



L'ÉCHO DES PRESOIRES

EDP 295

Journal du BCBG décembre 2025 1ère partie

Édito : Les vœux du Président

Chers amis BCBGistes,

Les membres du CA se joignent à moi pour vous adresser tous nos vœux de bonheur, de santé, de belles découvertes gustatives... et de nombreuses cuvées d'amitié que nous avons déjà commencé à imaginer pour cette année 2026.

La nouvelle année qui s'ouvre devant nous, à l'image d'une bouteille non ouverte, est pleine de promesses pour nos dégustations Plaisirs, de surprises pour les dégustations Prestiges, de moments chaleureux et de découvertes qui n'attendent qu'à être savourés. Puissions-nous l'ouvrir ensemble, avec le même enthousiasme qui m'anime depuis plus de treize ans en qualité de président de notre chère association Bacchus Club des Bons Goûteurs.

Que 2026 soit pour chacun d'entre vous une année généreuse comme un grand millésime, équilibrée comme un bel assemblage et lumineuse comme un verre que l'on élève à la lumière pour en contempler toutes les nuances.

Nous souhaitons que les différentes dégustations, que nous allons organiser, vous offrent de nouvelles balades œnologiques, des dégustations qui laissent une empreinte durable, des rencontres enrichissantes et des plaisirs sensoriels partagés.

Merci aux membres actifs, à toutes celles et ceux qui contribuent à faire du Bacchus Club des Bons Goûteurs un lieu d'échanges, d'amitié et de découverte. Votre présence, votre passion et votre curiosité sont l'âme même de notre association. Preuve en est, vos inscriptions en nombre et votre enthousiasme pour la dernière dégustation des Grands vins de Loire organisée en fin d'année.

En 2026, continuons à célébrer les vins qui racontent une histoire, les vigneronns qui les façonnent, les terroirs qui les subliment, les cépages qui font de merveilleux vins et, surtout, les bons moments que nous créons en les partageant.

Levons nos verres à tout ce qui fait la richesse de notre association : la passion du vin, la curiosité des terroirs, l'envie de partager et la convivialité qui nous rassemble.

Je vous souhaite de vivre une bonne année 2026, aussi belle et festive qu'une coupe de champagne lumineuse, éclatante et pleine de promesses.

Et surtout, prenez bien soin de vous, en dégustant pour le plaisir, juste ce qu'il faut, de ce merveilleux nectar, enfermé tel un génie dans sa divine bouteille.

Pour cette nouvelle année, j'ai hâte de le libérer... avec tous mes vœux !

François



CR du C.A. du 05/11/2025

Date du prochain CA : le **3 décembre 2025**, chez Armelle et Christophe

- ⇒ la dégustation des nouveaux vins proposés pour la CGP se déroulera au cours du CA.
- ⇒ Le repas sera préparé par Christophe.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Patrick C. en décembre, François en janvier, Jean-Jacques en mars et Vincent en mai.
- Contenu : rappeler les dates des prochains événements.
 - ⇒ **L'AG aura lieu le 24 janvier** et la **CGP le 7 février** (après accord du foyer laïque de Saint Marc).
 - ⇒ Noter les dégustations des groupes du 1^{er} semestre 2026.

Point financier :

- Dernières dépenses : les remboursements des diverses factures sont à jour.
 - La fin d'année est correcte financièrement.
 - On pourra acheter 6 carafes pour le groupe 1. Et acheter quelques verres d'avance en cas de casse, soit 12 verres Spiegelau Authentis. André vérifiera les références de taille et de marque pour avoir les mêmes qu'actuellement.
 - François vérifie de son côté s'il a des verres.
 - Patrick C voit pour les carafes.
- Jean- Jacques nous informe qu'il a réglé le différend avec la Lauzade au sujet des 30 bouteilles livrées en trop. Il a obtenu une remise de 20%, soit 7€78 par bouteille, pour ceux qui seraient intéressés.

Inscriptions BCBG 2026 :

- Le formulaire est à expédier mi-novembre. Réponse souhaitée avant le 31 décembre.
- Le bulletin est prêt. Paiement par chèque ou virement.

