L'ÉCHO DES PRESSOIRS

EDP 302

Journal du BCBG novembre 2026

Édito : les femmes et le vin dans l'histoire

Depuis février dernier (date à laquelle j'ai intégré le CA), le conseil d'administration du BCBG s'est féminisé. Avec Armelle, nous représentons 20 % du CA ! On est encore loin d'atteindre la parité… !

Cela m'a amenée à m'intéresser à la représentation des femmes dans l'histoire du vin et de l'œnologie.

Dans l'Antiquité, certaines civilisations donnaient une place aux femmes dans le monde du vin. En effet, à Babylone, il y a 3000 ans, apparurent les premières sommelières. En Égypte, plusieurs gravures attestent également l'importance des femmes dans le travail de la vigne et la production du vin. Toutefois, les femmes étant exclues de la vie politique et économique, elles ne possèdent pas de terres et ne peuvent pas gérer un vignoble.

Dans les sociétés grecques et romaines, les femmes n'avaient pas le droit de boire du vin. Elles pouvaient encourir la peine capitale si elles désobéissaient à cette règle.

Au Moyen Âge, cette interdiction fut levée. Mais, la morale bourgeoise est toujours dictée par un code de bonne conduite : une « femme honorable » ne doit pas boire de vin. Par ailleurs, elles ne peuvent pas hériter des terres, donc pas des vignobles. Tout est transmis par les hommes.

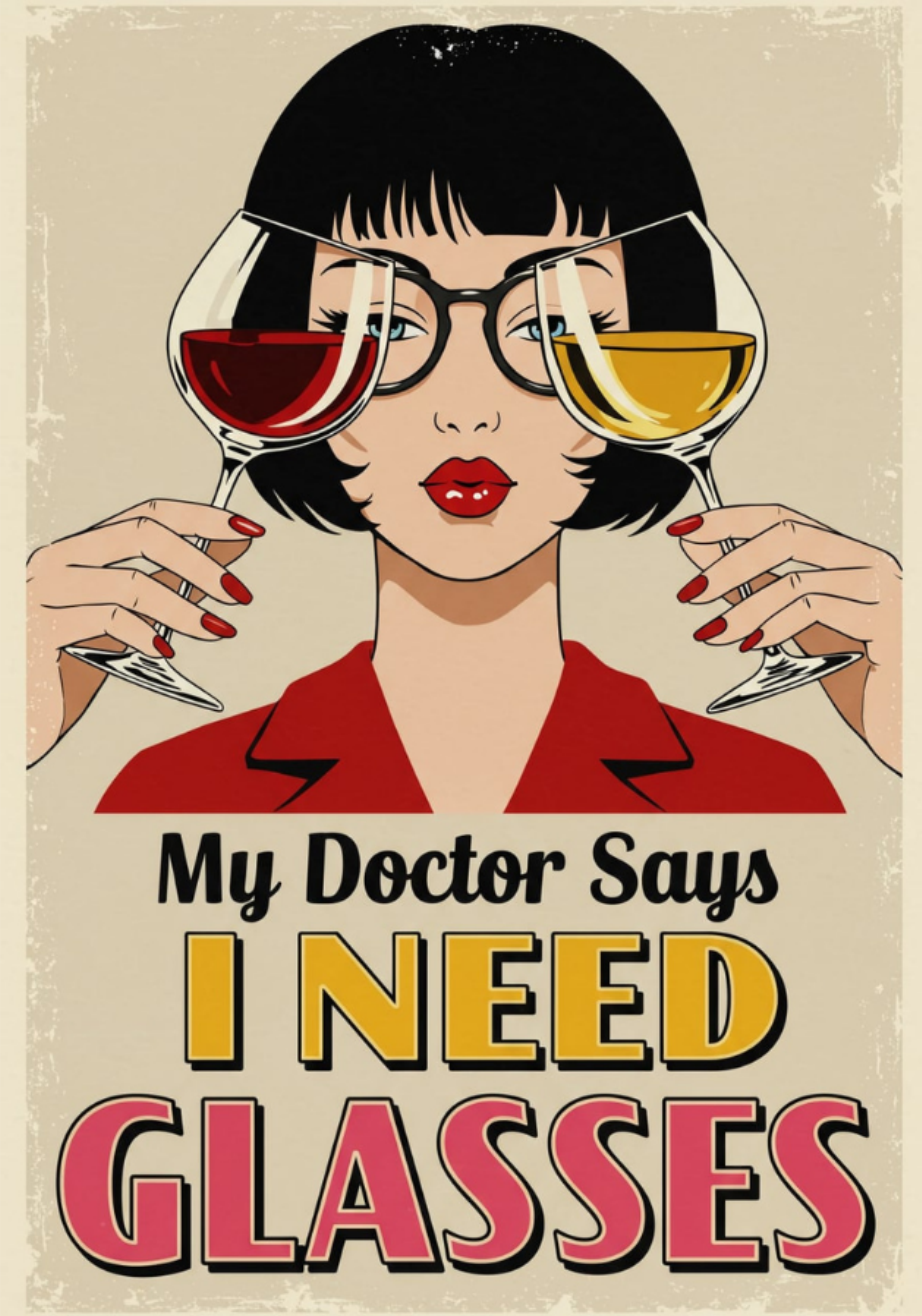
C'est bien plus tard qu'arrivent les « précurseuses » dans le monde du vin. Parmi celles-ci :

