

Édito : Le mot du Président pour l'AG 2021

Année 2020

Comme je vous l'avais indiqué, en vous transmettant mes vœux pour cette nouvelle année, le Conseil d'Administration, avec l'appui des membres actifs du club, a su s'adapter pour organiser sur 2020 : quatre dégustations « Plaisir » dans chaque groupe et réaliser une belle Commande Groupée de Printemps, qui nous a permis de renouveler nos stocks en terrassant la maladie de la Cave-Vide, à défaut de celle de la Covid. Je renouvelle mes remerciements à tous les membres qui ont participé activement à cette CGP.

Malgré la crise sanitaire, si contraignante sur toute l'année 2020, nous avons réussi à organiser les activités essentielles à la vie du club, dont quelques belles dégustations de groupes qui ont pu être animées, en respectant scrupuleusement les protocoles nécessaires.

Le bilan financier et le rapport d'activité, qui sont respectivement rédigés et commentés en vidéos sur notre site par Jean-Louis et moi-même, rappelleront les activités passées et présenteront celles à venir.

Année 2021

Suivant les consignes du gouvernement qui nous seront données, nous vous proposerons rapidement une date pour organiser la 5^{ème} dégustation « Plaisir », non réalisée dans chaque groupe en fin d'année dernière, qui de ce fait deviendra la 1^{ère} de 2021. Nous y ajouterons un supplément non négligeable de 60€, offert par le club, totalisant la coquette somme de 240€ pour déguster et découvrir à l'aveugle les six précieux flacons, sans oublier la fameuse mise en bouche.

Quant aux cotisations pour cette année 2021, nous les avons diminuées de 40%, pour prendre en compte le nombre des dégustations qui devraient être organisées au cours du 2^{ème} semestre, normalement 3 dégustations Plaisirs et une Prestige que nos organisateurs ont joliment nommé « Autour des Dentelles de Montmirail ».

Nous mettons déjà tout en œuvre, pour vous proposer une Commande Groupée de Printemps digne de ce nom.

Nous organisons également cette Assemblée Générale virtuelle, avec l'aide précieuse de notre webmestre Vincent, qui vous expliquera en détail son fonctionnement, notamment pour ce qui concerne le quitus relatif aux comptes financiers et le vote concernant le renouvellement des membres du Conseil d'Administration.

Avant cette dernière opération, je remercie sincèrement et chaleureusement les membres du CA pour le travail accompli, notamment en cette difficile période de crise, en les nommant simplement ci-dessous :

- Vice-président : André
- Trésorier : Jean-Jacques
- Trésorier adjoint : Jean-Louis
- Secrétaire : Armelle
- Secrétaire adjoint : Jean-Pierre
- Webmestre : Vincent
- Webmestre adjoint : Patrick M
- Membre du CA et cuisinier Guy
- Membre du CA : Patrick C

Un GRAND MERCI, également à tous les membres actifs qui continuent à faire vivre notre club. Prenez bien soin de vous et à bientôt pour de nouvelles aventures sensorielles !

Le Président

François



Parrainez un chien de dégustation à l'aveugle

Compte rendu du C.A. du 27 mars 2021

Excusé : Jean-Jacques

Echo des pressoirs :

Rédaction : EDP : Jean-Louis

Edito : Le rapport moral du Président

Contenu : Compte rendu du CA portant sur les résultats de l'AG virtuelle 2021 et la composition du CA, dates des prochains événements : dégustations plaisir et prestige, et les traditionnels Quiz et Vendanges de Presse.

Assemblée Générale virtuelle 2021 :

Compte-Rendu :

Sur les 57 électeurs potentiels à jour de leur cotisation, il y a eu 32 votes exprimés, soit 56 % des inscrits.

Résultats :

Quitus : oui.

Rapport activité : oui à 100% des votants

Votants : sur les 32 votes exprimés, on compte 29 pour, et 3 qui ne se prononcent pas.

Rapport financier : oui à 100% des votants

Votants : sur les 32 votes exprimés, on compte 28 pour, et 4 qui ne se prononcent pas.

Composition du CA :

Président : François

Vice-Président, Grand Chambellan maître des cérémonies, et gérant de la cave du club : André

Trésorier(s) : Jean-Jacques et Jean-Louis

Trésorier adjoint : Patrick C.

Secrétaire(s) : Armelle et Jean-Louis

Secrétaire adjoint : Patrick C.

Webmestre(s) : Vincent et Patrick M.

Membre(s) : Guy, Jean-Pierre

Tous les membres du CA reprennent leur fonction.

Il y a eu plus de participation en virtuel que les autres années en présentiel. On aurait souhaité réitérer l'expérience, qui a permis à plus de monde de voter. Mais ce ne sera pas possible car ce vote virtuel n'est autorisé par un décret exceptionnel qu'en période de Covid.