Dégustation Super Prestige Grands vins de Loire le samedi 06/12/2025

- ⇒ Elle est complète avec 29 inscrits et 3 organisateurs, soit 32 personnes. Le RV est à 18h30.
- Pour rappel : nappe à acheter, prévoir les verres du G2 et G3, les crachoirs seront remis à Patrick par André et la vaisselle fournie par François.
- Installer 4 tables de 8 soit 2 rangées de 16.
- Finaliser prestation et devis avec le restaurant La Galerne à Cléder (*en attente de réponse à notre courrier*)
 - ⇒ 24 Boîtes pour repas, à prendre par François le jour même.

Calendrier du 1^{er} semestre 2026 (rappel et confirmation) :

- **L'AG** aura lieu le **24 janvier 2026 de 18h à 19h** au **Restaurant FUXIA** (*à confirmer*) ou au Celton qui est toujours ouvert. ...
 - ⇒ Apéro à 19h15 et Repas à 20h : Menu, Prix, Vins à apporter, Animation...
- **La CGP** se déroulera au **FLSM le 7 février 2026**.
 - ⇒ Vincent voit avec le FLSM si le Président du BCBG doit adresser un courrier pour la demande.
 - ⇒ En fin d'année, pour nos bonnes relations avec nos hébergeurs, penser à remettre un carton de bouteilles au FLSM et à l'ABK.
- **La remise des vins** aura lieu le **6 juin** à la **Salle ABK**
- **Les Dégustations Plaisir** des 3 groupes auront lieu :
 - **G1 : 10/01** (François), **07/03** (Jean-Éric) **et 30/05** (Josiane)
 - **G2 : 17/01** (avec Patrick C et Jean-Jacques), **puis le 14/03 et le 13/06** au FLSM
 - **G3 : 31/01** (avec Armelle et Guy), **le 21/03** (avec Jean-Louis et Vincent) **et le 20/06** au FLSM
 - A voir plus tard pour la suite
- **Dégustations Prestige :**
- La première aura lieu le 4 avril 2026. Suggestion de thème : les cépages oubliés ?
- Nous rediscuterons des thèmes à un prochain CA.

Sélection des vins pour CP 2026 et visites des salons :

- Résultat des visites de salons et récupération d'échantillons :

LANDERNEAU

FRITSCH

- Riesling Grand Cru Schlossberg : conservé.
- Pinot noir : conservé.
- Crémant d'Alsace, cuvée Clément. **NOUVEAU.**

DESERTAUX FERRAND

- Pinot Noir : conservé.
- Côtes de Nuits Villages blanc : conservé.
- Ladoix : **NOUVEAU.**
- **Prestige** : Beaune 1^{er} cru : **NOUVEAU.**
- **Prestige** : Nuits Saint Georges les Chaboeufs : **NOUVEAU.**

PENFELD

LUNEAU

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

DE BOISSEYT

- Condrieu « Debout sur les Crêtes » : conservé.
- Saint Joseph « Les Rivoires » : conservé.

OCEANIA

TATIN (*échantillons, millésimes et prix : André*)

- Reuilly rouge « Les Demoiselles » : conservé.
- Reuilly blanc « Les Demoiselles » : conservé.
- Quincy blanc « Vin noble » : conservé.
- **Prestige** : « Nouzats » : conservé.

DAHEUILLER

- Laurientale : conservé.
- Les Cinq : conservé.
- **Prestige** : « Au Grès du Blanc » : conservé.

LILIA-PLOUGUERNEAU : le 15 novembre.

SAUMAIZE : encore à déguster.

MAZARD : encore à déguster.

Dégustation des vins proposés à la CGP, au CA du 03/12 : Organismes : André et Jean-Louis.

Nombre de places libérées au catalogue : une dizaine de places potentielles pourraient se libérer, en fonction du nombre de vins proposés et choisis à la dégustation, et également des vins retenus dans les salons.

⇒ Vins à enlever : Macon de Saumaize le 18, Le 27, le 21, 13, 59, 43, 2,1.

⇒ On ne garde qu'un seul Alsace : donc on supprime Vielweber, ce qui libère 3 places, dont 2 au classico.

Questions diverses :

Au prochain CA : on parle des carafes.

Informatique : Vincent va utiliser un logiciel spécifique pour simplifier le travail des organisateurs. Il sera présenté au cours de l'AG 2026.

Pour le descriptif des vins dégustés lors des dégustations de groupe, le tableau sera plus simple à remplir car déjà préparé par Vincent.

Pour les photos, il suffira de donner le nom de la photo.

Le travail de Vincent et des organisateurs sera ainsi plus facile.

Repas CA Jean-Louis : Tortilla au Guacamole, Chili con carne aux 3 viandes, salade de fruits exotiques à la Tequila.

