

Édito : Le vin au verre

Il y a deux ans, au cours d'un voyage en Espagne, nous étions pour quelques jours dans un hôtel rural dans un petit village de quelques maisons dans la campagne. Donc, n'ayant pas le choix, nous mangions à l'hôtel le soir. Quelle ne fut pas notre surprise de nous voir proposer toute la carte des vins au verre. Le restaurateur utilisait un appareil à argon pour servir le vin sans ouvrir les bouteilles.

Mercredi, un de nos collègues racontait sa déception quant à son choix d'un accord mets /vins d'un certain prix au Moulin de Rosmadec (une étoile), sa dégustation de vin présentant un mauvais rapport qualité prix. Je me suis étonnée de l'absence d'utilisation d'appareils adaptés à ce type de dégustation. Et ces mauvaises aventures ne sont pas rares mais impardonnables dans un étoilé.

Pourtant, il existe différentes façons de conserver les bouteilles de vin déjà entamées soit à la maison, soit au restaurant.

Il existe des systèmes qui vous permettent d'explorer n'importe quelle bouteille à tout moment et de goûter ses vins sans les déboucher. On peut trouver le système qui convient le mieux. Il y en a à tous les prix.

On peut prolonger la durée de vie de nos vins quotidiens grâce au système de préservation du vin, par exemple de chez Coravin avec de l'Argon. L'appareil Pivot conserve jusqu'à 4 semaines. Cela existe aussi pour les vins effervescents. Cela peut aller jusqu'à des mois. Wikeeps est un autre système qui fonctionne grâce à du gaz œnologique (mélange d'Argon et de CO2)

Plus simplement et moins cher, l'extracteur d'air pompe à vide existe sous forme de pompe manuelle ou en forme de bouchon pompe à vide électrique extracteur d'air. Certains sont aussi électroniques.

Il suffit d'adapter le choix d'un appareil à ses besoins.

Dernièrement, nous avons mangé au Vioben, à l'Aber Wrac'h. Ils proposent un certain nombre de grands vins au verre car ils ont acheté un système. Certes, le verre est cher mais les bouteilles aussi.

Cela permet de se faire plaisir en dégustant un grand vin sans acheter la bouteille.

J'espère que beaucoup de restaurateurs feront ce choix pour améliorer leurs vins au verre.

Armelle

**En buvant 130 bouteilles de vin
Vous pouvez sauver un oiseau.**



Compte rendu du C.A. du 23 mars 2022

Echo des Pressoirs :

Rédaction EDP : Jean-Louis

- Edito : Armelle
- Contenu : Compte rendu du CA, rappel des dates, quiz du mois et vendanges de presse.

Bilan de la Dégustation des vins présentés à la CGP :

- Le principe d'organiser la dégustation hors AG est jugé satisfaisant, et sera donc reconduit l'année prochaine.
- La prochaine AG pourrait se faire au même endroit, mais en choisissant un menu plus adapté.
- Les nouvelles adhésions sont relativement nombreuses. Environ 20. Doivent encore s'y ajouter les cotisations payées à l'occasion des commandes de la CGP.
- Le catalogue des inscrits étant momentanément figé pour éviter les doublons avec celui de la CGP, les nouvelles inscriptions devront être expédiées à Jean-Louis.

- Les échantillons des vins non utilisés lors de la dégustation de la CGP sont dans la cave du club. Le bilan est dans le cahier du CA.

Commande Groupée de Printemps 2022 :

- Bien que non encore bouclé, le 1^{er} bilan financier et le nombre de commandes au jour du CA semble satisfaisant, du même ordre que les années précédentes.
- Il reste quelques retardataires. L'arrêt des commandes se fera le 1^{er} avril.
- Il restera donc un mois et demi pour commander les vins aux viticulteurs et les réceptionner. Il n'y a donc pas d'urgence particulière, sauf pour le Muscadet.
- La remise des vins se fera le 14 mai à l'ABK.

