



L'ÉCHO DES PRESSOIRS

N° 159
SEPTEMBRE 2007

Journal mensuel du BCBG

www.bacchus-club1901.org

Edito

Vins d'Italie et d'ailleurs !

Au mois de décembre aura lieu la Super prestige sur les grands vins italiens.

Eh oui ! Les grands vins existent en Italie, fini le temps où ils étaient synonymes de médiocrité même si certains de nos vigneronnes les utilisaient de façon illicite pour couper leur vins.

Aujourd'hui, et ce depuis une vingtaine d'années, l'Italie s'est mise à produire des vins de qualité avec succès.

C'est avec étonnement que le monde découvre dans les années 80 ces nouveaux vins à base de cabernet sauvignon ou de merlot vinifiés à la « bordelaise ».

Ces vins qui se feront appeler « super toscans » ont donné confiance à ce pays même si beaucoup reste à faire surtout dans le sud du pays.

Sangiovese de Toscane et nebbiolo du Piémont qui produisent Chianti et Barolo brillent désormais au sommet de la hiérarchie mondiale des grands crus avec des prix en conséquence.

Premier exportateur de vin au monde devant la France, deuxième producteur derrière la France l'Italie n'a pas fini de nous surprendre : Maremme dans le sud de la Toscane et Sicile pourraient bien devenir les nouveaux Eldorado du vin européen.

Passé le tunnel du « montebianco », du Val d'Aoste à la Sicile, le pays est planté de vignes. Les vingt régions qui le composent produisent toutes du vin : plus d'un million de producteurs travaillent environ un millier de cépages recensés et donnent des vins aux qualités inégales. Ici l'*abbinamento* (l'art d'associer les mets et les vins) est une vraie religion.

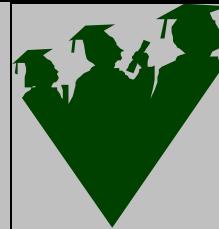
Les grands vignobles se sont modernisés, l'accueil du touristes est souvent sympathique et professionnel, plusieurs langues sont souvent parlées, les dégustations sont généreuses et commentées. A Greve, capitale du Chianti, la maison du vin propose environ 150 crus à la dégustation pour une somme variant entre 10 et 25€. L'Italie n'a plus honte de ses vins et le fait savoir.

Depuis cette année, au BCBG, il est possible de déguster (ou pas) des vins étrangers : ouverture, curiosité, pédagogie, nous pouvons aborder ces crus venus d'ailleurs, tout amateur se doit de les découvrir pour pouvoir en parler et les comparer à nos vins français.

Le monde du vin bouge bougeons avec lui

La France produit d'excellents vins, certains parmi les plus prestigieux.....il en existe ailleurs.

André



CA 05/10/07

Les huit membres du CA étaient présents ce vendredi 5 octobre 2007, peut-être même un peu plus avec la présence de Zoé dans nos coeurs, petite fille de Vincent dont la venue a été fêtée, comme il se doit, par notre jeune papy champenois.

1ère question posée par le CA : « Mais où est donc passé la doc de la 3ème compagnie ? »

On y a réfléchi longtemps, on a cherché ... pour comprendre après le CA que le G3 avait utilisé jusqu'à présent la doc du G2.

Les nouveaux classeurs seront remis prochainement à Yvan.

Dégustation super-prestige « Italie »

Les inscriptions pour cette dégustation super-prestige sont closes. Quel succès !! Rendez-vous pour les heureux inscrits, le 15 décembre prochain à 17h00, au R.U. Victor-Ségalen qui se parera des couleurs italiennes à cette occasion.

Commande groupée de printemps 2008 :

Il est encore temps d'y penser, surtout pour ceux d'entre vous qui auront l'amabilité de présenter un vin susceptible d'enrichir la palette existante de notre commande groupée, la dégustation du CA étant prévue pour le 9 novembre 2007. Nous vous rappelons que les échantillons sont bien sûr remboursés.

