



L'ÉCHO DES PRESOIERS

EDP 290

Journal du BCBG décembre 2024 1ère partie

Édito : Chers passionnés de vins et de cépages rares

Dans l'univers viticole français, certains cépages brillent par leur discrétion tout autant que par leur singularité. Le Menu Pineau, également connu sous le nom de Orbois, Orboé ou Orboué, Herbois ou Arbois ou Verdet est l'un de ces joyaux méconnus qui méritent d'être redécouverts. Ancré dans les terroirs de la Vallée de la Loire, ce cépage historique, souvent utilisé en assemblage, gagne peu à peu une reconnaissance pour ses qualités en vinification en monocépage. Cépage à ne pas confondre avec l'appellation Arbois dans le Jura, produite à partir des cépages Chardonnay et Savagnin. Laissez-nous vous guider à travers l'histoire, les caractéristiques, et les expressions uniques de ce cépage.

Origines et histoire du Menu Pineau

Le Menu Pineau est un cépage ancien, mentionné pour la première fois au Moyen Âge dans la région de la Loire et plus particulièrement du Loir-et-Cher. Son nom, "Menu", fait référence à la finesse de ses grains, et "Pineau" est un terme traditionnellement utilisé pour désigner les cépages à grappes compactes.

Historiquement, le Menu Pineau a été planté pour sa capacité à résister aux conditions climatiques difficiles et pour sa productivité. Il a notamment servi de cépage d'appoint dans les assemblages pour ses qualités d'acidité et de structure. Cependant, à mesure que les pratiques viticoles ont évolué, le Menu Pineau a été en partie délaissé au profit de cépages plus connus, comme le Chenin Blanc ou le Sauvignon Blanc, malgré son potentiel intrinsèque.

Caractéristiques ampélographiques

Le Menu Pineau est un cépage blanc vigoureux, apprécié pour son adaptabilité. Il prospère sur des sols argilo-calcaires et argilo-siliceux, caractéristiques des terroirs ligériens. Ses grappes sont petites et compactes, et ses baies présentent une peau fine.

Ce cépage est particulièrement apprécié pour :

- Son acidité naturelle : un atout pour les vins de garde et les effervescents.
- Sa neutralité aromatique : il laisse une large place à l'expression du terroir.
- Son potentiel en assemblage : il apporte de la fraîcheur et de l'équilibre aux vins plus riches ou aromatiques.

Profil des vins en monocépage

En monocépage, le Menu Pineau donne des vins d'une grande subtilité, avec une minéralité marquée et une acidité vivifiante. Ses arômes, souvent discrets, évoquent les fleurs blanches, les agrumes et parfois des notes de fruits à chair blanche comme la poire ou la pomme.

La texture en bouche est à la fois légère et structurée, avec une tension qui permet des accords gastronomiques intéressants. Grâce à sa neutralité aromatique, il exprime pleinement les nuances du terroir, notamment lorsqu'il est cultivé sur des sols crayeux ou siliceux.

Exemples de Vins Monocépages Menu Pineau

Si le Menu Pineau est encore majoritairement utilisé en assemblage (notamment dans des AOP comme le Vouvray ou le Crémant de Loire), quelques vignerons audacieux ont choisi de le vinifier seul, révélant ainsi son potentiel unique. Voici quelques exemples notables :

- "Les Arpents du Soleil" – Menu Pineau

Ce domaine situé dans le Pays Nantais propose une cuvée 100% Menu Pineau. Ce vin blanc sec, élevé sur lies fines, offre une belle expression du terroir avec une acidité ciselée et des arômes de fleurs blanches et de silex.

- Domaine Le Portail – Orbois Vieilles Vignes

Situé dans le Loir-et-Cher, ce domaine produit une cuvée rare en Menu Pineau monocépage, issue de vieilles vignes. Le vin présente une texture ample en bouche, avec des notes subtiles de pomme mûre et une minéralité persistante.

- "Les Vins Contés" – La Menuise

Ce vin naturel, élaboré par un vigneron du Val de Loire, est un bel exemple d'expression libre du Menu Pineau. Avec peu ou pas de sulfites ajoutés, il dévoile des notes fraîches d'agrumes et une touche saline en finale.

- "Climat N°2" - Lionel GOSSEAUME

Cette cuvée très confidentielle, présentée comme étant un vin de France, nous évoque au nez des arômes de miel d'acacia, d'ananas, la bouche est d'une grande complexité, ample, avec une belle attaque et des notes miellées.

L'avenir du Menu Pineau

Le Menu Pineau, longtemps oublié, est aujourd'hui redécouvert par une génération de vignerons passionnés, désireux de mettre en avant des cépages locaux et authentiques. Face à l'homogénéisation des vins, il représente une alternative fascinante, à la fois respectueuse des terroirs et propice à l'innovation.

