



N° 175
juin 2009

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO :

Quels sont les principaux cépages des AOC françaises ?

Comme vous tous, sauf si on excepte les quelques uns d'entre nous abonnés à des scores supérieurs à 110, j'ai beaucoup d'incertitudes lorsqu'il s'agit de découvrir le cépage unique, ou les deux cépages principaux d'un vin. Et je considère aujourd'hui que les documents que nous utilisons pour aider notre jugement défaillant sont parfois d'un faible secours.

Fort légitimement, nos documents ignorent le pignerol (autorisé pour le Bellet), ou le prunelard (cultivé sur 2 ha dans la région de Gaillac), et heureusement pour nous, nos gentils organisateurs ont jusqu'ici évité de nous en proposer !

Mais quelques cépages importants sont oubliés, comme le grenache blanc (oops !) ou la counoise, utilisée pourtant dans 13 AOC.

D'autres, surtout dans les noirs, sont fort confidentiels, comme le braquet, le calitor ou la mérielle, pour laquelle notre feuille est muette !

Pour ce qui est des appellations, notre aide-mémoire (qui présente les régions et sous régions), a pris si j'ose dire de la bouteille : certaines AOC n'existent plus, d'autres sont omises (les Côtes de Toul, le Cabardès et même le Saint-Émilion Grand Cru). Et les documents sur les cépages donnent dans la colonne « appellations produites » une liste où se côtoient sans distinction AOC et VDQS et de plus souvent incomplète : le rolle ou vermentino est autorisé dans huit appellations du Languedoc Roussillon), et il faudrait l'indiquer. A contrario, l'exhaustivité est impossible sur un document court : comment faire apparaître les 39 appellations utilisant le mourvèdre ou les 31 du grenache blanc ?

Au travail

Je me suis décidé à éclaircir le problème, et ai donc créé une base de données qui recense *toutes* les AOC, et pour chacune de ces 233 appellations j'ai récupéré le décret officiel, d'où on peut extraire la liste des cépages autorisés.

À la fin, j'aurai donc obtenu *tous* les cépages autorisés dans les AOC (il me reste encore la Bourgogne).

Et nous pourrons (nous membres du CA) naviguer dans cette base relationnelle : combien de cépages sont-ils utilisés en Saumurois (6) ou en Provence (35), combien de sous régions utilisent la marsanne (6) ou le malbec-côt (13). Et nous aurons des surprises : en dehors de l'Alsace, 10 sous régions utilisent le pinot blanc !!

Résultats à suivre

Vous pourrez je l'espère vous aussi naviguer dans cette base, si j'arrive à lui donner une traduction sur le web.

Et le CA pourra revoir nos documents d'accompagnement des dégustations, mais il lui faudra répondre à une épineuse question :

Qu'est ce qu'un cépage important ?

Si on élimine les cépages dont la surface cultivée est trop petite, ou qui participent à trop peu d'appellations, nous supprimerons alors le Romorantin qui n'est cultivé que sur 80 Ha, mais c'est le seul cépage autorisé dans une appellation de Touraine, le Cour Cheverny. La réflexion devra se poursuivre... après les vacances !

Vincent



CA ou AG

Tous les membres étaient présents pour ce dernier CA, post-vacances d'été, suivi d'un repas très attendu.

Après avoir remboursé leurs dépenses aux GO, notre trésorier nous a présenté, comme à son habitude, une situation claire et précise des finances du club.

Et c'est un président content et ravi, qui s'est exprimé ..., nous retiendrons son mot « les liquidités en coffre sont presque aussi importantes qu'en cave ».

Pour ce qui concerne le bilan de la remise des vins CGDP, c'est une première, avec une gestion presque parfaite et très peu d'erreurs. Merci à Rémy, Vincent et à la prestation de notre Gildas préféré, dont le retour est souhaité et de plus en plus attendu. Un grand MERCI également aux membres actifs présents qui ont pu bénéficier de la Rougaille de circonstance, préparée par Guy, notre maître Queux.

Pour répondre électroniquement aux « énigmes » proposées dans nos EDP, deux adresses sont indiquées au verso, dont une très parlante :

Lejeuquivaremplirtacave
@bacchus-club-1901.org

A noter en cours de séance, le mot du vice-président : « on ne s'arrête pas à une bouteille vide »...

Pour terminer en beauté, Vincent nous a présenté son travail sur les Cépages et les AOC, ça c'est du boulot !

Mais ce n'est pas le tout, il était temps de passer « A TABLE », pour une dernière aventure, qui restera secrète !

François



A l'ancienne : Les bordeaux prennent la mer

500 bouteilles de vins de Bordeaux ont pris la mer, le 30 avril, à bord de deux voiliers, L'Etoile et La Belle Poule, qui participent à la grande course au large Tall Ships Atlantic.

