



L'ÉCHO DES PRESOIRS

EDP 285

Journal du BCBG janvier février 2024 1ère partie

Les vœux du Président

Chers adhérents, au nom de l'association BCBG et plus particulièrement des membres du Conseil d'Administration, je vous présente, ainsi qu'à vos proches, mes meilleurs vœux pour l'année 2024.

J'espère que cette nouvelle année vous apportera le bonheur, la santé et la concrétisation des projets qui vous tiennent à cœur, et que les activités de notre club vous donneront toute la satisfaction recherchée, en partageant notre passion commune : le vin.

Durant cette 32^{ème} année du club, tous les membres du CA seront volontaires et mobilisés, pour relever le défi : organiser de belles prestations qui vous combleront de bonheur. Certes, il n'y aura pas de révolution, mais des valeurs sûres qui, par le passé, ont déjà ravi vos palais, par leurs formes et organisations.

Il conviendra cependant de rester vigilant, pour satisfaire tant d'appétits féroces et d'agapes à venir. C'est donc, tous ensemble que nous bâtirons cette nouvelle année de dégustations.

« Amis BCBGistes, en garde ! Levez bien haut vos verres pour cette nouvelle année 2024 et préparez les plus belles bouteilles, pour que la victoire soit franche (en tant que dégustateur bien sûr) ».

Pour relever ce challenge commun, je souhaite que tous vous participiez au bon fonctionnement et au succès des différentes animations qui seront organisées par nos chers membres actifs, que nous remercions chaleureusement pour leur dévouement à notre cause.

Ce n'est bien sûr pas la guerre (*malheureusement d'actualité*), mais plutôt à titre préventif, une mobilisation générale des troupes BCBG pour vénérer, comme il se doit, la divine bouteille..., tout en restant dans la modération.

N'oublions pas que notre club prêche la bonne parole « mieux boire », de bons vins et en petite quantité, pour lutter contre l'alcoolisme, tout en partageant des plaisirs sensoriels, exercice qui ne requiert pas l'abondance mais plutôt la qualité.

Comme les années précédentes, je renouvelle également mes vœux pour que vous nous fassiez des propositions afin d'organiser de nouveaux événements. Nous pourrons en discuter lors de la prochaine Assemblée Générale qui se déroulera le samedi 10 février 2024, à 18h00, au *Relais Celton* à Brest.

Un apéritif et un repas seront servis à l'issue du CA, avec des animations qui vous feront gagner différents lots. N'oubliez pas de vous inscrire en me transmettant un courriel dans les meilleurs délais possibles president@bacchus-club1901.org, comme indiqué dans l'invitation transmise par notre cher webmestre.

Bloavezh mat ha yec'hed mat d'an holl!

François



Compte rendu du C.A. du 10 janvier 2024

Echo des Pressoirs :

- *Rédaction* : Jean-Louis
- *Edito* : François « Vœux du Président » (*Prochains : Christophe en février, Patrick C en mars, Armelle en avril...*)
- *Contenu* : Compte rendu du CA et rappel des prochains rendez-vous

Point financier :

- Le remboursement des dépenses avancées est pratiquement à jour. Les derniers remboursements seront effectués en accord avec les personnes concernées dès la réception des chèques d'inscription.

Commande Groupée CGP 2024 : Dégustation des vins, catalogue et bon de commande

Dégustation des vins : samedi 17/02 de 15h30 à 18h00

- Lieu : au **Foyer Laïque de Saint Marc** – 12, rue du Docteur Floch – 29200 Brest
- RDV : **Pour les membres actifs de 12h à 19h**
 - ⇒ A prévoir : Seaux à champagne (André, Patrick C) + Tire bouchons + Crayons craie à acheter en supermarché par Patrick M + Verres par François. Il peut toujours les emprunter au RU mais c'est plus difficile à gérer car on ne peut pas laisser de trace de vin rouge dans les verres.
 - ⇒ Etiquettes : François
 - ⇒ Assiettes et couverts. Nappes en rouleaux, produit vaisselle et nettoyage table, glacières avec packs de glace. Tous les membres du CA qui ont une glacière devront l'apporter en renfort de celles du club.
 - ⇒ Eponges, bassine, torchons des 3 groupes.

Catalogue et Bon de commande :

En raison de ses problèmes d'épaule, Vincent ne peut plus recevoir les livraisons de vins chez lui. Il reste l'interlocuteur de ses vignerons, mais les livraisons des bouteilles sont réparties entre plusieurs personnes :

- Hervé prend le champagne et le Muscadet.
- Jean-Jacques prend le Collioure.
- Dominique prend en charge le Chateau Juvenal.

Montine était absent du salon des Vignobles de Penfeld. Les vins n'ont pas pu être dégustés, mais on garde les mêmes vins.

Jean-Louis transmettra à Vincent les vins retenus par le CA (suite à la séance de sélection du CA et des salons).