On peut voir les résultats sur ballotino en utilisant le même lien que pour le vote.

Commande Groupée :

Le Président remercie particulièrement les Webmestres pour tout le travail fourni pour l'élaboration du catalogue et son suivi.

Point sur l'expédition :

Comme les années précédentes, les catalogues et bons de commandes ont été expédiés par 170 courriers, et il y a eu seulement une douzaine de mauvaises adresses (déménagements...)

Au sujet des frais d'expédition, il existe des envois groupés par la poste, via des enveloppes pré timbrées à un tarif meilleur marché réservé aux associations. Il faut pour cela contacter une des deux personnes du service association dont nous avons les noms, et ajouter impérativement le tampon de l'association sur les enveloppes.

Quelques remarques du Webmestre :

Afin de faciliter la saisie du catalogue par Vincent et Patrick, il faut que les divers responsables des vins respectent scrupuleusement les instructions données par Vincent, à savoir : bien remplir TOUTES les cases des vins dont ils ont la charge (présentation du domaine ou, à tout le moins, l'adresse de son site Internet, puis : cépages, puis : accords mets vins conseillés, puis : brève description du vin). Il est intéressant pour les futurs acheteurs d'avoir ce type de précisions, surtout quand, comme cette année et l'année dernière, ils ne peuvent pas les goûter. Or pour certains vins, il manquait la présentation du domaine et l'indication des cépages. Au minimum, le site Web du vigneron devrait toujours être précisé.

Au sujet des domaines, le même nom doit être conservé dans toutes les cases où il en est fait mention. Exemple : « Domaine saint jean du Noviciat » ne doit pas devenir ailleurs « domaine mas du Novi », ni même « Domaine saint-jean du Noviciat ». Ou bien « Dom. de la Lauzade » ne doit pas devenir ailleurs « Domaine de la Lauzade ». Même s'il s'agit du même domaine, pour l'informatique il s'agit de deux entités différentes, qui vont générer automatiquement des entrées différentes dans le catalogue. D'où l'inutile double présence du domaine saint jean du Noviciat sous deux noms différents dans le catalogue 2021.

Par ailleurs, il faut également veiller au format des données à saisir. Le fichier Excel qui génère le catalogue fonctionne avec des formules incluses, et Excel ne comprend plus s'il ne reconnaît pas le format des données saisies. Exemple : quand on tape un chiffre dans la colonne des prix, il faut bien noter 3,57 avec une virgule, et non 3.57 avec un point. Il ne faut pas non plus ajouter le signe euro, car la colonne ne l'interprète plus comme un chiffre mais comme un texte.

Commandes :

Cette année, c'est Jean-Louis qui recevra les commandes.

Remise des vins : date prévue : le 29 mai.

Par sécurité en ces temps de restrictions réglementaires, il faudra, pour la remise des vins, demander officiellement au Président de l'ABK confirmation de la disponibilité de la salle.

Plus généralement, il paraîtrait souhaitable que l'association dispose de ses propres locaux. Pour janvier 2022, l'association va donc faire une demande en ce sens au service de la mairie de Brest consacré aux associations, afin de disposer d'une salle propre, par exemple dans la maison des associations.

Retour des bons de commande :

La date limite est fixée cette année au 10 avril. Compte tenu du temps nécessaire à la saisie des bons et au traitement des données, les responsables des vins recevront le nombre de bouteilles à commander au plus tard le 30 avril. La remise des vins reste fixée au 29 mai.

Nouvelle adresse du club (notamment pour les vigneron) :

François informe qu'il va très prochainement quitter son appartement Brestois, qui servait également de siège social de l'association, pour sa maison de Plouescat. Il faut donc à l'association une nouvelle adresse brestoise.

A titre transitoire, Jean-Louis accepte de prêter la sienne. La nouvelle adresse officielle du BCBG est donc :

Association BCBG

8 rue du Docteur Le Noble.

29200 Brest.

Reprise d'activité :

Sous réserve que l'avenir proche ne nous démente pas, le CA pense que l'association peut raisonnablement espérer pouvoir reprendre sa vie normale à partir de septembre.

Les dates envisagées des prochains événements sont donc les suivantes :

Septembre : G2 : 11/09, G3 : 18 /09, et G1 : 25 /09.

Octobre : G2 : 2/10, G3 et G1 : 16 /10.

Novembre : G2 : 13/11, G3 : 20/11, et G1 : 27/11.

Décembre : G2 : 4/12, G3 : 11/12, et G1 : 18/12.

