



N° 179  
Décembre 2009

# L'ÉCHO DES PRESSEIRS

## Journal mensuel du BCBG

**ÉDITO :**

### Réveillon, que boire sur les Viandes?

*Conseils d'Olivier Poussier,  
meilleur sommelier du Monde.*

#### Sur la volaille rôtie, un vin gourmand

Avec une volaille rôtie, aucune hésitation, un très beau pinot noir de Bourgogne.

Et pourquoi pas un Marsannay les Langeriois 2000 de Denis Mortet.

Ici, le pinot noir exprime plus le fruit que la puissance, et se montre gourmand.

En revanche, si la volaille est servie avec une sauce à la crème, je choisis un blanc, un Côte-du-Jura 2000 de Jean Macle.

Servi à 12°C et ouvert à l'avance, ce vin offre des notes évoluées qui font merveille sur un accompagnement aux champignons.

Ce plat est aussi l'occasion de goûter un grand chardonnay américain : domaine Kistler, le Dutton Ranch 2000 de la Sonoma Valley.

#### Sur le gibier, un vin de fruit

Avec du chevreuil, une biche ou du sanglier servis par exemple avec une sauce grand veneur, il est pour moi une erreur monumentale de choisir des vins évolués.

Je choisis au contraire des vins sur le fruit, susceptibles de désaltérer et de redonner vie à un palais vite asséché ou saturé.

Avec une biche, j'imagine une Côte-rôtie de Jean-Paul et Jean-Luc Jamet sur un millésime volontairement jeune, à savoir 2000.

La Syrah se prête bien au gibier, avec des notes poivrées et épicées.

*Retrouvez le dossier complet sur les vins de fête dans le magazine  
« Cuisine et terroirs » de décembre.*

François



CA du 04/12/09

Tous les membres étaient présents pour cet important et dernier conseil d'Administration de l'année.

**1) C.A. qui a commencé par une lecture du dernier compte-rendu**, et un rappel des places disponibles pour la prochaine commande groupée de printemps 2010.

**2) Prochain Echo Des Presseirs :** Classement des groupes de dégustation, calendrier du début d'année 2010, bilan du jeu des énigmes...

**3) Jeu des énigmes : 8 participants :** voir les récompenses et noms des gagnants au verso.

**4) Prochaine Commande Groupée de Printemps :**

Rappel des vins retenus aux salons de Milizac et Penfeld chez nos vignerons :

« Saumaize, Naudin Ferrand, Château Molhière, Domaine de Montine, Château d'Avrillé, Domaine des Varinelles, Domaine de l'Ermitage ».

Dégustation des nouveaux vins proposés et nouveautés sélectionnées : De belles surprises, à venir !

**5) Point financier rapide et efficace du maître trésorier** qui nous annonce une bonne trésorerie de fin d'année.

**6) Adhésions 2010 :** N'oubliez pas de retourner votre bulletin d'adhésion 2010 avant le 9 janvier chez André.

Encore une fois, **les tarifs ne changent pas** pour l'année prochaine.

**7) AOC et Cépages :** La liste des cépages retenus est enfin arrêtée et le document est programmé pour la prochaine rentrée.

François



## Jeu des « énigmes » :

Depuis plusieurs numéros, notre journal propose à vos neurones des énigmes qui ont toutes un lien avec les produits de la vigne.

Celles ci sont issues des "Recueils des énigmes les plus curieuses de ce temps", dédiées pour la première édition à Madame la Duchesse de Berry, et, pour la seconde à son Altesse Monseigneur le Prince de Conty.

L'auteur, François Gayot de Pitaval - 1673~1743 - était juriste, avocat et écrivain. Il avait l'art de flatter les esprits par l'amusement. Ces écrits sont en vers et en prose. Il a aussi publié sous le pseudonyme de Rior.

Il n'a pas toujours été apprécié par ses condisciples. Selon les critiques "il se croyait le plus ingénieux des écrivains et ne s'en cachait pas. Il critiquait hardiment les écrivains les plus célèbres" (Richier).

