



L'ÉCHO DES PRESOIRS

EDP 297

Journal du BCBG avril 2026

Édito : les vins les plus chers sont-ils toujours les meilleurs ?

Top 10 des vins les plus chers du monde :

10 Château Eyquem 1811	117 000 \$
9 Romanée Conti 1945	123 000 \$
8 Château Lafitte 1787	156 450 \$
7 Ampoule from Penfolds	168 000 \$
6 Château Margaux 1787	225 000 \$
5 Château Lafitte 1869	230 000 \$
4 Shipwrecked 1907 Heidsieck	275 000 \$
2 Jeroboam Château Mouton Rothschild 1945	310 700 \$
1 Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992	500 000 \$

Comment se fixe le prix d'un vin ?

- Le prestige du Domaine
- L'offre et la demande
- L'investissement lié à l'élaboration des vins (travail dans les vignes).
- Achat de barriques neuves, vieillissement, sélection rigoureuse des raisins,
- Le millésime.
- Son âge.

Pourquoi un vin cher n'est pas forcément meilleur :

La dégustation des vins à l'aveugle est une belle école d'humilité.

Une étude a été réalisée sur plus de 6000 dégustations à l'aveugle. En général il n'y a pas de correspondance marquée entre le prix et l'appréciation des vins dégustés.

Il y a tellement de critères qui vont influencer sur la perception du vin : le bouchon, la qualité de vieillissement des vieux vins, l'humeur du dégustateur et son état de forme, l'ambiance, la qualité du service, de beaux verres, décantation, aération.

Je vous propose d'ailleurs de visionner sur You tube, une dégustation à l'aveugle des plus grands Bordeaux dans laquelle une bouteille de Château Reignac a été introduite.

<https://www.youtube.com/watch?v=gXKRwMBEjrQ&pp=ygUy2hhdGVhdSBYZWlnbmFjIGRIZ3VzdGF0aW9u>

Tout ça pour dire que même si par curiosité, il est toujours intéressant de pouvoir déguster des vins prestigieux, l'effet Waouh !!! n'est pas toujours au rendez-vous.

Le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau. Galilée

Patrick C, Sources : Idealwine. Relais du vin

La légende raconte que la première coupe à champagne a été moulée sur le sein de la marquise de Pompadour (1721-1764), qui était la maîtresse favorite de Louis XV.

😬 Maintenant je me demande sur QUOI a été moulée la flûte de champagne ????



CR du C.A. du 18/03/2026

Excusé : André

Echo des pressoirs :

- Rédaction de l'EDP par Jean-Louis - Édito par Patrick C - Puis en avril : Patrick M, en mai : Jean-Jacques et en juin : Vincent.
- Contenu : CR du CA, rappel des dates des dégustations groupes, des Prestiges, et la remise des vins le 03/06/26.
- Prochains CA : le **22 avril** : le repas sera préparé par André, le **20 mai** : par Jean-Jacques, le **17 juin** par Vincent.
- Vu le travail que cela représente pour Jean-Louis et le peu de lecteurs enregistrés comme assidus de la totalité des articles, la deuxième partie de l'EDP va être allégée. Il est décidé de ne présenter que 5 articles maximum.
- **Point financier :**
- Situation saine après remboursement des dépenses avancées.

Dégustations Prestiges et Super Prestige :

- **Prestige « Vins d'Alsace »** : montant de l'inscription 30€
Elle a lieu le 04/04/26 : la Prestige est complète, sans liste d'attente.
- **Prestige « Vins Suisses »** :
Elle est programmée pour le 17/10/26 : Organisateur : Jean-Jacques et Pascale. Le

montant de l'Inscription est également de 30€

- ⇒ Le bulletin d'inscription sera transmis courant septembre par Vincent, après validation des dates du FLSM.

- **Super Prestige « Champaaaaagne » :**

La date retenue est le 05/12/26 : Organismes : François, Vincent et Patrick C. Le montant de l'inscription est de 65€.

- ⇒ Les inscriptions seront à lancer après le CA d'octobre.

Commande Groupée de Printemps 2026 :

- Bilan transmis par Jean-Louis et récapitulatifs par Vincent : le bilan est très satisfaisant
 - 69 commandes : chiffre proche du nombre de 71 commandes en 2024 (51 en 2025) ;
 - 3 307 bouteilles ;

Une erreur a eu lieu pour le Moulin vieux.

