



L'ÉCHO DES PRESSEIRS

EDP 289

Journal du BCBG octobre novembre 2024 1ère partie

Édito : Sans déc(I)onner !

Souvenirs de vacances récentes dans la belle AOP Duché d'UZES (= nord de Nîmes), visite au DOMAINE RAYNAUD.

Mr Luc Raynaud nous accueille avec amabilité et surtout pédagogie : l'histoire de l'AOC, la terre, les cépages, les vendanges, l'élevage, comme d'hab, mais bien raconté avec bonhomie et surtout précision.

Vient bien sûr la dégustation des vins : d'abord les blancs puis les rouges. Bien travaillés, bien élevés, excellent rapport qualité/plaisir/prix : nous avons pris un carton de ses "les pleins et les déliés" pleins de petits fruits rouges, un rien poivrés avec des arômes de garrigue (si ! ou alors c'est la touche "crottes de moutons" qui nourrissent le sol car on est en "bio"), de l'ampleur, de la persistance mais bien "fruit", fraîcheur sans acidité, 60% grenache noir, 40% de Syrah, non barriqué, (10€60 = impec).

Un peu plus cher -car passé 12 mois en fûts de chêne- arrive la cuvée Pomeyron 80% syrah, 20% grenache : plus rond/fondu/ample ; mais moins "fruit" (moins typé ?) = bien (11€90). Et enfin, pour finir, "Les jardins d'Audrey" 2021 : la claque! Comme une « GRANDE CUVÉE » RAFFY (2011), mais plus jeune (effectivement) avec le FRRRRRRuit soyeux qui n'en finit pas! RrrAâaah Lôôôvely !

Et l'œil du vigneron qui s'allume, se fait un rien ironique : "alors ? Eh bien c'est les mêmes choses : même terroir, mêmes cépages, mêmes proportions, mêmes vendanges, même année, même élevage... alors, si ce n'est pas pareil, où est la différence ?"

Eh oui, les p'tits BCBGistes : où est la différence ? Nous, nous ne savions pas... Si vous non plus : Réponse page 5, en petits caractères herbeux.

Christophe



CR du CA du 05/06/2024

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : EDP : **Jean-Louis**

- Edito : par **Christophe** pour l' EDP d'octobre. Les suivants seront rédigés successivement par Patrick M en novembre, par François en décembre et janvier, Guy en février et Jean-Jacques en mars.

- Contenu : rappeler aux adhérents :

- ⇒ De rapporter les échantillons de vin qu'ils souhaitent proposer pour la prochaine CP 2025.
- ⇒ L'ouverture des inscriptions pour la **Super Prestige Italie du 14 décembre 2024** (*répondre rapidement pour avoir plus de chance d'être inscrit*).

- Prochain CA : le mercredi 20 novembre, avec un repas concocté par Armelle. Penser à fixer le calendrier du premier semestre de 2025 lors de ce CA.

Point financier :

- Derniers encaissements et remboursements : effectués.
- Factures restant à régler : tous les viticulteurs sont réglés.

Commande Groupée de Printemps 2024 :

- La remise des derniers vins a été effectuée le 9 octobre 2024. Donc, la CGP 24 est close.

Dégustations Prestige et Super Prestige 2024 : Vérifier les réservations de la salle au FLSM pour les dates concernées.

« Bordeaux Plaisir » le samedi 12 octobre :

- Complet avec 15 inscrits et 2 organisateurs soit 17 personnes

« Grands vins d'Italie » le samedi 14 décembre :

- Vincent va lancer les inscriptions : les réponses sont souhaitées avant le 14 novembre. Le lieu sera au FLSM. François, Patrick M et Patrick C en seront les animateurs. Il y a 29 places au maximum, plus 3 organisateurs.

- André apporte les verres et François le rouleau de nappes.

- Il faudra installer soit 5 tables de 8, soit 2 rangées de 16. Vérifier le nombre de tables.

