



L'ÉCHO DES PRESOIRS

EDP 299

Journal du BCBG mai 2026

Édito : les AOC françaises s'adaptent

En 2025 et 2026, les appellations d'origine contrôlée (AOC) françaises ont poursuivi leur modernisation, principalement en intégrant de nouvelles variétés de raisins. Ces ajouts visent à répondre aux défis du changement climatique, à réduire l'usage des produits phytosanitaires et à enrichir la palette aromatique des vins, tout en respectant strictement l'identité de chaque terroir.

Les modifications portent surtout sur les **variétés d'intérêt à fin d'adaptation (VIFA)** — souvent des cépages résistants (PIWI) —, introduites avec des limites précises (généralement jusqu'à 5 % de la surface de l'exploitation et 10 % de l'assemblage). Ces évolutions sont homologuées par arrêté au Journal Officiel et validées par l'INAO.

- Principaux ajouts en 2025
 - AOC Champagne

L'arrêté du 31 juillet 2025 a officiellement intégré le ****Chardonnay rosé (Rs)**** comme 8e cépage autorisé. Ce retour d'une variété ancienne historique élargit la base génétique de l'appellation sans remettre en cause son équilibre classique.

- AOC Médoc

Une grande nouveauté : l'autorisation des vins blancs secs (première fois dans l'histoire de cette AOC emblématique du rouge).

Les cépages principaux (au moins 90 % de l'assemblage) sont le sauvignon blanc B, le sémillon B, le sauvignon gris G et la muscadelle B.

Des VIFA complètent la liste (jusqu'à 5 % de la surface et 10 % de l'assemblage) : **Alvarinho (Albariño) B, Lilliorila B, Sauvignac B, Souvignier Gris G et Floréal B.**

- AOP Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages

Quatre nouveaux VIFA ont été autorisés :

- En blancs : **Floréal B, Carignan blanc B et Rolle (Vermentino) B ;**
- En noir : **Vidoc N.**

Ces variétés, tolérantes au mildiou et à l'oïdium, apportent fraîcheur et adaptation à la sécheresse, avec un suivi viticole obligatoire sur 10 ans.

- AOC Alsace / Vin d'Alsace

Extension des VIFA sous convention INAO/ODG : **voltis B, opalor B, selenor B, souvignier gris G, johanniter B, chenin B, vermentino B** pour les blancs ; **coliris N, nebbiolo N et syrah N** pour les rouges et rosés. Proportion limitée à 5 % de l'encépagement.

D'autres AOC ligériennes (comme le Muscadet) et du Languedoc ont également testé ou intégré des VIFA tels que **Floréal B** et **Vidoc N** via le dispositif d'évaluation de l'innovation.

Ajouts fin 2025 / début 2026

- AOC Macvin du Jura

Plusieurs VIFA ont été ajoutés pour les vins de liqueur :

- Rouges et rosés : **franc noir de Haute-Saône N, gamay N, béclan N, enfariné N** ;
- Blancs : **aligoté B, chenin B, marsanne B, sacy B, roussanne B, gringet B, enfariné N**.

Ces ajustements, souvent mineurs dans d'autres appellations (ajustement de proportions ou autorisations temporaires), reflètent une tendance forte : les AOC restent fidèles à leurs cépages historiques tout en s'ouvrant prudemment à l'innovation pour assurer leur résilience.

Patrick M



IONOS Listes de discussion :

Jusqu'à présent, nous n'utilisons que Google groupes. Mais, le site est ancien donc moins pratique. Donc, Vincent a fait le choix d'IONOS, qui nous héberge déjà. On aura peut-être moins d'adresses mail, mais plus de listes de diffusion, qui rempliront le même office, et les mises à jour seront plus simples. Les membres du CA ne sont pas tous parvenus à accéder aux premiers mails d'inscriptions reçus. Vincent va donc nous envoyer une nouvelle proposition d'inscription simplifiée.

En attendant, les Google groups restent tant qu'IONOS n'est pas installé et vérifié. On gardera quand même les groupes 1,2 et 3 dans Google groupes. Et dans IONOS, il y aura une adresse pour le CA et une pour les membres actifs.