Pour les amateurs en quête de rareté et de finesse, et pour les vignerons à la recherche de cépages résistants et polyvalents, le Menu Pineau est un choix d'avenir. Cultivons cette singularité, car elle est la force du patrimoine viticole français.

À vos verres, et à la découverte de ce trésor méconnu !

Avec passion,

Patrick M



CR du CA du 20/11/2024

Date Prochain CA : le **11 décembre 2024**, avec **dégustation des nouveaux vins proposés pour la CGP**

Buffet campagnard préparé par Guy

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : **Jean-Louis**,
- Edito de décembre : **Patrick M.** *Prochains éditos : 12/24 et 01/25 François, 02/25 Guy, 03/25 Jean-Jacques...*
- Contenu : Dates prochains évènements ...
 - ⇒ **AG le 25 janvier** et **CGP le 1^{er} février** (après accord du foyer laïque de Saint Marc)
 - ⇒ Dégustations des groupes : ces dates, établies pour tout le 1^{er} semestre 2025 (cf. ci-dessous) sont également consultables sur le calendrier du site BCBG.

Point financier :

- Dernières dépenses : les remboursements des diverses factures sont à jour.

Calendrier 1^{er} semestre 2025 :

- **L'AG** aura lieu le 25 janvier 2025 au Relais Celton : Patrick M contacte le Relais Celton.
Le CA se pose la question du maintien d'un repas ou de l'organisation d'un apéritif dinatoire

au vu du nombre de personnes inscrites. Mais, il semble important de conserver une animation pour la convivialité.

- **La CGP** se déroulera au FLSM le 1^{er} février 2025. Vincent voit avec le FLSM et François leur écrit un courrier de demande.
- **La remise des vins** aura lieu à la Salle ABK
- **Les Dégustations Plaisir** des 3 groupes auront lieu :
 - o **G1 : 11 janvier, 1^{er} mars et 14 juin.**
 - o **G2 : 11 janvier, 8 mars et 17 mai.**
 - o **G3 : 18 janvier, 15 mars et 24 mai.**
- **Dégustations Prestige 2025 :**
La première aura lieu le 26 avril sur les **vins de Corse**.
La date de la deuxième n'est pas encore fixée.
La Super Prestige aura lieu en décembre. Thème : les **Grands Crus de Loire**.

Dégustation Super Prestige Grands vins d'Italie le 14/12/2024

- Complet avec 29 inscrits et 3 organisateurs, soit 32 personnes (+ 6 inscriptions sur liste d'attente)
- Nappe rouleau à acheter, verres et crachoirs remis à Patrick par André, et demander de la vaisselle au RU.
- 5 tables de 8 soit 2 rangées de 16. Nombre de tables et nombre de chaises à vérifier lors de la dernière dégustation du G2.
- Finaliser prestation et devis avec le restaurant La Galerne à Cléder (*nous sommes actuellement en attente de réponse à notre courrier*).

CGP 2025 :

Mise à disposition de la salle RDC au FLSM : en cours.

Sélection des vins et visite des salons :

Bilan des visites de salons (avec récupération d'échantillons) :

LANDERNEAU

FRITSCH

- Riesling Grand Cru Schlossberg 2022 : conservé.
- Pinot noir 2023 : conservé.
- Suggestion : introduire aussi son crémant d'Alsace, cuvée Clément ?

DESERTAUX FERRAND

- Pinot Noir 2022 : conservé.
- Côtes de Nuits Villages rouge Les Perrières 2023 : **nouveau**.
- Côtes de Nuits Villages blanc 2023 : conservé
- Prestige : Nuits Saint Georges 1^{er} cru 2022, **nouveau**.

PENFELD

LUNEAU

- Les 2 Roches 2022 : conservé.
- Gorges 2022 : conservé.

VIELWEBER

- Bouquet d'Alsace 2022 : conservé.
- Riesling traditionnel 2023 : conservé.
- Prestige : Gewurztraminer Muehlforst 2019, **nouveau**

DE BOISSEYT échantillons pris pour faire déguster au CA, puis éventuellement en CGP :

- 3 Condrieu « Debout sur les Crêtes » 2022
- 3 Saint Joseph « Les Rivoires »

Catégorie *Prestige*, mais s'ils entrent au catalogue, De Boisseyt accepte de nous donner des échantillons les années suivantes, ce qui leur ferait rejoindre le groupe des quelques *Prestige* pouvant être dégustés lors de la CGP.

OCEANIA

TATIN (échantillons, millésimes et prix : André)

- Reuilly rouge « Les Demoiselles » : conservé.
- Reuilly blanc « Les Demoiselles » : conservé.
- Quincy blanc « Vin noble » : conservé.
- Prestige : « Nouzats » : **nouveau**, à la place de « Gatebourse ».