- Finaliser le devis avec restaurant La Galerne à Cléder (*Même formule que pour la Prestige Espagne 2023*).

CGP 2025 : Sélection des vins et visite des salons :

Visite des salons et récupération d'échantillons :

Dates et équipes volontaires pour la sélection :

⇒ **Landerneau le 18 octobre** : *Désertaux Ferrand, Fritsch* : Volontaires : Patrick C, Vincent, Jean-Louis. Rv à 14h.

⇒ **Penfeld le 8 novembre** : *Martin Luneau et Vielweber* : RV à 10h. Volontaires : Jean-Louis, Patrick C, Jean-Jacques, Christophe et peut-être François ?

⇒ **Novotel le 9 novembre** : *Tatin, Daheulier* et le domaine des Homs... . Volontaires : Jean-Louis, Christophe, Armelle, Vincent. RV 10h.

⇒ **Lilia-Plouguerneau le 16 novembre** : *Saumaize, Mazard et Duchêne* : Volontaires : Jean-Louis, Vincent, Patrick M, autres ? RV : à 11h.

Dégustation des vins proposés au CA pour mise au catalogue :

Date : 4 /12/24. Lieu : Salle ABK Organisateurs : André et Jean-Louis.

Tous les membres actifs sont conviés à proposer leurs coups de cœur au catalogue. Les échantillons apportés au CA leur seront bien sûr remboursés.

Nombre de places au catalogue :

⇒ Vins à enlever : le n°41 La Roche Touraine rosé ? le n° 39 Tariquet, les n°58,59 et 60 Domaine Carcenac, ce qui libèrerait de 4 à 5 places.

⇒ Proposition de vins dégustés ou à déguster lors des salons :

- En provenance du salon du Drennec : 2 vins.

- En provenance du salon de la Penfeld : récupérer des échantillons de BOISSET pour les mettre en concurrence avec le Condrieu et le St Joseph du Domaine du Chêne, ce qui permettrait également d'introduire un Côtes Rôties au catalogue Prestige.

Questions diverses :

- Le Président de l'ABK est décédé. Un mot du BCBG a été remis à la famille.
- Tous les groupes ont fait leur 4^{ème} dégustation. Pour la dernière, après calcul des reliquats non dépensés aux dégustations précédentes :
 - a) Le G3 bénéficiera de 210€ + 30€ soit 240€,
 - b) Le G2 de 283€93 + 30€ soit 313€. Penser à prévenir les organisateurs, François et Patrick C pour le 16 novembre, Philippe et André pour le 23 novembre.
 - c) Le G1 aura une dotation de 210€ +30€ soit 240€.
- Proposition acceptée de passer une pré-commande de Meursault à 52€ auprès de Désertaux Ferrand, car il faut s'y prendre très tôt pour être sûr d'en avoir. Donc 12 bouteilles seront commandées pour répondre à la demande du club.

Repas du CA préparé par Jean-Louis.

Salade de gésiers et de magrets séchés.

Canard à l'orange, lentilles, patates douces.

Tiramisu, accompagné de sa mousse au chocolat et au Whisky.

Rappel des prochaines dates

16 novembre : G2

23 novembre : G3

14 décembre : Super Prestige Grands Vins Italiens

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

Rappel de la question posée dans l'EDP 288 du mois d'avril :

Quels sont, parmi les acides naturellement présents dans le vin autres que l'acide tartrique, malique et citrique, ceux qui ont une incidence particulière sur sa saveur ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 4 : « Les principaux acides organiques du vin ».

Réponse :

La fermentation du moût produit aussi d'autres acides participant au goût du vin.

C'est le cas de l'acide lactique, produit par la fermentation malolactique par décomposition de l'acide malique, ce qui contribue à désacidifier le vin et à lui donner plus de gras.

C'est également le cas de l'acide acétique, qui provient d'une altération bactérienne pouvant survenir durant la phase fermentaire ou d'élevage, et qui donne au vin un goût de vinaigre.

