

Édito : L'amphore au goût du jour

Durant l'Antiquité, l'amphore servait au transport de liquide, dont le vin, mais également pour la vinification. Longtemps oublié et remplacé par des cuves et fûts en bois, béton ou inox, elle fait son grand retour dans les domaines du monde entier et notamment en France.

L'amphore est un contenant en forme de vase. On a retrouvé des amphores datant du 4^e millénaire avant J-C, provenant des régions de Géorgie et d'Arménie, au nord du Caucase.

Principalement utilisées pour le commerce, les amphores à vin étaient beaucoup utilisées dans les civilisations grecques, romaines et gauloises. Les viticulteurs ont commencé à utiliser de grandes amphores pour vinifier quand ils se sont rendus compte des caractéristiques parfaites de la terre cuite pour la vinification.

Le retour de l'amphore :

Depuis plusieurs siècles, la vinification se fait dans les contenants en bois, en béton ou en inox. Mais depuis quelques années, l'amphore fait son retour dans certains domaines viticoles pour vinifier et élever les vins.

C'est du savoir-faire ancestral géorgien que se sont inspirés les vignerons pour utiliser de grandes amphores entre 300 et 1000 litres au sein de leurs chais. On appelle cela la vinification en terre cuite. Cette méthode nécessite de ne pas intervenir durant la vinification et suppose donc des raisins en parfaite santé. Cette vinification se fait très naturellement. Elle donne un rendu basé sur le fruit sans goût ajouté par le contenant. De plus, elle bénéficie d'une oxygénation optimale.

La vinification en amphore est possible pour les vins rouges et les vins blancs en vendange entière (avec les rafles ou éraflées). Les amphores sont par ailleurs beaucoup utilisées par les vignerons en biodynamie.

En effet, ces dernières permettent de limiter au maximum les intrants.

Les avantages du vin en Amphore :

L'avantage en amphore est qu'elle permet une vinification dite douce, le vin est en effet vinifié sans addition, puis en est extrait longuement et lentement. Cela donne des tanins soyeux, même sur les cépages les plus taniques.

La terre cuite qui compose ces amphores est également très neutre et ne donne aucun goût au vin contrairement au bois par exemple, cette matière préserve la pureté d'expression des cépages et des terroirs, la vinification en amphore donne des vins francs, assez droits et d'une grande richesse aromatique.

Le renouveau de la vinification en amphore donne aux œnologues et autres professionnels du vin un nouveau moyen d'expression. Cette nouvelle forme de vinification est le plus souvent indiquée sur les étiquettes des bouteilles et réputée pour produire des vins rouges aux tanins souples et des vins blancs de macération (le fameux vin orange) que l'on pourrait comparer aux vins jaunes du Jura. Les amphores permettent de produire des vins fruités et purs, offrant un joli potentiel de garde.

À quand cette découverte dans nos dégustations de groupe ?

Jean-Jacques



Compte rendu du C.A. du 28 janvier 2022

Excusée : Armelle

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Jean-Jacques (prochain : Vincent).
- Contenu : CR CA + Rappel des prochains rendez-vous – Inscriptions Prestiges (Complet).

Dégustations Prestiges :

- Les Prestiges sont complètes :
- « Vins et Fromages » : 15 inscrits + 2 organisateurs = 17 personnes.
- « Bourgogne Plaisir » : 16 inscrits + 2 organisateurs = 18 personnes.

Point financier :

- Remboursement des dépenses avancées.
- Le solde des comptes est revenu à la normale : les finances sont saines.

Commande Groupée 2023 :

- Bilan : Historique de 2014 à 2023 présenté par Jean-Louis.

En 2023 : 57 commandes au lieu de 73 en 2022 (- 16 commandes).

- Question : faut-il renouveler la dématérialisation de la commande CGP l'année prochaine ?

Cette année : 150€ de timbres et 200€ d'impression en moins = 350€ d'économie.

Malgré la perte de commandes, les économies réalisées ne sont pas négligeables et la dématérialisation répond aux soucis écologiques actuels.

Pour mieux satisfaire les membres passant normalement des commandes, il serait nécessaire d'améliorer la communication relative à la CGP, dans le temps (en commençant plus tôt), et pendant l'événement, avec plus de courriers et de rappels.

Décision prise en CA : Maintien de la CGP dématérialisée en 2024, mais avec les améliorations citées ci-dessus.

- Commentaires de certains membres du BCBG : Pas assez de vins nouveaux !

Or il y en avait, mais pas assez mis en avant dans le catalogue. Il faudra donc améliorer la visibilité des nouveaux vins présentés pour la CGP 2024, et sans doute enlever plus de vins, qui n'ont pas été trop commandés en 2023, pour faire de la place à de nouvelles intégrations au catalogue.