Echo des pressoirs :

- La rédaction de l'EDP est effectuée par Jean-Louis. Les éditos seront de Patrick M en mai, Jean-Jacques en juin et Vincent en septembre.
- Le contenu contiendra le CR du CA, le rappel des dates des dégustations de groupes, des Prestiges, la remise des vins le mercredi 03/06/26.
- Prochains CA : le **20 mai** : Repas préparé par Jean-Jacques et le **17 juin** par Vincent.

Dégustations Prestiges et Super Prestige :

- **Prestige « Vins d'Alsace » réalisée le 04/04/26** : Bilan : face à la forte demande et la longue file d'attente, on a pris une personne supplémentaire, sans préjudice pour le reste du groupe, ce qui permet de continuer à l'envisager une prochaine fois en cas de nouvelle forte demande. La dégustation a été très appréciée.
- **Prestige « Vins Suisses » prévue le 17/10/26** : Rappel et point sur la préparation : Les Organisateurs seront Jean-Jacques et Pascale. Le montant de l'Inscription est de 30€.
 - ⇒ Bulletin d'inscription à transmettre vers le 10 septembre par Vincent, après validation des dates par le FLSM début septembre.
- **Super Prestige « Champaaaaagne » prévue le 05/12/26** : Rappel et point sur la préparation : Les Organisateurs seront François, Vincent et Patrick C. Montant de l'Inscription : 65€.
 - ⇒ Les inscriptions seront à lancer après le CA d'octobre.
 - ⇒ 8 superbes vins (16 bouteilles) déjà achetés à des conditions extraordinaires... cela promet...

Commande Groupée de Printemps 2026 :

- **Point sur les commandes en cours chez les vignerons :**
 - Certaines factures ont été transmises, 12 sont déjà réglées actuellement.
 - Problèmes éventuels :
 - ⇒ Résolution du cas Moulin vieux : le Sélection non livré ne se fait plus. Il y avait deux personnes qui ont commandé chacune 12 bouteilles, qui seront remplacées par de la Tradition avec remboursement de la différence de 2 € par bouteille.
 - ⇒ Les vins d'Argentine Raffy-famille Zanchetta seront un peu en retard. La remise devra se faire dans un second temps après les vacances d'été.
- **Rappel des Vins retirés du catalogue :**
 - Au catalogue classico : 6 vins (précédent CA)
 - Pour le Prestige, le CA souhaite toiletter le catalogue actuel : éliminer les faux Prestige (= ceux à un prix inférieur à certains prix du classico) ou très peu commandés l'année précédente. Critères proposés :

- ⇒ Nombre de lignes maximum fixé à 30 Prestige.
- ⇒ Coût de la bouteille supérieur à 15 euros
- ⇒ Minimum commandé l'année précédente fixé à 6 bouteilles, ce qui représente une caisse.
- ⇒ Mais le tout éventuellement compensé par l'intérêt du vin par rapport au classico.

On est en effet quand même obligé de regarder si le total du vigneron n'atteint 60 bouteilles que grâce au Prestige (ce qui permet de ne pas payer les frais de livraison). Il faudra donc voir au cas par cas, les exceptions devant être justifiées par le responsable du vin.

L'ensemble de ces mesures permettrait d'éliminer déjà 10 vins du catalogue Prestige.

Remise des vins CGP 2026 : Bien préciser que c'est le **mercredi 3 juin, de 16h30 à 19h30, à la salle ABK.**

- **A réaliser :**

- ⇒ Affiches « Remise BCBG » : imprimées par François.
- ⇒ Étiquettes et bordereau d'approvisionnement salle ABK: imprimés par François.
- ⇒ Fiches Remise des vins par commande : éditées puis envoyées par Jean-Louis à François qui les imprimera pour le prochain CA.
- ⇒ Repas le soir : Rougail préparée par Guy, et vins de la cave du club.
- ⇒ Horaire : membres actifs à 13h30 à 16h30.
- ⇒ Mettre les étiquettes dès 13h30, avant que les cartons n'arrivent.
- ⇒ Arrivée des vins à 14H.

- **Matériel :**

- ⇒ Diables, cartons, stylos.

Questions diverses :

- 6 bouteilles sont offertes par le BCBG à l'ABK en remerciement pour son hospitalité.
- Armelle a reçu 4 bouteilles du Club pour rembourser les échantillons fournis.

