



L'ÉCHO DES PRESOIRES

EDP 272

Journal du BCBG novembre décembre 2021 1^{ère} partie

Édito : Les 7 mercenaires au Saloon.

A 4, ils eussent été mousquetaires, à 12 : salopards, à 7, ils furent les mercenaires du Président. Leur mission avait été clairement fixée : « Pour le catalogue ! buvez, éliminez ! ».

Je les ai vus marcher dans la salle immense, aller, venir, l'œil aux aguets, le verre à la main, la narine palpitante et le gosier en pente, scruter, humer, goûter, cracher et recommencer. Leurs hautes silhouettes colorées dominaient les profonds comptoirs et l'on sentait à quel point ils croyaient à la fuite utile des verres.

Enfin, ils ont valsé jusque chez Chopin, apéro bien mérité à la dernière heure du travail. Je les ai admirés, obscur témoin, pendant que s'élevaient les bulles et que l'ombre où se mêlait une rumeur, semblait élargir, jusqu'aux projos, le geste auguste des buveurs.

Merci Armelle, Guy, Jean-Louis, Patrick C, Patrick M, Vincent et Xtof.

Christophe



Écho des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis
- Compte rendu du CA : Armelle.
- Édito : Christophe
- Contenu : Quiz, dates des prochaines dégustations et vendanges de presse.

Dates des prochaines dégustations en 2022 :

- G1 :15 janvier, 19 mars, 9 avril.
- G2 :8 janvier, 12 mars, 2 avril.
- G3 :22 janvier, 26 mars, 14 mai.
- AG : 29 janvier.
- CGP : 5 février.
- Prestige vins nature : 5 mars.
- Prestige Allemagne : 21 mai.
- Remise des vins : 11 juin.

Le point sur notre recherche d'une salle dédiée au BCBG

- La journée des associations a eu lieu le samedi 16 octobre à la Maison des Associations, 6 rue Pen Ar Creach. François y a participé et a rencontré un responsable, qui ne lui a pas laissé beaucoup d'espoir. Celui-ci lui a conseillé de s'adresser plutôt directement aux maisons de quartier pour savoir s'ils peuvent nous héberger au long de l'année.
- Toutefois, on peut utiliser du matériel de la maison des associations, voire y réserver ponctuellement des salles : la Maison des Association possède en effet 15 salles pouvant contenir jusqu'à 80 personnes. On peut aussi y obtenir une boîte à lettres, utiliser un ordinateur, des équipements tels qu'un vidéo projecteur, ainsi qu'un espace de rangement.
- Site : maisondesassociations@mairie-brest.fr

Foyer Laïque de Saint Marc :

- La convention de mise à disposition pour l'année 2021-2022 est à remplir et faire valider avec le calendrier des activités du Club.
- Il faut également reconduire l'assurance responsabilité civile.

Définition de l'AG à venir : virtuelle ou en présentiel ?

- Sauf situation nouvelle échappant à sa volonté, le CA opte pour une AG en présentiel.
- Comme François, jeune retraité, ne dispose plus du restaurant universitaire pour y organiser le repas traditionnel de l'AG dans la foulée de la dégustation des vins de la CGP, le CA a décidé de différencier les deux manifestations, qui pourront ainsi plus facilement trouver des locaux ad hoc : un jour la dégustation des vins de la CG, et, à une autre date, l'AG suivie d'un repas, qui devra se trouver un autre lieu et une autre organisation matérielle.
- La date de l'AG plus repas est fixée au 29 janvier 2022, vers 18h, suivie d'un cocktail et d'un repas (30 à 40 pers).

- Vincent doit se renseigner pour savoir s'il est possible de faire notre AG le samedi dans les locaux du foyer de Saint Marc. La nourriture serait assurée par un traiteur et les vins, comme d'habitude, par le club. En cas d'impossibilité, il faudra chercher un autre endroit (avec cuisine ?) et demander des devis.

Dégustation des vins de la CGP

- La date de la CGP sera le 5 février 2022.
- Malgré son statut de retraité, François pense qu'il peut négocier l'accès au Crous au moins pour y organiser la CGP.

CGP 2022 : Sélection des vins :

- Visite des salons et récupération d'échantillons en cours : Le salon de Penfeld a permis à la délégation du CA de faire le tour de nos vignerons favoris (cf. l'édito) et de récupérer une partie des échantillons. Pour le reste : Montine livrera les siens à André en janvier et Vincent récupèrera le Muscadet. Reste le salon de Lilia le 27 et 28 novembre.
- La dégustation des vins proposés au CA par les membres du club pour remplacer les vins éliminés du catalogue car peu vendus a eu lieu le 17 novembre. Il y avait 4 places, qui ont été occupées par 4 nouveaux vins, à découvrir dans le prochain catalogue.

Questions diverses :

- Il faut présenter masques et pass sanitaire pour chaque dégustation. A vérifier obligatoirement par les organisateurs, avec TAC vérif. Car les gendarmes vérifient les associations et, en cas de manquements, c'est toujours 135 euros d'amende par personne et 1500 € pour l'association !
- En raison du nombre trop réduit de dégustations plaisir qui ont pu être organisées cette année, il ne sera pas attribué de trophée en 2021. Mais comme ceux de l'année dernière n'ont pu être distribués, il y aura au moins une remise des trophées 2020 déjà achetés.

