

Édito : Les vœux du Président

Chers adhérents, chers amis,

Au nom du conseil d'administration et en mon nom propre, je vous souhaite, ainsi qu'à ceux qui vous sont chers, une très bonne année 2023.

Que cette année vous apporte santé, tout ce dont vous rêvez, avec d'excellentes dégustations « Plaisir », « Prestige », voire « Super-Prestige ».

Vous pouvez compter sur le dévouement et le total investissement des membres actifs pour continuer à animer notre chère association, dans la joie et la bonne humeur.

Les membres du CA se sont déjà mis à la tâche pour vous proposer de belles surprises, notamment dans certaines régions de prestige...

Nous pourrons plus en débattre lors de **notre Assemblée Générale qui se tiendra le samedi 28 janvier à 18h, au Relais Celton à Brest.**

N'hésitez pas à nous proposer des thèmes, des animations, vos envies et vos désirs les plus secrets. Pour cela, il faudra être présent à l'AG, aussi n'oubliez pas de m'adresser un mail pour m'informer de votre participation avec ou sans repas.

Nous espérons vous voir nombreux pour cet événement, comme ce fut le cas pour la magnifique soirée des 30 ans de notre association, qui restera dans les annales du club.

Quant à la dégustation des vins proposés à **la Commande Groupée de Printemps**, elle se déroulera **le samedi 4 février, de 14h30 à 17h30, au Restaurant Universitaire de KERGOAT.**

Pour compléter ces vœux, je vous invite à cliquer sur ce [lien](#), ou sur l'image ci-dessous, afin d'écouter une musique surprenante, jouée avec deux instruments qui nous sont chers : le tire-bouchon et la divine bouteille.



*Bonne année œnophile
2023 !*

François HERVÉ



Souvenirs de la soirée des 30 ans du Club



Compte rendu du C.A. du 30 novembre 2022

Excusés : Vincent et Jean-Jacques.

Anniversaire des 30 ans « Au Temps des Voiles » le 10/12 :

Une liste des inscrits est remise aux membres du CA. Aux dernières nouvelles, il y a 63 inscrits au repas et 45 nuitées sont prévues.

Les participants ont été répartis par François tant pour les chambres que pour le placement à table.

Un courrier mail sera expédié à chaque participant par Patrick M pour informer de la répartition des chambres entre l'hôtel et le gîte. Le courrier précisera les critères de répartition.

Les participants peuvent arriver à partir de 17h, tant pour le gîte que pour l'hôtel, mais l'apéro est prévu à 18h30. Les membres du CA sont conviés dès 16h.

Pascale Colin a accepté d'être la référente de l'association pour le gîte. C'est donc Pascale qui accueillera les personnes logées au gîte. Elle leur indiquera leurs chambres et leur remettra leurs clefs.

Animation

- Le panier garni est à peser par François. Un papier avec une liste des noms est à prévoir.
- Il y aura une loterie : tirage d'une bouteille prestige : Montine émotion 2019. Patrick M prépare les papiers au nom de chacun.
- Le quizz (un trivial poursuit) sera organisé par table. Jean-Louis s'en chargera (aidé de Manu ?).
- Les 63 bouteilles cadeaux seront numérotées par André et distribuées par tirage au sort. Chacun viendra tirer au sort et récupérer sa bouteille.
- Les chansons BCBG du CA pour animer la soirée retenues sont :
 - o BBBCBG (tous ensemble).
 - o *Me gustas tú* (ouvert seulement aux dames).
 - o C'est que du bonheur à être dégustateur (Le CA et les anciens du CA).
 - o Toutes les autres initiatives seront aussi les bienvenues.
- Il y aura aussi les trois verres à l'aveugle, avec Patrick C aidé par André.
- François fera un planning de l'animation pour nous et pour la patronne madame Labrassine.
- On alternera une chanson, un quizz, une chanson, un jeu, etc. entre les plats.
- Vincent enverra un mail pour rappeler aux participants les horaires, ainsi que le dress code (seulement trois couleurs -panachables- sont préconisées, aux couleurs des vins, soit : blanc, rosé et rouge).

Choix des nouveaux vins entrant dans le catalogue

Il y a 2 blancs et 2 rouges Gaillac proposés par Patrick M.

Sont retenus :

Un blanc : le Gaillac Frénésie perlé : domaine Carcenac. 2021 cépages : loin de l'œil et Sauvignon à 6.50€.

Et un rouge Gaillac : domaine Carcenac cuvée Jadis 2018, cépages Brocol et Syrah à 9€.

Reste à déguster au prochain CA : un Gaillac domaine Carcenac, cépage Prunelard, à 10€.

Compte rendu du C.A. du 11 janvier 2023

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Vœux du Président (*Prochains : Jean-Jacques puis Vincent*)
- Contenu : CR CA + Rappel des prochains rendez-vous + rubriques habituelles

Dates des prochains CA et de la Remise des vins CGP :

- **CA** : 15/02 – 15/03 – 12/04 – 10/05
- **Remise vins CGP** : 10/06/2023

Point financier :

- Remboursement des dépenses avancées
- Comptes arrêtés au 31/12/2022
- Situation au 11/01/2023

Adhésions 2023 :

- Nombre d'adhésions : en cours par André
- Prévision : Groupe 1 : 15 Groupe 2 : 15 Groupe 3 : 14 (*resterait 1 place*)
- Membres actifs : *idem année dernière*
- Membres CA : *Tous les membres se représentent*