CR du C.A. du 01/12/2025 (initialement prévu pour le 03/12)

Excusé : Patrick C.

Echo des Pressoirs :

Rédaction EDP, n° de décembre :

Rédaction par Jean-Louis et édito par François pour les vœux 2026.

Le prochain EDP de janvier sera également écrit par François sous la forme du rapport moral.

En février, ce sera au tour de Patrick C, puis en mars Patrick M, Jean-Jacques en avril et Vincent en mai.

A mentionner dans l'EDP :

Rappeler les dates pour les prochaines dégustations et surtout celles de :

- ⇒ **L'AG du 24/01/26 au Restaurant CELTON à Brest** (*participations et inscriptions repas préalables dès le 06/01*)
- ⇒ **la CGP du 07/02/26 au FLSM.**

Prochain CA :

Il aura lieu le 14/01/26 pour finaliser le catalogue de la CGP.
Vincent finalisera la CGP sur le drive pour le 8 janvier.

Utilisation de la salle ABK pour les prochains CA et la remise des vins CGP :

François a contacté Georges, le Président de l'ABK. Il n'y a pas de problème pour les réunions de CA. Mais, le samedi de la CGP pose problème pour l'accès des adhérents à l'ABK. Il faut trouver une autre date. Ce pourrait être le mercredi car l'ABK est fermée le mercredi. La remise des vins se ferait de 17h à 20h avec un repas à la fin au lieu du midi.

- ⇒ La remise des vins du 6 juin est déplacée au mercredi 3 juin de 17 h à 20 H. La mise en place se déroulera de 14 h à 17h.
- ⇒ Mettre les étiquettes la veille ? Plutôt entre 13 h et 14 h. Il faudra que deux à trois personnes arrivent avant.
- ⇒ Les personnes en charge des vins viennent à 14 h.
- ⇒ Penser à une caisse de 6 bouteilles pour l'ABK en remerciement.

Point financier :

Remboursements des dernières dépenses.

Achats réalisés de 6 carafes pour le G1 (*par François*), et 12 verres pour le G2 et le G3 qu'André achètera prochainement en 2026, car les comptes sont arrêtés en 2025.

Il restera les dernières dépenses de la Super Prestige Loire du 06/12/25 (*repas assuré par La Galerne*).

Inscriptions BCBG 2026 :

Faire le point des Inscriptions avant le 6 janvier 2026.

Rappel à faire début janvier, par le Webmestre.

Une place se libère dans le groupe 2, et on enregistre deux nouveaux candidats pour le groupe 3. Avec leur accord, on propose donc à deux personnes du groupe 3 d'intégrer le groupe 2 (on peut surbooker le groupe 2, car c'est le groupe deux qui a systématiquement le plus d'absentéisme), ce qui permet d'accueillir les deux nouveaux dans le groupe 3.

Dégustations Plaisirs :

Classement 2025 dans les différents groupes :

- ⇒ G1 : Josiane Philippon, Patrick Mescam, Philippe MAZE
- ⇒ G2 : André Prigent, Dominique Balp et Simon NOAN.
- ⇒ G3 : Jean Pasquette, Françoise Prigent et François RIVOAL.
- ⇒ Les trophées : 50€ 30€ et 20€ pour chaque groupe, soit 300€ en tout pour l'année.

Confirmation des prochains organisateurs des 1ères dégustations 2026 :

- ⇒ G1 : 10/01/26 : François HERVE
- ⇒ G2 : 17/01/26 : Patrick C et Jean-Jacques
- ⇒ G3 : 31/01/26 : Armelle et Guy
- ⇒

Rappels AG et CGP 2026 :

Organisation de l'Assemblée Générale :

- L'AG se déroulera le 24/01/26 à 18h00 au Relais CELTON (*les membres du CA arriveront à 17h00*).

- Menu confirmé à 33€.

- Achat des vins par François pour le BCBG (*repas + bouteille loterie + Panier garni*).

- Le mail d'inscription, AG plus repas, sera expédié le 6 janvier. Retour des inscriptions par mail pour le 12 janvier.

Organisation de la Commande Groupée de Printemps : à confirmer par le FLSM.

- La CGP aura lieu le 07/02/25 au FLSM de 15h30 à 18h00

- Les membres actifs sont sollicités de 12h à environ 19h. Pour les récompenser, un repas froid est prévu par Guy.