Prestige *Dentelles de Montmirail* : 9 octobre

Questions diverses :

A l'attention de ceux qui reçoivent les mails du BCBG en spam, voici deux méthodes pour y remédier :

1) A la racine, en utilisant la liste blanche :

Il faut vous connecter PAR VOTRE NAVIGATEUR à votre fournisseur de mail (orange, sfr, free...). Vous devrez bien sûr fournir votre identifiant et votre password. Puis demandez à gérer votre compte mail. Au besoin, demandez à consulter l'aide à ce sujet : « cherchez liste blanche ». Si vous ne trouvez pas, allez sur le forum de votre fournisseur et interrogez vos collègues. Notez qu'elle s'appelle peut-être autrement que "liste blanche". C'est la liste des émetteurs que vous considérez comme n'étant pas du spam. Puis, ajoutez webmestre@bacchus-club1901.org à cette liste blanche.

2) Par le webmail :

Il faut vous connecter PAR VOTRE NAVIGATEUR au webmail de votre fournisseur de mail (orange, sfr, free...). À ce compte mail est associé un carnet d'adresses. Ajoutez webmestre@bacchus-club1901.org à vos contacts.

Prochain CA

Le mardi 11 mai mardi, chez Jean-Pierre, à 16h30.

Rappel des prochaines dates

Cf. ci-dessus les dates proposées par le CA.

Et pour les fidèles accros à la Commande Groupée de Printemps : n'oubliez pas de renvoyer vos bons de commande pour le 10 avril au plus tard.

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 267 de février-mars :

Quels sont les principaux cépages blancs possédant une forte identité aromatique ?

Cf. mémento pdf p. 44 : « Les vins de cépages très aromatiques... ».

Réponse :

On distingue traditionnellement les arômes dits « primaires », car leur parfum est déjà très présent dans les baies elles-mêmes, des arômes dits « secondaires », car leurs arômes spécifiques ne se libèrent que durant leur fermentation alcoolique (on ne parlera donc pas ici des arômes « tertiaires » qui, eux, se développent au contact du bois durant l'élevage en barriques et sont de ce fait beaucoup moins spécifiques du cépage).

Parmi les cépages blancs, certains ont un parfum primaire extrêmement marqué, principalement dû à la présence de certains terpènes et terpénols qui leurs sont spécifiques : c'est le cas des différents muscats, du gewürztraminer, du chenin, du viognier ou du petit et gros manseng.

D'autres cépages ont des moûts peu odorants mais produisent des vins possédant pourtant un arôme variétal très caractéristique. Cela est dû à leur teneur en précurseurs d'arômes inodores très spécifiques que la fermentation va révéler : c'est le cas du chardonnay et du sauvignon. Dans la plupart des autres cépages blancs, à des degrés divers, on retrouve également des arômes secondaires, mais ils se remarquent moins, d'une part parce qu'il s'agit d'arômes davantage communs à tous les vins blancs, et d'autre part parce qu'ils sont plus instables et plus fugaces que les arômes primaires.

D'autres cépages enfin ont des arômes spécifiques à la fois primaires et secondaires, comme le chenin.

Pour autant, le cépage à lui tout seul ne suffit pas : encore faut-il qu'il pousse sur le terroir approprié, sa terre d'élection qui seule lui permet d'atteindre sa pleine expression aromatique : cf. le gewürztraminer d'Alsace, le chenin de Loire, le sauvignon de Touraine ou de Sancerre, le viognier du Condrieu, le petit et gros manseng du Jurançon, ou le chardonnay de Bourgogne.

La qualité et maturité de la vendange, ainsi que le travail du vigneron font bien sûr ensuite le reste.

Question du mois :

Quelle est l'incidence de la date de la vendange sur le goût des vins blancs ?

Cf. mémento pdf p. 44 : « La maturité et la fixation de la date de la vendange ».

Vendanges de presse

Pour accéder aux liens vers les divers articles sélectionnés, dont vous trouverez le sommaire ci-dessous, téléchargez la 2^{ème} partie de l'EDP à partir du lien ad hoc, situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1^{ère} partie.

*Au sommaire de ce mois-ci nous vous proposons trois articles prolongeant le thème déjà abordé le mois dernier des **efforts des vins français pour se réinventer**. Ce petit tour d'horizon passe par :*

- *Le recours à des cépages oubliés*
- *... voire à des cépages qui étaient jusque-là des cépages interdits*
- *Une révolution culturelle plus que décoiffante chez un cru de Sauternes*

*Trois articles également sur **les approches très personnelles qu'ont développées les jeunes avec le vin** et le monde du vin, dont :*

- *Un constat un peu alarmant sur la fin programmée des buveurs à l'ancienne, comme vous et moi, au profit d'une génération de nouveaux « dé-consommateurs » (extrait).*
- *TikTok : une voie des jeunes aussi vers le vin.*
- *Les Winezines, via lesquels un jeune public branché communique sur le vin.*

Un article sur le magnifique projet de Cité des Vins de Bourgogne, digne pendant de celle de Bordeaux.