- Madame de Lur-Saluces qui reprit le Château d'Yquem en 1788.
- Les veuves Clicquot et Pommery qui reprirent, avec succès, la tête de leur domaine champenois au 19ème siècle. Elles en ont fait de véritables empires tout en révolutionnant les méthodes de production et de vinification.

Au 20ème siècle, les femmes sont de plus en plus présentes dans le monde du vin : environ un tiers des œnologues, plus de 30 % des chefs d'exploitation, environ 50 % des promotions des étudiants en œnologie… Des clubs de dégustation féminins se mettent en place… Dans 75 % des foyers, c'est la femme qui achète le vin lors des courses en grande surface…

De nos jours, toute la chaîne du monde du vin se féminise, même si le milieu reste parfois difficile à pénétrer.

Pascale



CR du C.A. du 14/10/2026

Excusés : André, Armelle et Vincent

Echo des pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito : Pascale pour octobre – Prochains édito : Armelle en novembre et François en décembre.
- Contenu : **CR du CA**, rappel **dates des dégustations** Groupes, **Inscriptions SP Champagne**, **Adhésion BCBG 2027** dès la mi-novembre, **AG le 23/01/27**, **CGP le 06/02/27**…

Prochains CA : le **11 novembre 2026** : Repas préparé par Armelle

⇒ Dernier CA du 2ème semestre : Mercredi 16/12/26 (repas : proposition de buffet campagnard – A confirmer lors du CA du 11/11).

⇒ Date dégustation des nouveaux vins proposés à la CGP 2027 : CA du 16 décembre.

Point financier :

- Remboursement dépenses avancées.

- Facture Saumaize réglée.

Dégustations Prestige et Super Prestige :

- **Prestige « Vins Suisses » le 17/10/26** : Organisée par Jean-Jacques et Pascale.
  - ⇒ Point sur les inscriptions : 13 inscrits, il reste 2 places -> participation possible de non adhérents.
- **Super Prestige « Champagne »** le 28/11/26 : Organisée par François, Vincent et Patrick C.
  - ⇒ **Lancer les inscriptions** (Vincent) : Réponses avant le 08/11/26
  - ⇒ Montant de l'Inscription = 65€
  - ⇒ Commande des denrées transmise par mail au restaurant La Galerne : en attente de réponse.

Inscriptions BCBG 2027 :

- **Formulaire à expédier mi-novembre** (Vincent) : Réponse souhaitée avant le 31 décembre.
- **Montants des adhésions** :
  - ⇒ Adhérent simple : Adhérent simple 7,00 € et Conjoint d'un adhérent 3,00 €
  - ⇒ Adhérent dégustateur : Dégustateur 125,00 € Conjoint d'un Dégustateur 105,00 €
  - ⇒ Adhérent dégustateur membre actif : Membre actif 105,00 € Conjoint d'un Membre actif 85,00 €

Assemblée Générale et CGP 2027 :

- L'**AG** aura lieu le **samedi 23 janvier** de **18h à 19h** + Apéro 19h15 + Repas ? (lieu à déterminer) Suggestions :
  - Lieu = Foyer Laïque Saint-Marc
  - Apéro : boissons fournies par le club + 2 propositions pour les amuse-bouches : apportés par les participants ou achetés (à débattre lors du prochain CA).
- La **CGP** le **samedi 6 février** de **14h à 17h30** au Foyer Laïque de Saint Marc (après accord)
- La **Remise des vins CGP 2027** le **mercredi 2 juin** de **17h à 20h** à la Salle ABK

Salons des vins et de la gastronomie :

- ⇒ Salon de Guilers le 10/10 : fait.
- ⇒ Confirmation pour les autres visites de salons : le CA missionne ses membres pour couvrir les salons suivants : Landerneau, Penfeld, Océania, Plouguerneau.