Après étude sérieuse, il y aurait 14 places disponibles.

Point financier :

Notre trésorier préféré, enfin de retour de toutes ses péri-
clitions, nous a présenté un bilan bien ficelé et exact, comme il
sait si bien le faire : solde prévisible positif de ...€ en fin
d'année 2007, « JE POSITIVE » !

Site Web « BCBG » :

Pour un meilleur fonctionnement de notre site, il nous est nécessaire de changer « d'hébergeur ». Une étude comparative entre deux choix possibles sera réalisée par Vincent.

Classement intermédiaire avant fin d'année :

Ne mettons pas surtout pas la pression sur les épaules de :

Groupe 1 :

Bertrand et Philippe : 116,50 pts, Henri : 116,00 pts ;

Groupe 2 :

Michel : 108,00 pts, Yvan : 105,33 pts, Rémy : 103,67 pts ;

Groupe 2 :

Gildas : 116,67 pts, Jean-Paul : 115,67 pts, Jean : 111,50 pts.

Bonne chance !

François



Vendanges de Presse

En Bourgogne : L'expérience récompensée

Faisant fi de la morosité régnant dans certaines régions viticoles, les professionnels bourguignons ont le moral après de belles vinifications et des premières dégustations prometteuses. Sagement, les viticulteurs ont su attendre pour vendanger et privilégier le tri dès la vigne pour ne rentrer que les meilleurs raisins. Le sacrifice d'une partie de la récolte paye, ainsi que les choix réfléchis en vinification. Loin des incertitudes de la fin août, le millésime 2007 se révèle "sauvé des eaux" !

Cette année en Bourgogne, les bans de vendanges ont volontairement été fixés très tôt au mois d'août. Cette nouveauté, partiellement liée à la précocité du millésime, a surtout laissé une grande latitude à chaque viticulteur pour choisir la meilleure date de vendange, initiative salvatrice après une année à la météo fantaisiste.

Les professionnels bourguignons ont intelligemment fait preuve de beaucoup de maîtrise et de patience dans le choix des dates de récolte. Sans précipitation, ils se sont d'abord concentrés sur les Crémant avant d'entamer le ramassage des premiers Pinot Noir à la fin août. Chaque parcelle recevant l'attention d'un orfèvre, ces vendanges se sont étalées sur près de trois semaines. Une fois n'est pas coutume, une pause a alors été marquée avant la récolte des Chardonnay, qui ont pu profiter du retour du soleil début septembre et atteindre une très belle maturité. Autre particularité de cette campagne, Mâcon et Chablis ont démarré en dernier et en même temps, dans la première décennie de septembre. Ils achèvent leurs vendanges ces jours-ci.

Le niveau d'exigence qualitative des vins de Bourgogne nécessite chaque année un travail minutieux dès la vigne, particulièrement sur des années comme 2007. Les viticulteurs ont justement su opter pour un tri drastique, ne conservant que les plus belles baies.

Les vinificateurs ont travaillé en cuverie, cherchant à trouver le juste équilibre entre couleur, arômes et tanins. Lors des premières dégustations, ce millésime s'affiche comme expressif de la typicité du Pinot Noir sur les grands terroirs de Bourgogne. Une extraction peu poussée a permis de trouver rondeur et élégance, autour d'arômes fruités et de tanins soyeux. Une belle robe rouge cerise vient compléter cette palette de sensations.

Alors que les blancs commencent à peine leur fermentation, la dégustation des baies montre déjà un très bon potentiel aromatique, pure expression des Chardonnay bourguignons. (*Source agrisalon.com*) [04/10/2007]

Le millésime 2007 à Châteauneuf-du-Pape : Des vendanges très saines suite à un été très sec et venté.