CGP 2026 - Dégustation des vins proposés : Par Jean-Louis et André

Nouveaux vins retenus à la CGP :

- 1) Savennières du domaine de la Ducquerie
- 2) Alsace Fritch Gewûrztraminer
- 3) Domaine Rousseau, Crémant d'Anjou, Fines Bulles
- 4) Domaine Rousseau, Sauvignon d'Anjou
- 5) Viognier Domaine des Homs 2023.
- 6) Cuvée Paul (rouge) Domaine des Homs Minervois 2021.

Merci à ceux qui ont présenté des vins.

Repas CA par Christophe : Cou d'oie farci sur lit de lentilles – Teryaki de thon et riz gluant aux champignons – Gâteau chocolat aux fruits rouges

Rappel des prochaines dates

6 décembre : Super Prestige « Grands Vins de Loire »

Complet !

10 janvier : G1

17 janvier : G2

24 janvier : AG

31 janvier : G3

7 février : CGP

7 mars : G1

14 mars : G2

21 mars : G3

4 avril : Prestige

30 mai : G1

6 juin : remise des vins de la CGP

13 juin : G2

20 juin : G3

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

Outre les différents alcools, quelles sont les autres substances qui impactent les qualités organoleptiques du vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 6 : « Les acides gras etc... ».

Réponse :

Parmi ces substances, le premier groupe est constitué par les **acides gras**.

Le plus important parmi eux est l'acide **acétique**, constituant essentiel de l'acidité volatile, signe d'altération du vin (goût de vinaigre).

- Les acides **propionique** et **butyrique** sont également associés aux altérations bactériennes responsables de mauvais goûts du vin.

Le second groupe est constitué par les **esters** :

- **L'acétate d'éthyle** est l'ester le plus important, et le plus redouté. Une dose importante trahit une intervention des bactéries acétiques aérobies pendant la conservation en fût de chêne, qui se traduit par une odeur aigre suffocante. Elle s'accompagne d'une acidité volatile élevée, mais c'est l'acétate et non l'acide acétique, qui produit l'odeur aigre.
- Les **esters d'acides gras** supérieurs sont présents à une faible concentration de quelques mg/l et ont des odeurs de cire et de miel.
- Les esters **d'acides d'alcools** supérieurs participent à la complexité aromatique des vins (banane, bonbon anglais, pomme) à tel point qu'ils peuvent parfois masquer les arômes variétaux de certains cépages.
La formation de ces esters est favorisée en cas de fermentation lente, puis ils ont tendance à disparaître au cours de la phase de conservation du vin.
- Les **esters d'origine chimique** naissent durant la phase de conservation du vin (10% des acides sont estérifiés dans les vins vieux). Parmi eux, le principal est le **lactate d'éthyle**, rappelant l'odeur du beurre dans les vins blancs.

Le troisième groupe est constitué par le **phénols volatils** et **dérivés soufrés**, responsables de graves défauts du vin, mais aussi par des composés participant aux arômes variétaux de divers cépages. Parmi ces derniers on distingue :

- **L'éthanal**, produit par oxydation de l'éthanol. A l'état libre, l'éthanal a une odeur de pomme oxydée qui est le signe d'un vin éventé. Mais il peut être aussi délibérément recherché, comme dans le cas des vins du Jura.
- D'autres aldéhydes ou cétones, qui existent également dans le vin, et dont certains ont un effet aromatique (**l'hexenal** et **l'hexenol** à l'odeur herbacée, la **vanilline** lors de l'élevage en fût, et une **mercaptocétone** constituant l'arôme spécifique du sauvignon). L'action du SO₂ tend à les neutraliser, mais en réduisant d'autant le bouquet spécifique des cépages blancs.
- Les **acétals**, qui sont produits par la combinaison d'un aldéhyde et d'un alcool. Le **diétoxyéthane** par exemple, produit à partir de l'éthanal, est caractéristique de l'arôme des vins de style oxydatif tels que le vin jaune ou le Xérès.
- Les **lactones**, dont le principal est le **sotolon**, qui donne aux vins oxydés un goût de noix, comme dans le vin jaune. Au cours de l'élevage en barrique, le chêne cède aussi au vin son « lactone de chêne » responsable du goût boisé, perceptible même à de très faibles concentrations de lactone.

Question du mois :

Quelles sont les divers types de glucides présents dans le vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 7: « Les glucides ».

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 « Bibilothèque 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.