Rappel des prochaines dates

20 novembre : G3

27 novembre : G1

4 décembre : G2

11 décembre : G3

18 décembre : G1

8 janvier : G2

15 janvier : G1

22 janvier : G3

29 janvier : Assemblée Générale (découplée de la CGP)

5 février : Testing de la Commande Groupée de Printemps

5 mars : Prestige « Vins Naturels »

12 mars : G2

19 mars : G1

29 mars : G3

2 avril : G2

9 avril : G1

14 mai : G3

21 mai : Prestige « Vins Allemands »

11 juin : Remise des vins de la CGP

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 271 d'octobre :

Pourquoi un vin blanc peut-il plus difficilement se passer de sulfites qu'un vin rouge ?

Cf. mémento pdf p. 47 : « La protection des moûts contre l'oxydation ».

Réponse :

Durant la phase préfermentaire, le contact du moût des blancs avec l'oxygène entraîne un brunissement et une perte d'arôme. Pour autant, un moût totalement protégé donne un vin ensuite beaucoup plus sensible à l'oxydation. Un certain degré d'oxydation est donc parfois délibérément recherché. Mais en ce qui concerne les arômes variétaux, il n'en reste pas moins vrai que l'oxydation du moût peut avoir, selon les cépages, un effet nettement négatif. C'est la raison pour laquelle la protection du moût contre l'oxygène reste un souci majeur du vinificateur de vins blancs, d'où le recours plus ou moins fréquent aux sulfites.

L'oxydation du moût est due à une activation de son oxygène par deux enzymes oxydasiques : la tyrosinase du raisin sain, et la laccase de la pourriture grise. L'oxydation par tyrosinase est tellement rapide et brutale en début d'exposition qu'il est matériellement impossible de l'éviter complètement. Mais une fois que son principal substrat, l'acide caftarique, est épuisé dans le moût, elle ralentit très fortement. Celle par laccase, en revanche, est beaucoup plus dangereuse car son effet est prolongé, elle dégrade un grand nombre de composants essentiels du moût et doit donc impérativement être stoppée par un sulfitage adapté, car le sulfitage a un effet à la fois antioxydant et antioxydasique. Son ajout ne doit toutefois être ni trop massif ni trop tardif car il favoriserait la production de composés soufrés par la levure.

En dehors, ou en complément, du sulfitage, les principales techniques de protection des moûts contre l'oxydation sont les suivantes :

- Le froid, qui ralentit la vitesse d'oxydation, est un précieux complément au sulfitage dont il permet de réduire les doses. De plus, en dessous de 0° C, la destruction des baies qu'il entraîne aide à libérer encore plus facilement les composants aromatiques.
- L'usage de gaz neutres comme le gaz carbonique ou l'azote. L'usage de la neige carbonique permet même de conjuguer l'action du froid à celui du gaz inerte.
- Le débourage précoce. Il n'offre pas une protection complète, mais il permet au moins l'élimination des produits d'oxydation du moût ainsi que celle des oxydases présentes dans les bourbes.

Question du mois :

Pourquoi un vin blanc peut-il plus difficilement se passer d'un apport de levures exogènes qu'un vin rouge ?

Cf. mémento pdf p. 48 : « La conduite des fermentations ».

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.

Répondant à la préoccupation majeure de nos distingués membres, nous vous proposons tout d'abord une série d'articles consacrés à ***l'art subtil de la dégustation***, soit :

- Une brève présentation du livre de Frank Thomas, élu meilleur sommelier d'Europe, consacré à ***une autre approche de la dégustation*** (intuitive et géo-sensorielle, pour tout vous dire).
- Les très instructifs résultats d'une ***dégustation minutieuse à l'aveugle d'un panel de vins « sans soufre »***.
- Les modalités du concours de dégustation « ***Trophées de Bourgogne*** ». Yapluka !

Deux articles sur ***l'irrésistible ascension des vins bios*** :

- Où l'on voit que, dans ce vaste mouvement de ***conversion vers le bio, Bordeaux fait la course en tête***.
- Les Baux de Provence : ***une appellation désormais devenue 100% bio***.

Deux articles portant sur les diverses ***réactions des vignobles face au changement climatique*** :

- Exit le merlot, et place à ***l'arinarnoa, au marselan et au Touriga national bientôt à Bordeaux*** pour s'adapter au nouveau climat ?
- Pour les mêmes raisons, ***dans le Beaujolais : exit le gamay et place au viognier et à la syrah*** ?

Et quelques articles portant sur divers thèmes tels que :

- ***Vendanger en tenue d'Ève ! Une expérience portugaise originale alliant viticulture et naturisme (à quand son inscription dans le cahier des charges des « vins nature » ...?)***
- Comment un virtuose du Tik Tok parvient à passionner les adolescents pour la viti- et viniculture. ***Qui a dit que les jeunes se désintéressaient du vin ?***
- La façon dont le Bordeaux essaie de se réinventer aussi chez les jeunes en produisant ***un... Bordeaux sans alcool !***
- Une autre façon de courtiser les nouveaux publics : le lancement d'un hybride en canette mixant bière et vin.
- Pourquoi peut-on dire que ***le Bordeaux 2021 est un millésime du siècle dernier*** ?
- Face à la désaffection du public pour ses blancs, ***les efforts de l'Entre-Deux-Mers pour virer au rouge***.
- Pour réduire son empreinte carbone, ***le vin bientôt vendu en bouteille en papier*** ?
- Bientôt du Sotanium, du Taburnum et de l'Héluicum sur nos tables grâce à ***l'apparition d'un neuvième cru dans les Côtes-du-Rhône septentrionales*** ?