DAHEUILLER

- Laurientale 2021 : conservé.
- Les Cinq 2019 : **nouveau**.

Prestige : « Au Grès du Blanc » 2020 : conservé, et exit « Larivale ».

LILIA PLOUGUERNEAU

SAUMAIZE :

Macon Village, Saint Veran, Macon rouge, Saint Véran les Crèches, et Pouilly Courtelongues.

MAZARD :

Jules, Total in, origine rouge (on passe en prestige la cuvée Annie et cuvée Joseph Mazard)

DU CHÊNE

2 Saint Joseph.

Dégustation des vins proposés au CA du 11/12 :

Salle ABK - Organisateurs : André et Jean-Louis.

Nombre de places libérées au catalogue : 4 à 5 places

⇒ 41 La Roche Touraine rosé ? Carcenac : 3 places plus le prestige. Tariquet n° 39 : 1 place, soit 5 places.

⇒ Proposition de vins à déguster : 2 vins du salon du Drennec (la demoiselle de Boutenac) + comparaison Condrieu et St Joseph entre le domaine du Chêne et De Boisseyt.

Questions diverses :

En l'absence de Jean-Louis en début de 2025, c'est Jean-Jacques qui recevra les commandes CGP et qui les lui transmettra par scans pour inscription dans le fichier des commandes.

Repas CA du 20/11/2024, préparé par Armelle :

Foie gras maison

Baeckeofe maison

Echo des Pressoirs : Jean-Louis

Publication de l'EDP de décembre avec

- L'Edito par Patrick M. (le prochain sera écrit par François pour les vœux 2025. En mars se sera le tour de Jean-Jacques).
- Le contenu est prêt. Restent les dates à ajouter.

Prochains CA : 15/1, 5/3, 2/04, 14/5 et 4/06.

L'AG a lieu le 25 janvier, la CGP le 1^{er} février.

Vincent finalisera la CGP sur le drive pour le 8 janvier.

Le CA le 15 janvier permettra de finaliser le catalogue et de lancer son impression.

La date limite retenue pour effectuer les commandes est le 24 février, puis un rappel sera fait avant la clôture des commandes le 28 février.

Organisation des repas du CA :

15 janvier : Patrick C,

5 mars : Patrick M,

2 avril : Vincent,

14 mai : André,

4 juin : Jean-Jacques

Puis François, Jean-Louis et Armelle pour le dernier semestre.

Bulletin d'inscription BCBG et tarifs 2025 :

Il n'y a pas de changement de tarifs cette année.

Le bulletin d'adhésion est à expédier rapidement aux adhérents. Nouveauté : outre par chèques, le paiement pourra désormais se faire par virement SEPA (un IBAN sera joint). Retour attendu le 6 janvier. Un rappel sera fait début janvier.

Point financier :

Les remboursements sont faits.

Dégustations Plaisirs Désignation des GO :

Dates et organisateurs des 1^{ères} dégustations :

- G2 : 11/01/25 Patrick C et Hervé Caroff ??
- G3 : 18/01/25 Dominique BALPE, Yves Le Hingrat avec Guy Briard en remplacement.
- G1 : 18/01/25 Bertrand Thibaudeau

AG et CGP 2024 :

Organisation de l'Assemblée Générale :

- L'AG se déroulera le 25 janvier 25 à 18h00 au Relais CELTON (les membres du CA arriveront à 17h00)

- Menu : la formule choisie est à 32€. Le club participe et achète les vins. À confirmer au Relais Celton. François expédie un mail.

L'inscription au repas pour les adhérents est à 30€. Le mail d'inscription sera expédié le 6 janvier. Retour des inscriptions par mail pour le 12 janvier.

Organisation de la Commande Groupée de Printemps : En attente d'accord du FLSM.

- La CGP aura lieu le 01/02/25 au FLSM de 15h30 à 18h00

- Les membres actifs sont sollicités de 12h à environ 19h.

Salle ABK :

Nous adressons nos félicitations, pour sa nomination, au nouveau Président : Georges.

Remerciements à nos hôtes de l'ABK pour leur hospitalité. Le BCBG renouvellera bien sûr son inscription à l'association, via l'adhésion de son Président et de son Vice-Président.

CGP 2025 - Dégustation des nouveaux vins proposés :

Dans la CGP, on supprime le Domaine du Chêne jugé trop cher.

On le remplace :

Au classico : par le Marsanne de Boisseyt « en aval » à 13€.

Au prestige : par le Condrieu « debout sur les crêtes » à 33€

et par le Saint Joseph rouge « Rivoires » à 34€.

=> Départs : 5 vins

=> Entrées des nouveaux vins, après minutieuse dégustation à l'aveugle par le CA :

- Premier : un Jurançon sec à 14.60€ au Prestige.