Repas du CA préparé par Françoise et André :

Salade œuf thon, veau aux carottes et far aux pruneaux.

Rappel des prochaines dates

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 :

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».

Réponse :

Les tanins du vin comprennent les tanins du raisin, et éventuellement les tanins de la barrique. Ces derniers feront l'objet d'un prochain Quiz. Quant aux tanins des raisins, ils sont présents dans toutes les parties solides de la grappe (rafle, pépins et pellicule) et sont solubilisés dans le vin au cours de la macération. Leur teneur dans le vin rouge varie en fonction du cépage et de la longueur de la phase de macération durant la vinification. Ils jouent un rôle protecteur et assurent la bonne conservation du vin rouge.

Ce sont également les tanins qui, en réagissant avec protéines de la salive et de la paroi buccale, et en modifiant leur état et leurs propriétés lubrifiantes, déterminent une grande partie des qualités organoleptiques du vin : structure, gras, côté charnu d'une part, mais aussi âpreté, amertume, astringence ou maigreur d'autre part.

Toutefois, la concentration en tanins n'est pas le seul facteur influant sur le goût du vin puisque cette réactivité est augmentée par le taux d'acidité du vin et, inversement, diminuée par son taux d'alcool (l'alcool atténue la sensation d'astringence, tout en augmentant celle d'amertume).

Les tanins du raisin sont des polymères complexes d'une grande diversité et aux propriétés gustatives variées, car c'est leur degré de polymérisation qui explique aussi en grande partie la spécificité des différents vins : les composés phénoliques les moins réactifs avec les protéines du palais sont les composés faiblement polymérisés (dimères et trimères), de sorte qu'à la dégustation, ces composés apportent plus de sensations acides qu'astringentes.

Inversement, ce sont les composés plus polymérisés qui, avec plus d'amertume et d'astringence, vont apporter plus de volume au vin. Mais en se condensant avec les polysaccharides durant leur phase de vieillissement, ces mêmes tanins vont perdre en astringence et donner au vin le côté gras et charnu très recherché à la dégustation.

Dans un vin jeune, les tanins se combinent rapidement avec les anthocyanes pour donner des composés d'abord amers. Mais en continuant à se polymériser avec d'autres molécules au cours du vieillissement, ces composés perdent progressivement cette amertume initiale.

Les tanins extraits des pellicules réagissent moins vigoureusement aux protéines de la bouche que ceux des pépins et des rafles et sont donc perçus comme plus souples. Ce sont eux qui apportent au vin le gras, le charnu et la couleur. En revanche, s'ils ne sont pas assez mûrs, ils apportent au contraire un mauvais goût herbacé.

Même si un plus haut degré de maturité leur permet un plus grand degré de polymérisation, les tanins des pépins et des rafles ne contiennent ni anthocyanes ni polysaccharides pour se polymériser avec les tanins. Ils sont ainsi plus réactifs au palais, donc plus amers et astringents, et peuvent ainsi donner trop de rudesse au vin s'ils dominent.

En résumé, les remarques précédentes nous permettent de distinguer quatre classes de tanins :

- Les tanins peu polymérisés donnant un caractère gustatif acide
- Les tanins composés procurant une forte charpente par leur caractère astringent
- Les tanins combinés aux anthocyanes conférant un caractère amer.
- Les tanins combinés aux polysaccharides et aux protéines du vin, apportant au vin du corps et de la chair sans dureté.

Le goût du vin dépend donc de la proportion relative de chacune de ces 4 classes, qui évoluent constamment au cours du vieillissement. Ces 4 classes de tanins voient leur teneur augmenter durant les 5 premières années, puis décliner par réaction oxydative, entraînant une polymérisation croissante.

La proportion de ces 4 classes dépend également du cépage. Le cabernet sauvignon possède à la fois plus de composés phénoliques totaux et plus de tanins de la 2ème et 3ème classe, ce qui donne généralement des vins très charpentés, alors que le merlot en possède deux fois moins, et davantage de classe 4, ce qui donne des vins plus veloutés.

Question du mois :

Quelle est la nature et le rôle des tanins apportés par les barriques ?

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.