Avec seulement 35 mm de précipitations cumulées entre le 16 juin et le 15 septembre, on peut affirmer qu'à Châteauneuf-du-Pape l'été 2007 a été exceptionnellement sec. Selon les agro météorologues du Cirame de Carpentras, il s'agit même du plus sec de ces vingt dernières années, la normale s'établissant à 161 mm (station météo d'Orange).

Les pluies de ces derniers jours (environ 20 mm entre le 16 et le 18 septembre) ont donc été les bienvenues, leur faiblesse n'ayant eu aucune conséquence sur le bon déroulement des vendanges qui dans certains domaines commencent à tirer sur leur fin, précocité du millésime oblige (le ban a été proclamé le 4 septembre).

L'été 2007 a aussi été sensiblement plus venté que la normale (20 jours de fort Mistral entre le 1er juillet et le 15 septembre) et légèrement excédentaire au niveau de l'ensoleillement saisonnier (1.157 h contre 1.145 h en moyenne).

Malgré la forte variabilité des températures, avec 30 jours où les minimales ont été comprises entre 10 et 15°C, et seulement 7 jours où les maximales ont été supérieures à 35°C, les moyennes saisonnières demeurent conformes à la normale (léger excédent en juin et septembre et léger déficit en juillet et août).

Le bilan climatique de ces derniers mois permet donc de confirmer ce qui est visible dans les vignes : l'été 2007 a été particulièrement favorable à l'obtention d'une vendange de qualité, saine, dotée de bons équilibres aromatiques et de belles couleurs

Dans les vignes, le tri étant ramené au strict minimum, les chantiers de vendanges avancent rapidement et en toute sérénité. Une sérénité qui autorise les vignerons à s'arrêter un jour ou deux dans la semaine pour attendre, si besoin est, la parfaite maturité de leurs parcelles et optimiser ainsi le potentiel du millésime.

Quantitativement, la récolte 2007 s'annonce légèrement supérieure à la moyenne décennale avec des rendements qui devraient se situer entre 32 et 34 hl/ha, pour un maximum autorisé de 35 hl/ha.

La Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape (Source agrisalon.com) [26/09/2007]

Viticulture : (Dé)Classement.Crus bourgeois : on ferme !

La DGCCRF, direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, vient de décider d'interdire purement et simplement la dénomination « Cru bourgeois », en vigueur dans le Bordelais depuis des siècles.

Cette mesure, qui devrait être effective à partir du millésime 2007, s'applique tout particulièrement aux crus bourgeois du Médoc, qui ont fait l'objet d'un classement en 2003. Ce classement a retenu 247 crus, ayant droit à la mention « cru bourgeois ». Mais il a été attaqué en justice, et déclaré nul, car des propriétaires de crus bourgeois se trouvaient dans le jury de classement comme membres. Le tribunal a décidé que l'on ne pouvait pas être juge et partie. Il reste maintenant à établir un nouveau classement, sans viticulteur dans le jury, pour espérer revoir sur le marché ces fameux crus bourgeois. Car la DGCCRF a bien mentionné que l'interdiction serait levée avec l'approbation d'un nouveau classement. C'est en principe la Chambre de Commerce de Bordeaux qui doit piloter cette opération. Elle s'annonce délicate, mais pas infaisable, si les modalités s'en tiennent à des règles strictes. Le classement des crus artisans, par exemple, qui a retenu une quarantaine de vignobles médocains, n'a donné lieu à aucune contestation. Mais entre temps, le classement décennal des vins de Saint Emilion a été attaqué à son tour, et provisoirement suspendu. On attend, pour les vendanges, la décision des juges sur le fond. Ces deux affaires de classement entraînent une atmosphère un peu lourde, chez les producteurs directement concernés. Elles montrent aussi l'intrusion récente du juridisme dans un monde qui jusqu'alors avait su s'en passer. Ce n'est pas la première fois qu'un classement est attaqué. Mais c'est la première fois qu'une mention aussi ancienne que celle du « cru bourgeois », inscrite de longue date dans le patrimoine viticole girondin, est aussi nettement abolie.