- Cette année, la date butoir des responsables de vins pour renseigner le drive est le 24 janvier.
- La finalisation du catalogue CGP a lieu chez Vincent le 25 janvier à 17H30.
- Une fois finalisé, François imprimera le bon de commande et le bulletin d'adhésion.
- L'expédition du Catalogue et du Bon de Commande se fera en numérique uniquement par Webmestres.
- La confection du catalogue est assurée par Vincent et Patrick M
- Le bulletin de commande est transmis à François par les webmestres pour impression, avec les étiquettes (Prévoir des exemplaires pour distribution à l'accueil : BDC + bulletins d'adhésion)
- La date limite de réception des commandes est le 12 mars.
- Les bons de commande CGP sont à transmettre à Jean-Louis. Le retour du bon de commande sera en papier avec le chèque joint.
- Rappel de la date de la Remise des vins CGP : le 25 mai.

Adhésions 2023 :

- Nombre d'adhésions : en cours, géré par André. Une vingtaine à ce jour.
- Les membres CA : Tous les membres se représentent

Assemblée Générale : le 10/02 à 18h00 au Relais CELTON - 3, rue Kléber 29200 BREST

- Les membres du CA se réuniront à 17h avant le début de l'AG.
- Un courrier d'information est transmis par le Webmestre, avec un rappel ultérieur.
- Inscription à l'AG et au repas à transmettre par mail à l'adresse « Président BCBG »

AG :

Nombre de participants prévus : environ 30 personnes dont 9 CA + 21 membres
Documents à préparer : pas de bulletins de vote (mais papier dispo si nécessaire)

- *Président* : Rapport moral (*François*)
- *Secrétariat* : Bilan d'activités 2023 et Prévisionnel 2024 (*Armelle*)
- *Trésorier* : Rapport financier avec Quitus (*Jean-Jacques*)
- *Webmestre* : Site BCBG (*Vincent*)

Repas :

Nombre envisagé de convives : environ 24 personnes.

- *3 tables de 8 personnes.*
- *Apéritif debout à la fin de l'AG* : Crémant de Loire (fourni par le 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* : Kig Ar Farz + Dessert + Café.
Les vins du repas sont fournis par le BCBG soit 6 crémants, 3 rosés, 2 Loire et 2 rouges par table (Cave Club). Pour le dessert 6 Charles Euzèbe de chez Biotteau.
Et les boissons sans alcool seront fournies par le Relais Celton.
Date limite d'inscription au repas : le 1er février.

Animations :

- *Tombola « Vin prestigieux »* belle(s) bouteille(s) - Prix du Billet : 5€ à préparer (*François*)
- *Panier garni - Poids à trouver* : lots et billets à préparer (*François*)
- *Dégustation à l'aveugle dans des verres noirs* : 1 personne tirée au sort par table (*lot à gagner*)
Verres noirs fournis par François et Vins cave Club (blanc, rosé, rouge) : (*Animation Patrick C*)
- *Devinette sur la base du « Nez du Vin »* : (*animation Jean-Louis*).

Questions diverses :

- Vœux à adresser au FLSM.
- Guy prévoira un repas froid pour les membres actifs de la CGP: Œufs mimosa, charcuterie, chips.

Rappel des prochaines dates

20 janvier : G2

27 janvier : G3

10 février : AG à 18 h

17 février 15h 30 : CGP avec sa traditionnelle dégustation des vins proposés au catalogue.

16 mars : G1

23 mars : G2

6 avril : G3

13 avril : Prestige Argentine

25 mai : remise des vins de la CGP

1^{er} juin : G2

8 juin : G1 et G3.

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

Rappel de la question posée dans l'EDP 284 du mois de novembre - décembre :

Dans les vins mutés, quelle est la différence entre un « oxydatif » et un « réductif » ?

Cf. mémento pdf p. 58 : « Les vins mutés ».

Réponse :

Un vin muté dit « réductif » est un vin élevé à l'abri de l'air. Le plus bel exemple de ce type de vin est le fameux Porto Vintage, produit seulement les années exceptionnelles : il est d'abord élevé pendant 2 ans en fût hermétiquement fermé, puis poursuit son élevage en bouteille, idéalement pendant 40 ans pour parvenir à son apogée (son prix peut alors varier entre 2000 et 3000 euros le flacon ...). Une fois ouvert, en revanche, il doit être bu dans les 24 heures afin que le contact de l'air ne vienne pas ruiner un effet réducteur aussi patiemment obtenu.

À l'inverse du « réductif », le vin muté dit « oxydatif » est élevé délibérément au contact de l'air, soit dans des jarres ou barriques à demi remplies, soit même dans des bombonnes en verres ouvertes stockées dans des greniers surchauffés, comme le Madère, ou même en plein soleil, comme le Maury. L'oxydation confère alors au vin des teintes cuivrées et des goûts rancio de noix et d'épices qui font la spécificité de ce type de vins, tels le Porto Tawny ou le Xérès Oloroso.

Question du mois :

Quels sont les divers types de vins « élevés sous voile » et en quoi consiste ce mode de vinification ?

Cf. mémento pdf p. 61 : « Les vins sous voile ».

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.