- Deuxième un crément d'Alsace de Fritsch à 9.80€ au classico

- Troisième : un Jurançon sec à 8.40€ au classico.

De plus, prévoir une place pour le Torontes Raffy, de retour au catalogue.

Et ajouter un moelleux au prestige.

En l'absence de Jean-Louis les mois prochains, les échantillons demandés par Jean-Louis : La Roche, Valdion et Mazard seront à expédier chez André.

Questions diverses :

Jean-Louis propose une animation autour de la CGP pour attirer plus de monde : validée par l'ensemble du CA.

Cela consiste en plusieurs annonces sur trois semaines :

Semaine - 3 : rappeler que c'est bientôt la CGP en présentant les vins nouveaux.

Semaine -2 : expédier le catalogue.

Semaine -1 : Informer que certains vins du catalogue prestige pourront être dégustés cette année.

Classement des différents groupes :

G1 : Daniel, Jean- Claude et Josiane.

G2 : Dominique Balpe, J-Louis Raffy et Guy Briard.

G3 : François Rivoal et deux ex aequo Jean Pasquette et Jean-Paul Quiguer.

Autre proposition :

Si les groupes G2 et G3 le désirent, libre à eux d'organiser **une dégustation interne** par an, par exemple pour que chacun fasse découvrir aux autres son coup de cœur de l'année. Cette séance viendrait en plus des dégustations plaisirs. Par souci de sobriété, seule la moitié du groupe pourraient proposer une bouteille. A charge pour les autres de rendre la pareille la fois suivante.

La séance, auto-financée par le principe de réciprocité, serait donc gratuite. Le club se contenterait de prêter le matériel et d'incorporer la séance dans le planning de réservation des salles auprès du foyer dès, que le groupe serait en mesure de lui proposer une date.

Repas froid de ce CA du 11 décembre préparé par Guy : charcuteries, fromages et salades.

Rappel des prochaines dates

14 décembre : Super Prestige Grands Vins Italiens

11 janvier : G1 et G2

18 janvier : G3

1er mars : G1

8 mars : G2

15 mars : G3

17 mai : G2

24 mai : G3

14 juin : G1

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

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

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

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

Réponse :

L'équilibre en bouche d'un vin correspond à l'effet conjugué des sensations sucrées, acides et amères, les sensations sucrées atténuant les sensations acides, tandis que les sensations amères les augmentent.

En raison de son effet sur les qualités organoleptiques d'un vin, il est important de distinguer 4 acidités : totale, réelle, fixe et volatile.

- L'acidité totale :

L'acidité totale d'un vin est la somme des acides organiques évoqués dans les EDP précédents, mais aussi des acides minéraux et aminés. Plus un acide est fort, plus sa participation à l'acidité totale est importante. En outre, les sulfites et le gaz carbonique apportent aussi, temporairement, de l'acidité au vin.

- L'acidité volatile :

Elle est ainsi appelée à cause de sa propriété de distiller au cours de l'évaporation du vin, par opposition à celle restant dans le résidu et représentant l'acidité fixe.

Composante mineure de l'acidité totale, l'acidité volatile est un paramètre très important dans la mesure où elle est le produit d'une contamination microbienne du vin produisant un excès d'acide acétique altérant fortement son goût (goût de vinaigre).

Les fermentations alcoolique et malolactique produisent chacune un peu d'acidité volatile, indécélable au goût tant qu'elle reste dans ces proportions.

En revanche, les doses plus élevées d'acidité volatile sont dues à l'action des bactéries lactiques (sur les sucres résiduels, l'acide tartrique ou le glycérol), ou encore à celle des bactéries acétiques (par oxydation de l'éthanol). Quant au goût de vinaigre ressenti au nez et en bouche, il provient de l'acétate d'éthyle, formé par le métabolisme des bactéries acétiques.

- L'acidité fixe :

C'est l'acidité totale moins la part libre de l'acidité volatile, mais comprenant également la part salifiée de l'acidité volatile.

- L'acidité réelle, ou pH d'un moût ou d'un vin :

C'est elle qui mesure le plus fidèlement la sensation d'acidité ressentie en bouche (surtout chez les vins blancs chez qui les tannins n'interfèrent pas). Principalement grâce à l'acide tartrique, ces valeurs de pH se situent entre 2,8 et 4 dans les blancs, donc à des niveaux d'acidité très élevés pour un milieu biologique. C'est cette acidité qui explique la stabilité du vin, à la fois microbiologique (car le pH optimal à la prolifération bactérienne est autour de 7) et physico-chimique (car l'acidité assure la solubilité des sels en suspension).

Question du mois :

Pourquoi le taux d'acidité totale d'un vin et la perception de son degré d'acidité par le buveur ne sont pas corrélés ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 5 : « La capacité tampon acido-basique des moûts et des vins : ».

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 ».

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.