Anniversaire des 30 ans du BCBG

- Propositions : Des devis ont été demandés à un certain nombre de restaurants, mais le montant est assez élevé et il faut aussi un hôtel à proximité. Nous choisissons donc de nous adresser à Cap Ouest (comme pour nos 20 ans) ou au Temps des Voiles (comme pour nos 25 ans) qui, à l'époque, nous avaient donné entièrement satisfaction. François s'occupe de Cap Ouest et Christophe et Armelle du Temps des Voiles.
- Une fois le choix fait, il sera demandé aux adhérents de se préinscrire pour pouvoir réserver. La fête est certes en décembre, mais il faut retenir un certain nombre de places au plus près de la réalité.

Questions diverses :

- Proposition relayée par Patrick M d'un commercial proposant une dégustation de sa gamme de vins de Bordeaux : proposition non retenue puisqu'il s'agit d'une activité commerciale intermédiaire et non d'un vigneron en direct.

Rappel des prochaines dates

2 avril : G2

7 mai : G3

25 juin : G1

14 mai : Remise des vins de la CGP

21 mai : Prestige « Vins Allemands »

17 septembre : G2

24 septembre : G1

8 octobre : G3

26 novembre : G1 et G2

3 décembre : G3

10 décembre : Anniversaire des 30 ans du club !

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans l'EDP 274 de février :

« Rosé de goutte ? Rosé de saignée ? Rosé de pressurage ? Rosé d'assemblage ? Clairet ? Quelles différences ? »

Cf. mémento pdf p. 50 : « La vinification en rosé ».

Réponse :

La vinification en rosé peut utiliser diverses méthodes :

Celle des rosés dits « **de goutte** » (ou encore « **de saignée** », les deux termes étant synonymes) démarre comme une vinification en rouge. Mais après une courte macération préfermentaire qui lui donne sa couleur et qui dure d'une heure à 24 h selon les cépages, le vin est soutiré et effectue sa fermentation alcoolique sans son marc, donc comme un vin blanc. Chez les rosés de saignée, l'extraction de polyphénols, notamment des anthocyanes, est plus importante, ce qui suppose une bonne maturité des baies. Une malolactique sera d'autant plus nécessaire que la macération aura été longue, car une acidité basse assouplit la saveur des tanins.

A l'inverse, les rosés dits « **de pressurage** » sont d'emblée traités comme un vin blanc : les grappes entières sont directement envoyées au pressoir, et le contact avec les pellicules colorantes du raisin se limite donc à leur temps de passage dans le pressoir. Cette méthode donne plutôt des rosés fins et nerveux, qui nécessitent des raisins pas trop mûrs et une acidité plus élevée que pour un rouge (d'où une prédilection pour certains cépages, tels le Cinsault, qui permettent plus facilement d'obtenir cette fraîcheur).

Les rosés dits « **d'assemblage** » sont, comme leur nom l'indique, produits par assemblage de vins obtenus selon les deux techniques. C'est le cas de certains Côtes de Provence, avec par exemple 10% par saignée, 50% par pressurage direct, et 40% par macération pelliculaire en pressoir (la macération pelliculaire consiste à conserver quelques heures le moût dans le pressoir avant de l'écouler, ce qui lui confère plus de rondeur et de fruit et fait baisser son acidité).

Les rosés appelés « **clairets** » appartiennent à la catégorie des vins de goutte, mais leur particularité réside dans le fait qu'ils sont obtenus exclusivement à partir de cépages propres aux vins rouges, récoltés à la même maturité que pour un vin rouge, et qu'ils passent par une malolactique. Bien que faiblement macérés, les clairets sont de ce fait généralement un peu plus colorés et sensiblement moins acides que les rosés classiques.

Question du mois :

Qu'est-ce qu'un vin doux naturel ?

Cf. mémento pdf p. 51 : « Les vins blancs liquoreux ».

Vendanges de presse

Pour accéder à cette rubrique, téléchargez la 2^{ème} partie de l'EDP à partir du lien ad hoc de la newsletter situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1^{ère} partie.