Enfin, l'acide succinique produit durant la vinification donne un goût intense à la fois amer et salé qui fait saliver et confère au vin de la sapidité et de la vinosité.

Tous ces acides ont une réactivité chimique qui les fait évoluer au rythme du vieillissement du vin. Plus ils sont puissants, plus ils peuvent se trouver transformés dans le vin sous forme de divers sels (sulfites, phosphates, etc.).

Question du mois :

Quels sont les quatre types d'acidité présents dans le vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 4 : « Les différentes formes d'acidité ».

NB à l'intention des esprits curieux de consulter le mémento susdit, vous trouverez ci-dessous un rappel du chemin y conduisant à partir de notre site bien aimé :

<http://www.bacchus-club1901.org/> puis : onglet « Outils », puis onglet « Bibliothèque du Club ».

Édito : Sans déc(I)onner ! suite et fin

La réponse est : c'est pas le même clone !

Nous, nous ne savions pas.

Pour chaque cépage viticole, l'INRA a sélectionné différentes variétés, dites "clones" en vue de potentiels espérés différents. Ainsi vous pensiez peut-être déguster le même "chardonay" en France, de l'Oural jusqu'à Tamanrasset ? Que nenni ! Il y a 15 ans (pour l'édition que nous avons pu voir) le "CATALOGUE DES VARIETES ET CLONES DE VIGNE CULTIVES EN FRANCE" édité par le "Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, et de l'Alimentation" recensait 19 variétés courantes et 12 variétés peu diffusées, quant à la syrah, il en présentait 19 clones et variétés !

L'amélioration du matériel végétal de la vigne par sélection clonale a été développée à partir de 1960 en France dans le but de mettre à la disposition des viticulteurs des plants à la fois non porteurs de maladies à virus graves mais aussi présentant des caractéristiques culturelles et de production répondant aux besoins de la viticulture. (1)

La sélection clonale, sanitaire et génétique, repose sur la définition du clone " un clone est la descendance végétative conforme à une souche choisie pour son identité indiscutable, ses caractères phénotypiques et son état sanitaire" (définition retenue par l'OIV).

La sélection clonale des variétés de porte greffe est uniquement sanitaire puisqu'elles ont une origine récente et monoclonale. Dans la plupart des cas il s'agit d'un semis unique.

La sélection clonale, à l'intérieur des variétés de VITIS VINIFERA ou cépages, est à la fois sanitaire et génétique : elle est réalisée en plusieurs étapes distinctes et complémentaires :

1-Le repérage au vignoble de souches dites "têtes de clones".

La présélection au vignoble est faite par les Établissements de Sélection et les Partenaires des sections Régionales de l'ENTAV (Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture).

2-l'étude sanitaire et génétique de chaque clone en vue de son agrément.

La sélection génétique a pour objet de faire agréer et multiplier des clones dont le comportement cultural, le niveau de productivité et la qualité des vins sont recherchés. Elle repose sur les caractères différents ou variations pouvant exister entre les différents clones d'un cépage population et consiste à exploiter cette variabilité.

La variabilité peut avoir différentes causes ou origines que l'on ne sait pas expliquer actuellement : il faudrait établir le génome complet du clone, comprendre le fonctionnement des différents gènes et les facteurs régulant leur expression, détecter la présence de virus inconnus ou non détectés, de mutations ...

Ces différences génétiques ou variations peuvent porter sur différents aspects : caractères morphologiques, stades phénologiques, vigueur, potentiel de production (fertilité, sensibilité à la coulure, taille et poids des grappes) aptitudes technologiques (teneur en sucre des baies, acidité, composés phénoliques et anthocyanes) et, parfois, caractères organoleptiques particuliers (aromes).

L'ampleur de cette variabilité est très différente suivant les cépages. Cela peut dépendre pour une bonne part de la pression de sélection qui a été exercée dans le passé.