- Une référence de la sélection manquait et était signalée. Mais il y a eu des commandes quand même. Les personnes concernées seront appelées. En fonction de leur choix, le vin sera remplacé par la Tradition, et la différence remboursée. Voire entièrement remboursée si ces personnes ne veulent pas remplacer leur référence de commande. A voir rapidement avec elles pour pouvoir ajuster la commande.
- Afin de pouvoir diminuer le nombre de références au catalogue, on a regardé les commandes de vignerons totalisant moins de 60 bouteilles.
- Donc on élimine : Les Grauzils, Luneau et Frisch
- Il y avait deux Alsace, qui ont généré de faibles volumes. A priori, on élimine donc le moins important en nombre de bouteilles et c'est Frisch. Mais, les vins des deux producteurs étant différents, la sélection de vins de Vielweber, seul retenu, sera donc certainement à revoir.
- Au total, six vins sont donc enlevés plus un prestige : le rouge de Saumaize, et il y aura trois vignerons de moins. Il reste 56 vins au catalogue. Le maximum est fixé à 60.
- Il faudrait peut-être aussi alléger le prestige, car de part leur prix plus modeste, certains ne correspondent pas au cahier des charges de la sélection Prestige : Tatin ? Maxime champagne ?

Commandes aux vignerons :

- **Après validation des tableaux par Vincent**, le récapitulatif sera expédié aux responsables des vins.
- **Un modèle de lettre** à adresser aux vignerons sera joint.

Questions diverses :

Ne pas oublier de proposer nos dates de dégustations au foyer laïque pour validation début septembre. C'est le moment où les dates sont fixées par les responsables du foyer.

Repas du CA préparé par Patrick M :

- Salade d'endives.
- Bourguignon de sanglier.
- Mousseline de panais.
- Mousse au chocolat noir accompagnée d'un Pedro Jimenez bien noir lui aussi !

Rappel des prochaines dates

4 avril : Prestige Alsace

30 mai : G1

Mercredi 3 juin : remise des vins de la CGP

- **attention ! c'est un mercredi cette année !**
- **attention ! horaires changés cette année : remise des vins de 16h30 à 19h30.**

13 juin : G2

20 juin : G3

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

Question du mois dernier :

Quelles sont les divers types de composés phénoliques présents dans le vin ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 10 : « Les composés phénoliques ».

Réponse :

Ces composés sont responsables de la couleur des vins et des saveurs du vin rouge. Ils ont en outre de nombreuses propriétés, notamment bactéricides et antioxydantes. Ils sont de quatre types :

- Les acides phénols et leurs dérivés :

Ce sont principalement les acides benzoïques et cinnamiques, présents en plus grandes quantités dans le vin rouge. Au départ ils sont incolores, sans odeur ni saveur, mais jaunissent après oxydation et révèlent des précurseurs d'arômes (ainsi l'éthyl-phénol qui donne au vin rouge une odeur animale, et le vinyl-phénol, qui donne au vin blanc une odeur de gouache). De même, le brûlage du bois libère dans le vin élevé en fût divers phénols aux arômes variés de fumés.

Les coumarines sont des dérivés de phénols, et se retrouvent dans les vins élevés sous bois, où elles sont perceptibles même en petite quantité car leur seuil de perception est très bas (3 microgrammes/l dans le vin rouge), conférant des goûts amers (dus aux hétérosides) et acides (dus aux aglycones).

- Les flavonoïdes :

Il s'agit principalement des flavonols, pigments jaunes du raisin rouge et blanc, et à un degré moindre des flavanonols, plus pâles. Leur concentration est d'une centaine de mg/l chez les vins rouges et de 1 à 3 mg/l chez les vins blancs.

- Les anthocyanes :

Ce sont les pigments rouges des raisins, localisés dans la pellicule (et la pulpe chez les cépages teinturiers). Leur couleur dépend du milieu (PH, présence de SO₂) et de leur combinaison avec les autres substances du moût et du vin (notamment avec les tanins).

Parmi les 5 anthocyanes existantes, c'est la malvidine qui domine dans tous les cépages, leur conférant plus ou moins de couleur selon sa concentration (de 100 mg/l chez le pinot contre 1500 mg/l chez la syrah et le cabernet sauvignon). Sa teneur diminue rapidement les premières années, au cours de l'élevage et du vieillissement du vin, jusqu'à pouvoir disparaître complètement, car ces pigments s'associent et se combinent avec les tanins du vin pour former des molécules plus complexes jouant un rôle dans la couleur du vin, tandis que d'autres disparaissent par dégradation ou précipitation sous forme de dépôt.

- Les tanins :

Vaste thème, qui mérite un Quiz à lui tout seul et qui sera donc la star du prochain EDP.

Question du mois :

Les tanins : quelles sont leurs origines, la composition de leur riche famille, leurs propriétés, et pourquoi le Cabernet est-il si différent du Merlot ?

Cf. mémento pdf tome 2 p. 10 : « Les tanins».

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.
