

Édito : L'économie du vin

La mondialisation et le développement des circuits de commercialisation du vin ont profondément modifié notre façon d'acheter et de consommer le vin (GD, foires aux vins, sites de vente en ligne, etc.).

Autrefois, il faisait partie à part entière de l'alimentation quotidienne des Français, avec même des vins d'Algérie assemblés à de petits vins du sud de la France (la bonne maison et la grappe fleurie ont eu leurs heures de gloire en Bretagne).

De nos jours, il est devenu un produit de consommation très encadré, avec d'un côté la lutte contre l'alcoolisme et de l'autre la santé publique.

Nous privilégions une consommation raisonnable de vins de meilleure qualité.

Le vin est devenu un produit tendance, et des magnats de luxe, de l'industrie et de la finance ont débarqué sans vergogne dans un monde de cultures paysannes.

Des investissements démesurés à coup de millions ont été réalisés dans les plus grands crus de Bordeaux par des architectes de renom, et Yquem, Petrus, Angélus etc., sont maintenant des produits de luxe hautement spéculatifs réservés à des consommateurs fortunés.

Au point que pour nous, amateurs de beaux flacons, il devient difficile de les acquérir.

Le monde de la viticulture a fait d'immenses progrès dans tous les domaines, et il y a des centaines de vigneron qui, loin des revues spécialisées et autres guides qui contribuent à faire monter les prix (RVF, Guide Parker, etc.), produisent des vins tout à fait honorables.

A nous d'être curieux et de faire confiance à des professionnels compétents : quelques cavistes, bistrot et bars à vins dans les diverses régions viticoles permettent de faire d'agréables découvertes.

Patrick C



Compte rendu du C.A. simplifié du 16 juin 2021

Excusés : Jean-Louis et Armelle.

- Organisation des dernières remises de vins : Muscadet, Hedera, St Amour, Viognier et Clos La Rivière rouge.
- Régularisation des dernières dépenses et recettes.
- Désignation du prochain rédacteur de l'édito de l'EDP : Patrick C.

Compte rendu du C.A. du 15 septembre 2021

Excusés : Jean-Louis, Vincent et Patrick M.

Écho des Pressoirs :

- Rédaction : Jean Louis
- Édito : Patrick C l'a déjà expédié au CA.
- Contenu : dates des prochaines dégustations et rappel aux membres qui souhaitent proposer de nouveaux vins pour le catalogue.

Rappel du calendrier et des organisateurs :

- L'argent non dépensé cette année exceptionnelle est reporté sur les 5 prochaines dégustations. Le budget des dégustations sera donc supérieur pour les cinq dégustations plaisir à venir, en plus des 180€ habituels.
- Trophées : vu les 3 seules dégustations effectuées cette année, une distribution de trophées n'est pas pertinente en 2021. En compensation, une somme supplémentaire de 20 € est ajoutée aux 5 prochaines dégustations.
- Date du G3 : samedi 18 septembre : Guy et Vincent.
- G1 : 25 sept.
- G2 : 2 octobre : Patrick C et X ?_ ?X (François est excusé) au foyer Saint Marc, 17h.
Comme d'habitude, André se charge d'envoyer le mail de rappel.
- Dégustation prestige : expédier les inscriptions pour le 9 octobre.
- Responsable de la clef : André ou Vincent.
- Le matériel sera celui de l'ABK.
- G3 : 16 octobre André et Philippe (ou Guy).
- G1 : 16 octobre, chez Pascal.

Protocole sanitaire pour dégustations :

- Passe sanitaire : Vincent souhaite que François fasse un mail aux organisateurs pour que les participants soient contrôlés par un des organisateurs. Il est nécessaire de télécharger une autre appli tous anticovid de vérification.

Point sur la remise des vins :

- Vins restant à distribuer : vérification par Jean-Jacques et Guy. Une distribution a été organisée le samedi 12 septembre mais il reste encore 18 bouteilles à distribuer. Guy contactera les personnes concernées individuellement.
- Factures à régler : celles du Moulin vieux, de Montine et du Collioure.
- Et le domaine Saumaize.....longue histoire.....
- Pour le Saint Amour, Guy envoie un mail pour vérifier ceux qui n'auraient pas reçu leurs bouteilles.

Questions diverses :

- Le 1^{er} CA de rentrée sera en comité restreint.
- G2 : Un nouveau souhaite s'inscrire. Candidature acceptée par le CA. Il règlera les 3 dégustations auxquelles il participera.
- Une personne du G3 souhaite rejoindre le G2. Il reste 3 places. Il pourra intégrer le G2 l'année prochaine.
- Philippe souhaite effectuer une dégustation des vins de son domaine d'Argentine. Il s'agit de trouver une date : 6 novembre à 15 € par personne. Foyer Saint Marc ou ABK.
- Simon propose d'organiser une prestige : vins nature en 2022. Accord du CA.
- Les réunions du CA sont reportées le mercredi dès 17 h30 à l'ABK.
- Prochain CA : mercredi 6 octobre.