Repas CA préparé par Pascale :

- Entrée : salade de mâche et betterave rouge avec œuf dur et noix.
- Plat : filet de lapin à la forestière et écrasé de pommes de terre.
- Dessert : salade de fruits frais et sablés

Prochains CA : le **11 novembre 2026** : Repas préparé par Armelle.

CR du CA du 11/11/2026

Excusés : Patrick C, Patrick M et Vincent.

Echo des pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis.
- Edito : Armelle pour novembre. Prochain édito : François en décembre.
- Contenu : **CR du CA**, rappel des **dates des dégustations** des Groupes et Super Prestige Champagne, **Adhésion BCBG 2027**, **AG le 23/01/27**, **CGP le 06/02/27**, et les autres rubriques habituelles.

Prochain CA :

- Ordre du jour allégé le 16 décembre 2026 : repas froid préparé par Guy qui commandera et quelqu'un ira chercher la commande. Prévoir en plus, pain et beurre. Armelle s'arrange avec Guy pour la commande traiteur.
- Le reste du CA sera consacré à la dégustation des vins proposés à la CGP 2027.

Point financier :

- Remboursement dépenses avancées : on attend toujours la facture de Luneau.
- Un bonus de 30 € est attribué à chaque groupe pour la dernière dégustation de l'année.

Dégustation Super Prestige Champagne le 28/11/26 :

- **Point sur les inscriptions** : (Organisée par François, Vincent et Patrick C).
  - ⇒ Nombre d'inscrits : 21 jusqu'ici, il restait donc 11 places -> **participation possible de non adhérents.**
  - ⇒ Quatre personnes se rajoutent en plus, donc 25 au dernier décompte.
  - ⇒ L'année prochaine, faire les inscriptions plus tôt et ne pas acheter trop tôt les vins. Mettre peut-être toutes les prestiges sur le même imprimé avec paiement en plusieurs fois.
  - ⇒ Si, pour cette super prestige, on n'arrive pas au nombre requis, pour équilibrer son financement on retirera de la dégustation deux bouteilles de champagne et elles serviront pour la tombola des 35 ans.
- **Rappel sur l'organisation** :
  - ⇒ Horaires : de 18h30 à 22h30h pour le public, (pour les organisateurs : début 18h).
  - ⇒ Denrées : Tous les vins sont déjà achetés, et accord du **traiteur Denis CHANOIT** à Brest pour fournir l'accompagnement (prestation à emporter à 17h00 par les organisateurs). À acheter le jour même : Pain, beurre, eau par François, nappe, serviettes, etc …
  - ⇒ Matériel : Verres apportés par Patrick C, assiettes, couverts apportés par François, glacières du G3 et seaux apportés par André. Documentation, micro et ampli, ordinateur, vidéo projecteur fournis par François. Il y a un écran à l'étage au foyer.
  - ⇒ Chauffage **:** coupé le WE. Mais Patrick et François apportent un chauffage à huile.

Inscriptions BCBG 2027 :

- **Formulaire à expédier** : Réponse souhaitée avant le 31 décembre. Vincent doit expédier rapidement le formulaire d'inscription.
- **Montants des adhésions** :
  - ⇒ Adhérent simple : adhérent simple 7,00 € et conjoint d'un adhérent 3,00 €.
  - ⇒ Adhérent dégustateur : dégustateur 125,00 €, conjoint d'un dégustateur 105,00 €.
  - ⇒ Adhérent dégustateur membre actif : membre actif 105,00 €, conjoint d'un membre actif 85,00 €.

Rappel des événements 2027 :

- **AG :** le samedi 23 janvier de 18h à 19h au Foyer Laïque de Saint Marc + Apéro 19h15.
- **CGP 2027 :** le samedi 6 février de 14h à 17h30 au Foyer Laïque de Saint Marc (après accord du Foyer).
- **Remise des vins CGP 2027** : le mercredi 2 juin de 17h à 20h à la Salle ABK.
- **Anniversaire des 35 ans du BCBG** : plutôt en début d'été, à voir avec Mr ou Mme Labrassine, ou le samedi 20 novembre. Un dress code sera proposé.