Assemblée Générale : le 28/01 à 18h00 au Relais CELTON - 3, rue Kléber 29200 BREST

Courrier d'information transmis par Webmestre :

⇒ Inscription à l'AG et au repas à transmettre par mail à l'adresse « Président BCBG »

AG : Nombre de participants éventuels : **30 personnes** dont 9 CA + 21 membres

Documents à préparer : Pas de Bulletins de vote (papier dispo si nécessaire)

- Président : Rapport moral (*François*)
- Secrétariat : Bilan d'activités 2022 et Prévisionnel 2023 (*Armelle*)
- Trésorier : Rapport financier avec Quitus (*Jean-Jacques*)
- Webmestre : Site BCBG (*Vincent*)

Repas : Nombre envisagé de convives : **24 personnes**

- 3 tables : 8 personnes
- Apéritif debout à la fin de l'AG : Crémant de Loire (fourni par BCBG)
+ Boissons fournies par Relais Celton (*kir au vin blanc - Perrier - Coca - Jus d'orange - Demi-pression - Kir breton - Vin blanc Chardonnay - Rosé de Provence – Ricard*)
- Repas servi à table : Couscous + Dessert + Café
Vins repas fournis par BCBG (Cave Club) et Boissons sans alcool par Celton

Animations :

- Tombola « Vin prestigieux » : 2 belles bouteilles - Prix du Billet : 5€ à préparer (*François*)
- Panier garni - Poids à trouver : lots offerts par BCBG et billets à préparer (*François*)
- Dégustation à l'aveugle dans verres noirs : 1 personne tirée au sort par table

⇒ Verres fournis par François et Vins de la cave (blanc, rosé et rouge) : (*Animation Patrick C*)

Commande Groupée 2023 : Dégustation des vins et catalogue

Date : **samedi 04/02 à 14h30**

⇒ Lieu : **RU KERGOAT** – 1, rue Cdt Paul Vibert – 29200 Brest

⇒ RDV Membres actifs à 11h

Catalogue 2023 et Bon de commande :

- **Expédition en numérique uniquement**
 - Date limite réception des commandes le **04/03/2023**
 - ⇒ Bons de commande CGP à adresser chez Jean-Louis (*au lieu de chez Jean-Jacques*)
 - Rédaction : Vincent et Patrick M
 - ⇒ **Commission pour finaliser le catalogue CGP** : le vendredi 20/01 chez Vincent (*Vincent, Patrick M, André, Jean-Louis, Patrick C*)
 - **A prévoir** : Seaux champagne + Tire-bouchons + Crayons craie + Verres et carafes (RU)
 - Etiquettes : François
- BDC** : à imprimer pour distribution à l'accueil + **Bulletins d'adhésion**

Rappel des prochaines dates

28 janvier : AG avec repas au Celton

4 février : CGP 2023 au RU de Kergoat

4 mars : G3

11 mars : G2

18 mars : G1

1^{er} avril : Prestige

13 mai : G3

3 juin : G1 et G2

10 juin : remise des vins de la CGP

9 septembre : G3

16 septembre : G1

23 septembre : G2

30 septembre : Prestige

7 octobre : G3

14 octobre : G1

21 octobre : G2

2 décembre : Super Prestige.

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 278 de novembre - décembre :

Quelles sont les différentes méthodes pour faire des bulles ?

Cf. mémento pdf p. 55 : « Les vins mousseux ».

Réponse :

La dénomination de « vins mousseux », dont il existe plusieurs méthodes d'élaboration, ne s'applique qu'aux vins dont l'effervescence résulte d'une fermentation alcoolique en vase clos, et non à des vins gazéifiés artificiellement par injection de CO₂.

La méthode champenoise :

Le Champagne est le plus prestigieux des vins mousseux. Il est une AOC produite sur un terroir délimité, avec des cépages et une technologie de vinification rigoureusement définis. Même si d'autres vins mousseux appliquent cette même technologie, ils n'ont le droit ni à l'appellation « Champagne » ni même, de nos jours à la mention « méthode champenoise » sur l'étiquette, mais seulement à la mention « méthode traditionnelle ».

Cette méthode consiste à vinifier en deux étapes par deux fermentations alcooliques successives. La première, dite « bouillage », produit un vin blanc sec traditionnel. Après sa stabilisation tartrique et son embouteillage, ce vin subit en bouteille une seconde fermentation alcoolique, dite « prise de mousse », qui le gazéfie grâce à l'injection d'une liqueur sucrée et levurée, suivie d'un dégorgement avant le bouchage définitif.

Les autres méthodes :

Une autre méthode moins contraignante, appelée « méthode Charmat », consiste à pratiquer non en bouteille mais en cuve close la deuxième fermentation gazéifiante.

Quand elle est pratiquée en cuve, la fermentation est stoppée par le froid avant embouteillage, puis le vin est réchauffé pour terminer sa fermentation en bouteille. Afin de mieux maîtriser l'intensité de la prise de mousse et donc la pression future du vin dans la bouteille, la décision de stopper la fermentation n'est toutefois prise qu'après un contrôle des sucres résiduels.

En revanche, la pratique de vins mousseux obtenus uniquement par une mise en bouteille précoce de vins en cours de fermentation, de type « vinho verde » portugais, est devenue aujourd'hui très rare en raison de sa faible fiabilité.

Question du mois :

En quoi les vendanges champenoises se distinguent-elles des autres vendanges ?

Cf. mémento pdf p. 55 : « La récolte ».

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.