Compte rendu du C.A. du 12 avril 2023

Excusés : Jean-Jacques et Vincent (encore convalescent).

Écho des pressoirs :

- Rédaction : EDP : Jean-Louis Edito : Jean-Jacques, puis Vincent en mai.
- Contenu : Infos diverses, dont rappel des prochaines dates, notamment remise des vins le 10/06.

Point financier :

Les finances sont saines, et les frais des derniers organisateurs de dégustations (les deux Patrick de la *Prestige vins et fromages*) ont été remboursés.

Prestiges :

- Bilan *Vins et Fromages* : 16 pers et 2 organisateurs.
- Inscriptions finales *Bourgogne Plaisir* : complet. 16 pers + 2 organisateurs.

Commande Groupée de Printemps :

Bilan de la CGP 2023 : Vincent a transmis les synthèses suivantes :

Fichier CGP

Historique de 2014 à 2023 : on constate une participation en baisse cette année.

Bilan de la CGP par domaines : le classement montre les domaines boudés qu'il faudra changer.

Travailleurs de la CGP : c'est le total des bouteilles traitées par chacun des responsables de vins. De grosses disparités apparaissent...

Remarque concernant l'expédition dématérialisée du catalogue :

Les mails envoyés aux adhérents vont parfois dans les indésirables, ce qui pourrait expliquer la participation en baisse en 2023.

Solutions :

Ajouter un accusé de réception pour tous afin de pouvoir comptabiliser ceux chez qui le message est passé ?

Pour les autres : Vincent peut voir, au moins parmi les adhérents des 5 années précédentes dans la liste que Jean-Louis tient à jour, qui n'a pas ouvert le courrier ni téléchargé le document. On peut alors les recontacter par un nouveau mail, ou par un canal différent (SMS ? courrier papier ?).

Vins à supprimer :

On raisonne en domaines car certains ont plusieurs références de vins. Et on regarde ceux dont la commande est en dessous de 80 bouteilles.

On supprime dans le catalogue : La Gardine (3 bt) , le Tariquet (60 bt), le blanc *l'Ingénue* de Daheuller.

Pour le champagne Choppin (30 bt), dont les prix ont fortement augmenté, à voir si Vincent peut proposer une alternative.

Pour le Muscadet (seulement 54 bt cette année), voir si on peut en trouver un autre (celui de la Ragottière ou de Luneau Papin par exemple ?)

Pour l'Alsace (57bt seulement) on fera un appel à candidatures pour voir si on doit en changer.

La Lauzade (66bt), Le Chinon (78 bt), Perrachon (78bt) ainsi que les Grauzils (60 bt, sur une seule référence) sont en revanche conservés.

Remise des vins :

- Rappel Date et lieu : le 10/06/2023 Salle ABK à Recouvrance.
- Organisation :

Protocoles : pareils que l'année dernière.

Matériels : prévoir des diables, apporter des cartons vides au prochain CA. François éditera les étiquettes,

Repas : la traditionnelle rougaille de Guy.

Repas à l'issue des CA :

Pour soulager le travail de Guy, le CA décide que la charge des repas incombera désormais à tous les membres à tour de rôle, sur la base d'un plat principal plus un dessert ou fromage.

Guy continuera à s'occuper des ingrédients de l'apéro.

Rappel des prochaines dates

13 mai : G3

3 juin : G1

10 juin : remise des vins de la CGP

17 juin : G2

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 280 du mois de février :

Pourquoi la fermentation malolactique n'est-elle pas souhaitée dans la vinification du Champagne ?

Cf. mémento pdf p. 56 : « La fermentation malolactique ».

Réponse :

Comme le fruit et la fraîcheur sont les premières qualités attendues d'un Champagne, on attend d'un tel vin un taux d'acidité de 6 g/l, au point parfois que des moûts jugés trop plats sont artificiellement réacidifiés à l'acide tartrique. Dans la plupart des cas, la fermentation malolactique n'est donc pas désirée. Seuls quelques moûts trop acides, comme on en rencontre parfois chez les 100% chardonnay, peuvent être améliorés par une malolactique.

Dans tous les autres cas, le souci majeur est donc d'éviter un départ de malolactique lors des autres phases de vinification, notamment lors de la prise de mousse ou de l'élevage en bouteilles sur lattes avant dégorgement. Pour ce faire, plusieurs procédés existent, dont bien sûr le sulfitage (d'autant plus efficace que non seulement le SO₂ libre mais aussi le SO₂ combiné sont actifs contre la bactérie lactique).

Question du mois :

Comment naît le Champagne à partir de sa version tranquille ?

Cf. mémento pdf p. 56 : « La deuxième fermentation » et p. 57 : « l'élevage sur lies ».

Vendanges de presse

Pour accéder à cette passionnante 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.
