée avant l'été 2021 (en mai ou juin) ;
- Les inscriptions déjà reçues sont annulées et chèques non encaissés seront détruits ;
- Réinscription en 2021, suivant les disponibilités de chacun.

Dégustations Plaisir :

- Les 5^{èmes} dégustations de chaque groupe sont annulées pour cette fin d'année ;
- Le classement se fera sur les 4 dégustations déjà réalisées ;
- Les 180€ prévus pour la dernière dégustation 2020 seront répartis sur les 5 séances de 2021, soient 36€ de plus pour chaque réunion = 216€ ;
- Pour commencer au mieux les dégustations en 2021, le supplément de fin d'année 2020 sera également reporté, allouant la somme de **246€ pour la 1^{ère} dégustation Plaisir** de chaque groupe.
- Comme il sera sans doute attribué un supplément pour la dernière dégustation de 2021, si la crise sanitaire nous le permet, l'année 2021 pourrait nous offrir **de belles dégustations Plaisir, avec la coquette somme de 1 140€ pour chaque groupe** (246€+216€+216€+216€+246€)

Adhésion 2021 au club :

- Les fiches d'inscription seront transmises début décembre ;
- Les tarifs restent inchangés.

Assemblée Générale :

- Suivant les consignes sanitaires : Une AG sera organisée début 2021.
« *Les ordonnances offrent la possibilité aux associations d'organiser leur **assemblée générale** en Visio ou audioconférence, même si cela n'est pas prévu par les statuts.* »

Commande Groupée :

- La CGP 2021 sera virtuelle comme en 2020.
- Les nouveaux vins proposés pourront être ajoutés sur décision du CA, soit en Visio ou lors d'une dégustation, si la crise sanitaire le permet.

Rappel des prochaines dates : avis de changement !

- **En raison du nouveau confinement, notre dernier CA (cf. ci-dessus) s'est vu dans l'obligation d'annuler les dernières dégustations plaisir 2020. Le budget des séances annulées viendra s'ajouter à celui des dégustations de l'année suivante.**
- **La Super Prestige est reportée en fin de semestre 2021.**
- **Sauf miracle, la CGP devrait être organisée selon le même principe que l'année dernière.**

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans l'EDP 264 de septembre :

En quoi les opérations préfermentaires sont-elles vitales pour la qualité des vins blancs ?

Cf. mémento pdf p. 43 : « Le rôle essentiel des opérations préfermentaires ».

Réponse :

A la différence des vins rouges, qui sont obtenus par fermentation alcoolique en présence du marc, les vins blancs sont (sauf exceptions, comme par exemple le « vin orange ») obtenus par fermentation du seul jus de raisin, après pressurage et clarification du moût. Comme les pigments colorés proviennent uniquement de la peau et non de la pulpe, la couleur blanche des vins blancs est donc indépendante de la couleur du cépage utilisé (cf. le Champagne « blanc de noir »).

Pour autant, même dans le cas extrême où elle se résume à la seule phase du pressurage, l'élaboration du vin blanc ne peut éviter dans le pressoir une courte phase de macération préfermentaire en présence du marc. Cette phase est même indispensable dans la mesure où les arômes variétaux et les précurseurs d'arômes sont surtout situés dans la pellicule du raisin et doivent donc pouvoir passer dans le moût.

Mais d'un autre côté la pellicule est également la partie la plus riche en substances à odeurs herbacées et en saveurs amères, qu'il faut donc au contraire éviter d'extraire lors de cette même macération.

Réussir une vinification en blanc signifie donc parvenir à extraire du marc un optimum de composés intéressants pour les qualités organoleptiques du vin, tout en limitant au maximum l'extraction d'éléments pouvant constituer des défauts sans possibilité de corrections d'éventuelles erreurs commises durant cette phase préfermentaire. Selon les caractéristiques du cépage et la qualité du raisin, la durée idéale de cette phase se situe entre quelques heures et -exceptionnellement- quelques jours.

Contrairement à ce qu'il se passe pour la vinification en rouge, la qualité d'un vin blanc est donc déjà quasiment entièrement déterminée dès avant le stade de la fermentation alcoolique. Même le choix de vinifier en cuve ou en barrique se fait très tôt : en effet, pour ne pas être trop boisé par le fût, à la différence d'un vin rouge, un vin blanc « sous bois » ne doit pas

seulement être élevé en barrique, mais y être vinifié dès le pressurage afin d'obtenir un meilleur fondu entre le bois et le vin.

La clarification du moût offre un autre exemple de choix définitif qui doit être pensé dès la phase préfermentaire : le débourage doit en effet être suffisamment précoce pour éviter les odeurs végétales et réduites, mais suffisamment tardif pour permettre la libération de substances indispensables à la bonne marche de la fermentation. Car dans un cas comme dans l'autre, il est tout aussi impossible de stimuler la fermentation d'un moût trop clarifié que d'éliminer le côté végétal d'un vin mal ou trop tard débourbé.

- Question du mois :

Quelle est la particularité des vins de chardonnay ?

Cf. mémento pdf p. 44 : « Les vins de chardonnay ».