  On pense faire faire un T-shirt avec BCBG noté dessus, à offrir aux membres, ou encore un verre gravé, en fonction de l'état des finances.

Salons des vins et de la gastronomie : Points sur les visites réalisées :

- **Salon Penfeld :** couvert par Patrick C (Courriel envoyé au CA le 09 /11/26 à 10:04).

⇒ **Vins d'Alsace** : échantillons récupérés de Vielweber : Bouquet d'Alsace, riesling traditionnel et un crémant qui sera au classico. En prestige : le Rosacker.
⇒ **De Boisseyt Condrieu et St joseph** : échantillons gratis pour le prestige, et au classico : Collines Rhodaniennes.
⇒ **Muscadet** : vins sélectionnés : Les Deux Roches et le Gorges

- **Salon Landerneau** couvert par Jean-Louis et François.
  ⇒ **Désertaux-Ferrand** : échantillons offerts (1 bouteille de chaque vin)
  Classico : Côte Nuits Villages blanc 2024, Pinot Noir 2024, Côte Nuits Villages rouge Les Perrières 2024
  Prestige : Ladoix rouge 2024 ou 2025 et Nuits St Georges 1er cru Les Chaboeufs 2024.
  ⇒ **1 Nouveau Vigneron candidat à la CGP** : 2 vins (1 Blanc + 1 Rouge) qui seront testés à l'aveugle par le CA lors de la sélection des nouveaux vins.
- **Salon Oceania…** : couvert par Jean Louis et Armelle
  - **Des Homs** : Cuvée Paul et le Viogner. 2 échantillons par vin.
  - **Daheuiller** : la Rivale, l'Ingénue, l'Origine et le 1900. L'Aurientale a été également retenue. 6 échantillons ont été donnés.
  - **Les Tatin** : on a gardé : le Vin Noble, Les Demoiselles (blanc et rouge) et le Chaumoux. En revanche, la cuvée Victoire a été remplacée par le Gatebourse.
- **Guilers** : couvert par Jean-Louis, Patrick C et Pascale.
  Chez la Ducquerie : le Savenières a été conservé. (2 échantillons gratuits)
- Autre salon samedi 14 novembre : **Le Gris à Lilia** : couvert par François, Jean-Louis et Jean-Jacques.

Repas Armelle : Verrine betterave, chèvre, avocat, noix caramélisées + Porc à la chinoise + Cheesecake.
Dernier CA du 2ème semestre : mercredi 16/12/26 (repas : proposition d'un simple buffet).

Rappel des prochaines dates en 2026

14 novembre : G2

21 novembre : G1

28 novembre : Super Prestige : « Champagne »

12 décembre : G3

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS ?*

Question du mois dernier :

Comment le vigneron adapte-t-il sa vinification au type de vin qu'il recherche ?

- Cf. mémento pdf tome 2 p. 14 : « L'adaptation de la vinification au type de vin recherché ».

Réponse :

- Pour un vin souple et fruité :

Pour autant que la maturité du raisin s'y prête (sinon gare au goût herbacé), l'extraction sans excès des tanins des pellicules doit être favorisée, grâce à une macération préfermentaire prolongée, de légers remontages surtout pratiqués en début de cuvaison, et une cuvaison courte dont la température reste toujours inférieure à 30°.

- Pour un vin de garde :

Pour autant que l'origine et la maturité du raisin s'y prêtent (sinon gare à la rusticité), l'équilibre des tanins des pépins et des pellicules doit être recherché. Pour cela, on favorisera l'aération durant la vinification, une température élevée en fin de fermentation alcoolique et durant la phase de fermentation postfermentaire, et le temps total de cuvaison sera allongé (minimum de 3 à 4 semaines, voire plus).

Inversement, la durée de cuvaison ne doit pas être prolongée outre mesure si la vendange n'est pas asses mûre (danger de goût herbacé) ou très surmûrie (danger de dureté due à une trop grande extractabilité des tanins de pépins surmûris).

Question du mois :

Quelle est l'incidence du mode d'élevage sur la couleur du vin rouge ?

- Cf. mémento pdf tome 2 p. 15 : « Réactions chimiques au cours de l'élevage ».

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 2ème 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 1ère partie.