Ces deux goélettes sont des bateaux école de la Marine Nationale, qui vont naviguer sur l'océan pendant quatre mois, et aller ainsi de Vigo à Belfast, en passant par les Canaries, les Bermudes, les Etats Unis et le Canada. A chaque escale. Des vins de Bordeaux, blancs et rosés, seront servis à bord pour des réceptions.

Mais surtout, les deux voiliers transportent aussi quatre caisses scellées de vins rouges, issus des appellations bordeaux et bordeaux supérieur. Les mêmes vins sont restés dans quatre autres caisses scellées au siège du syndicat viticole, à Beychac et Cailleau, en Gironde.

Le but de l'opération est de comparer au retour les vins qui ont pris la mer, et ceux qui sont restés à terre, pour noter leurs différences. Cette dégustation réunira des professionnels à Paris en septembre. Elle devrait amener des informations intéressantes. On sait qu'aux temps héroïques de la marine à voile, des navires emportaient des barriques de vins pour servir de lest, mais aussi pour les faire vieillir, quand ils affichaient une jeunesse un peu rude.

Les vins de Bordeaux «retour des Indes» avaient même acquis une grande renommée sur le Quai des Chartrons.

Au 20ème siècle, le château Beychevelle, qui porte un voilier sur son étiquette, avait fait naviguer des caisses de vin jusqu'à New York et retour. La comparaison avec le même vin resté à Saint Julien avait montré une réelle différence de nature, de qualité et de vieillissement. Ce qui avait confirmé le vieux dicton des Bordelais: trois mois sur mer valent trois ans en chai.

Sources : 05/05/2009 © JDV - 2009 - DT

L'Auvergne en appellation

Les vignobles de Saint Pourçain, Bugey et Roussette de Bugey, ont quitté la famille des VDQS et viennent d'être admis dans celle des AOC. Ainsi en a décidé le comité national de l'INAO. Saint Pourçain représente 600 hectares répartis sur 19 communes de l'Allier, produisant des blancs, rouges et rosés. Bugey s'étend sur 500 hectares dans l'Ain. Si Bugey peut être décliné en rouge, blanc, rosé ou mousseux, Roussette de Bugey est exclusivement un vin blanc tranquille. Rappelons que les VDQS sont appelés à disparaître dans les deux ans; les producteurs doivent donc choisir entre AOC ou IGP.

Sources : 11/06/2009 © JDV - 2009 - PT

Suite de notre jeu « énigmes »

Rappel de la règle du jeu : Le jeu est ouvert à tous les membres BCBG (hors CA). Deux énigmes vous sont proposées dans quatre EDP, sous forme de poèmes en vieux français qui devraient vous permettre de découvrir un mot par énigme.

Les deux mots éventuellement découverts, seront transmis par mail à Vincent, avant le 15 du mois suivant l'EDP.

Les adresses électroniques n'ayant pas été communiquées dans l'EDP de mai, les réponses aux deux premières énigmes n°1 et n°2 pourront être transmises avec les réponses aux énigmes n°3 et N°4.

Adresses : lejeuquivaremplirtacave@bacchus-club-1901.org ou enigme@bacchus-club-1901.org

Pour ceux qui ne disposent pas d'accès à Internet, les réponses seront transmises par courrier à François HERVE, 6 rue des Archives 29200 BREST. Des lots forts sympathiques (jusqu'à 12 bouteilles) seront remis aux trois meilleurs membres classés suivant les réponses reçues, et après tirage au sort en cas d'égalité.

Enigme N°3

Je fuis fille d'un père aimé de tout le monde,
De ma mère je fors d'une étrange façon,
Je paffe par le feu, par l'eau, par la prifon,
Et femblable à Niobe en pleurs je fuis féconde.

Mon père a l'efprit vif, c'eft ainfi que je l'ai,
Et fi quelque ois je m'échappe.
Il eft bien fin qui me ratripe,
Le fage ufant de moi n'en fait qu'un simple effai.

Soit que j'aïlle fur mer, ou que j'aïlle fur terre,
On trouve du fecours en moi;
Et je fuis même en mon emploi
Néceffaire, en la paix, néceffaire en la guerre.

Mais furtout admirez mon merveilleux pouvoir,
D'un gueux je fais un riche, & change un autre en bête:
A celui-ci je mets des chimères en tête
Et ce que Circé fait, je le fais auffi voir.

Enigme N° 4

Mon père n'eft pas laid, encor qu'il foit tortu,
Et nous avons tous deux une mère commune,
Plus on me presse & plus j'ai de vertu
Pour charmer l'infortune.

Et quoique je fois libre & franc,
On me fait fur la terre
Une très rude guerre,
Les gens les plus humains s'abreuvent de mon fang.