Soyons donc modestes, comme lorsque nous dégustons un vin, mais apprécions la lecture de ces éditions - 1717 et 1741 - qui sont un réservoir de recherche pour le plaisir de l'esprit. Tous les sujets sont abordés, soyez curieux.

*Bonne lecture et au plaisir de vos commentaires.* Pierre

### Récompenses pour le jeu des énigmes :

*Bravo à tous les participants qui ont répondu, ils recevront tous un lot de deux bouteilles.*

*Les trois gagnants seront récompensés par de superbes lots qui seront remis le jour de notre Assemblée Générale :*

**1<sup>er</sup> – Dominique BALPE ;**

**2<sup>ème</sup>- Pierre CHAUCHOT ;**

**3<sup>ème</sup>- Chantal RIOU.**

## **Classement 2009 des trois groupes de dégustation**

Groupe 1 : 1<sup>er</sup> **André** avec 104,6pts – 2<sup>ème</sup> **Philippe** avec 101,6pts – 3<sup>èmes</sup> ex-aequo **François** et **Jean-Claude** avec 100pts

Groupe 2 : 1<sup>er</sup> **Dominique** avec 111,2pts – 2<sup>ème</sup> **Pierre C.** avec 110,3pts – 3<sup>ème</sup> **Chantal** avec 107,8pts

Groupe 3 : 1<sup>er</sup> **Claudie** avec 115,0pts – 2<sup>ème</sup> **Hervé** avec 106,4pts – 3<sup>ème</sup> **Manu** avec 104,8pts.

## **Calendrier de début d'année 2010**

**Dégustations « Plaisir » :** Samedi 23/01 : **G1** – Samedi 30/01 : **G3** – Samedi 06/02 : **G2**

**Conseils d'Administration :** Vendredi 15/01 - Vendredi 05/02 - Vendredi 05/03

**Assemblée Générale : Samedi 6 mars 2010**

## **Changements climatiques : impacts sur les raisins**

**Des militants de Greenpeace aux thésards de la faculté d'œnologie de Bordeaux, ce sont des dizaines de chercheurs qui étudient un peu partout les conséquences des changements climatiques sur la vigne. Et donc sur la nature des vins, principalement des vins français. 14/12/2009 @ JDV - 2009 - DT**

Le plus visible est la précocité de la floraison et de la maturité des raisins, due au réchauffement. Elle s'accompagne d'une élévation déjà sensible des degrés alcoolique, engendrée par une augmentation des sucres dans les baies.

Autre conséquence, l'aggravation des tempêtes, des orages de grêle dévastateurs et du gel de printemps. Enfin, la canicule peut être responsable de l'arrivée de nouvelles maladies sur la vigne, risque important quand on sait que les traitements chimiques, notamment préventifs, sont de plus en plus rejetés par les vigneron, comme par les consommateurs.

Selon certaines études, les deux vignobles français les plus touchés par ces changements climatiques seraient ceux du Midi et de la Bourgogne.

Que faire? D'abord prévoir une avancée du calendrier viticole, notamment des dates de vendanges. Ensuite adapter l'encépagement à la chaleur et à une insolation supérieure. Des cépages comme le petit verdot (qui connaît un regain d'intérêt dans le Bordelais), le malbec, le tannat, la carmenère, et bien entendu les cabernets, vont certainement trouver de nouveaux clients. Mais à la condition d'être associés avec un terroir et un porte-greffe adaptés; idem pour le clone choisi. Dans le même temps, le merlot si prisé partout (et parfois à tort) devra être remplacé là où il donne des vins trop alcoolisés, mous et sans finesse.

Car le but est aussi de protéger la typicité des vins. Les grands crus français sont réputés pour donner des vins fins, digestes, élégants. Et non pas lourds, épais, grossiers, si chargés d'alcool, que de nombreux amateurs commencent à les rejeter.

Ce sont des changements à la fois culturels et cultureux qui devront être opérés à la propriété, pour continuer à coller à un marché déjà fort concurrentiels, où de nouveaux vignobles vont nécessairement apparaître.

Mais il y va aussi d'une prise en compte économique. La filière vigne pèse 180.000 emplois en France, et ramène 8 milliards d'euros de ses exportations chaque année. Cela aussi est à méditer.