La conservation de cette variabilité naturelle des cépages est une préoccupation importante pour les sélectionneurs : elle contribue à la sauvegarde du patrimoine variétal. (2)

Par ailleurs, toute souche envisagée va faire l'objet d'étude sanitaire primaire par Test ELISA afin d'éliminer un portage de virus pathogène, puis 10 plants/clones feront l'objet de tests répétés (ELISA).

S'ils sont sains, ils feront l'objet de tests génétiques et d'expérimentation dans les vignobles régionaux et ainsi d'envisager leur potentialité sur 5 ans. L'étude du comportement et l'évaluation des performances nécessitent des expérimentations longues et rigoureuses. Depuis 1988 l'expérimentation des clones de variétés de vigne a été codifiée.

3-L'expérimentation des clones agréés.

L'objectif est de préciser leurs caractéristiques culturelles, technologiques en fonction des facteurs de milieu : caractéristiques géologiques, pédologiques, climatiques...des lots 100 souches vont être testées dans différentes parcelles d'études installées soit dans des domaines expérimentaux (organisations professionnelles, interprofessionnelles, Établissements d'enseignement...) soit dans des domaines privés mais toujours suivies par des techniciens des organismes publics. Les mesures et observations les plus complètes jusqu'à la dégustation sont réalisées selon des protocoles agréés éprouvés. Une coordination des travaux et la synthèse des résultats sont réalisés dans le cadre des sections régionales de l'ENTAV et des Groupes-Cépages. Ces travaux permettent de mettre en place les programmes de multiplication et de faire les recommandations aux viticulteurs à partir de résultats confirmés pour chaque région de production

4-La conservation et la multiplication.

En fin de parcours, les clones agréés sont inscrits au "CATALOGUE DES VARIETES DE CLONES DE VIGNE CULTIVES EN FRANCE" publié par le ministère de l'Agriculture et pour chaque clone sont indiquées ses caractéristiques.

Exemple pour deux clones de Chardonnay :

N° du clone	IDENTITE ET DISPONIBILITE		POTENTIEL		OBSERVATIONS COMPLEMENTAIRES ORIGINE DES REFERENCES
	Sélection	Lieu de dépôt du matériel initial	PRODUCTIF Fertilité	TECHNOLOGIQUE Richesse en sucre	
	Origine	Surface en multiplication	Poids des grappes	Aptitudes œnologiques	
	Année d'agrément	Délégation ONIVINS	Groupe de potentiel de production		
548	ENTAV 13	Espiguettes	Moyenne	Supérieure	A assembler avec d'autres clones à la cuve
	Saône et Loire	3,5238	Inférieure	Arômes complexes des vins concentrés, équilibrés et bien structurés	
	1978	Dijon	A		Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Yonne
809	ENTAV 261	Espiguettes	Supérieure	Supérieure	Utiliser avec précaution en fonction du caractère muscaté recherché
	Saône et Loire	1,3309	Moyen	Arômes muscatés, fins, structure équilibrée	
	1985	Dijon	B		Saône-et-Loire

Pour aller plus loin, je vous convie aux pages :

(1) https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/Materiel_Vegetal-v8.pdf

Pôle National Matériel Végétal et ENTAV International.

(2) www.researchgate.net/publication/277009395

hum je (Vincent) n'arrive pas à obtenir le document 😞

Conservation de la diversité intra variétale de la vigne en France

Et aussi:

www.franceagrimer.fr/bois-et-plants-de-vignes

hum plus directement [sous ce lien](#)

Catalogue officiel des variétés de vignes (clones pour les viticulteurs français et liste plus restreinte de ceux pouvant être exportés)

www.oeno.tm.fr/librairie/clones/clonespref_Fr

hum plus directement [sous ce lien](#)

Catalogue des variétés et clone de vigne cultivés en France

Bon Surf !!!

Re-Christophe

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.