Rappel des prochaines dates

11 septembre, salle ABK : remise des vins qui n'étaient pas disponibles en mai

11 septembre : G2

18 septembre : G3

25 septembre : G1

2 octobre : G2

9 octobre : Prestige « *Dentelles de Montmirail* »

16 octobre : G3 et G1

13 novembre : G2

20 novembre : G3

27 novembre : G1

4 décembre : G2

11 décembre : G3

18 décembre : G1

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans l'EDP 269 de mai-juin :

Pourquoi une vendange manuelle est-elle plus qualitative pour les vins blancs qu'une vendange mécanique ?

Cf. mémento pdf p. 45 : « Les vendanges ».

Réponse :

La récolte d'un vin blanc de qualité impose des règles très strictes, car son arôme est encore plus sensible que celui des vins rouges à l'oxydation et donc plus facilement menacé par des défauts olfactifs contractables en phase préfermentaire.

Par rapport à une vendange mécanique, les vendanges manuelles permettent :

- un éclaircissage « en vert » en amont de la vendange (= suppression des grappes en surnombre avant qu'elles ne mûrissent, afin de limiter l'entassement de ces dernières).
- un effeuillage autour des grappes afin de favoriser leur ensoleillement (au voisinage de la véraison, cette mesure assure à la fois un bon état sanitaire du raisin et une maturité plus homogène dans toute la parcelle).
- l'intégrité des baies à leur réception en cave (pour empêcher l'oxydation du moût et la macération des rafles).
- une sélection judicieuse des grappes. Quand la maturité des raisins n'est pas homogène dans la parcelle, ou en cas d'apparition ponctuelle de pourriture grise, il faut en effet pratiquer plusieurs passages : au moins un premier pour couper et laisser sur le sol les grappes pourries, et un second pour ne récolter que les grappes mûres (en général, c'est cette première cueillette qui produit les meilleures cuvées). A l'inverse, une seule cueillette de raisins inégalement mûrs donne des vins très inférieurs à ce qu'ils pourraient être.

Pour toutes ces raisons, mis à part les cas très rares d'une récolte parfaitement saine et d'une maturité homogène, la vendange mécanique des blancs ne peut être aussi qualitative que la vendange manuelle. A tout le moins, il convient d'éviter l'oxydation des baies ainsi récoltées par l'utilisation en continu de la neige carbonique par la machine (plutôt que par du SO₂ qui favoriserait l'extraction des composés phénoliques herbacés).

Question du mois :

Quel est l'intérêt pour les vins blancs d'une macération pelliculaire ?

Cf. mémento pdf p. 46 : « Cas particulier de la macération pelliculaire en blanc ».

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 tout d'abord une série d'articles sur la tendance de fond actuelle en faveur de **vins toujours plus bio et toujours plus « naturels »** :*

- *Une mise au point des vignerons bio de Nouvelle Aquitaine rappelant les [conditions requises pour pouvoir revendiquer la qualité de « vin bio »](#).*

- Le [combat de l'association « Nature'l »](#) pour faire reconnaître au niveau européen la mention « vin méthode nature » récemment validée par la France.
- Le point sur les nombreuses [interdictions concernant l'étiquetage des vins sans sulfites ajoutés](#).
- Comme alternative naturelle aux désherbants inter-rangs, il suffisait d'y (re)penser : [combattre l'herbe par l'herbe](#).
- Quelques exemples montrant les [vertus vertes de la mécanisation](#) en viticulture qui, loin de s'opposer au biologique, peut parfaitement le seconder en éradiquant les pesticides et en diminuant l'empreinte carbone.
- [« Clean Wine »](#) : avec cette marque revendiquant une transparence totale, la recherche de l'authenticité ne passe pas forcément par l'obtention d'un logo bio mais par l'indication claire et exhaustive de l'intégralité des ingrédients utilisés.
- La toute récente [conversion du célèbre Yquem à la bio-dynamie](#).
- Les recherches actuelles de la cave coopérative de Buzet pour parvenir à [une vinification de qualité 100% sans intrants](#).
- A l'inverse : l'expérience d'un vigneron prouvant que [les levures indigènes sont loin d'être forcément plus qualitatives](#) que les levures exogènes.
- [L'agroforesterie](#) : des avantages attendus qui ont un coût.
- Le rêve d'une [Champagne convertie à l'agroforesterie](#).
- Un autre volet de la course à l'authentique et au naturel : vers [un label européen des vignerons en « francs de pied »](#) (= cépages non greffés).

Plus quelques articles sur des sujets aussi variés que :

- L'invention des crus classés par... [nos ancêtres les Romains](#).
- A l'inverse : la tendance de certains grands vignerons actuels à [tourner le dos à l'AOP](#).
- Le [repositionnement des petits Bordeaux](#) vers des vins plus légers.
- L'ouverture d'un [bar spécialisé dans les vins orange](#) (= vins blancs vinifiés comme des vins rouges, en contact prolongé avec leur marc).
- Les efforts de [positionnement des cidres sur le modèle des vins](#).
- La question épineuse de [savoir si l'effet terroir joue aussi sur les rhums](#) autant que sur les vins.
