



N° 180
Janvier 2010

L'ÉCHO DES PRESOIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO :

Le CA du BCBG, au travers de mon édito vous souhaite à tous une très bonne année 2010.

Nous essayerons encore cette année de vous organiser un programme de dégustation le plus intéressant possible.

Considérant les retours d'adhésions, les groupes de dégustation seront quasiment au complet. Des adhérents et des sympathisants se sont déjà inscrits « en masse » en vu de notre Assemblée Générale et bien sûr de sa commande groupée. Les propositions de dégustations prestigieuses et super prestigieuses ont « fusé » au dernier CA et la commande groupée de printemps (CGP) se met petit à petit en place pour vous être proposée prochainement. Nous avons aussi commencé à réfléchir sur la mise en place de séances dégustatives orientées vers la « formation », c'est à dire destinée à l'apprentissage et au perfectionnement du goût. Voilà donc un millésime qui se présente actif, et c'est je pense ce que vous attendez.

Cette dernière année se déroulera donc sur le même modèle d'activités que les précédentes. D'abord veiller à la bonne organisation des dégustations de groupes car je pense que c'est le cœur de notre petite association. Pouvoir vous présenter des dégustations prestigieuses qui répondent à vos souhaits de découverte, de convivialité et de plaisir gustatif. Et bien sûr vous proposer une commande groupée alliant le rapport qualité/prix et lien quasi direct avec le vigneron.

2010 se présente donc très bien pour le BCBG. 2010 sera aussi une année « BCBGique » importante pour moi car comme je l'ai annoncé déjà plusieurs fois sans arriver à le concrétiser, ce sera ma dernière candidature, comme Président que je proposerai à la prochaine Assemblée Générale. [J'espère que vous apprécierez cette belle manœuvre électorale qui me place en bonne position (sur le plan de l'émotion bien sûr!) pour être réélu en 2011...]. Si une dixième année de présidence il y a, je l'accepterai car j'ai toujours beaucoup de plaisir à vous rencontrer tous et à participer à l'organisation des activités.

Ces neuf années de présidence sont passées comme un trait de plume et m'ont apporté beaucoup de satisfactions dans les rapports humains avec l'équipe du CA et aussi avec vous tous membres de l'association. C'est une belle aventure que je ne saurais trop conseiller à quelques hésitants du CA...J'en garde vraiment des souvenirs fantastiques; la découverte de « p'tit » vin de pays des côtes de Thongue (à déguster en claquettes !) lors de nos CA studieux, l'ambiance fiévreuse pour mettre en place la commande groupée de printemps, pour l'incorrigible gourmand que je suis l'organisation des repas d'assemblée générale et de la journée remise des vins (ah ! la rougaille à Guy...que l'on a la gentillesse de renouveler tous les ans, rien que pour me faire plaisir, car du point de vu accord met/vin c'est très délicat pour ne pas dire impossible), les moments magiques à imaginer le programme des dégustations prestigieuses et SUPER prestigieuses... Que du bon j'vous dis. Mais il faut laisser la place aux djeuness !

Je vous souhaite à nouveau un bon millésime 2010 à passer avec le BCBG.

Philippe



CA du 15/01/10

L'équipe était complète pour ce premier CA de l'année 2010.

1) C.A. qui a commencé par une désormais traditionnelle lecture du dernier compte-rendu, avec un rappel des nouveaux vins sélectionnés, lors du dernier CA, pour la prochaine commande groupée de printemps.

2) Echo Des Pressoirs : Répartition des rôles et des éditos (*N'hésitez pas à nous faire parvenir vos souhaits de publication*).

3) Assemblée Générale : Elle se déroulera le samedi 6 mars prochain, voir les indications au verso (*attention au changement de lieu !*).

4) Prochaine Commande Groupée de Printemps : Il manque quelques renseignements pour finaliser notre catalogue 2010. Vincent, notre imminent webmestre, commence à mettre tout cela en "forme" et Philippe et moi-même réfléchissons au "fond"... pour ceux qui présentent des vins, n'oubliez pas de nous transmettre vos commentaires.

5) Point financier : rapide et toujours aussi efficace, présenté par Rémy, notre cher trésorier, que dis-je, notre très cher trésorier... (*chut !!!... entre nous... hum... « Il veut faire des économies ! »*).

6) Adhésions 2010 : Les jeux sont faits, les groupes sont complets et les adhérents dans leurs starting-blocks, prêts à déguster (*d'ailleurs, à la lecture de cet EDP, certains auront déjà commencés!*).

7) Calendrier 2010 : Les dates des dégustations prévues seront confirmées, et complétées pour d'autres événements, lors du prochain CA. A noter, les 3 dégustations Prestigieuses : Loire, Bourgogne et Bordeaux

François



Assemblée Générale

samedi 6 mars 2010

au

Restaurant Universitaire de KERGOAT

1, rue du Commandant Paul Vibert - 29200 BREST

Cette assemblée générale sera suivie de la présentation des vins proposés pour notre Commande Groupée de Printemps, puis de la remise des trophées aux meilleurs dégustateurs de chaque groupe et aux participants au Jeu des énigmes, lors d'un repas qui sera servi à l'issue de cette journée au restaurant universitaire.

(Vous trouverez ci-joint la feuille d'inscription au repas, à retourner impérativement avant le 19 février 2010)

Les prochaines dates de dégustations

Dégustations « Plaisir » : **Groupe 1** le 13/03, **Groupe 2** le 10/04, **Groupe 3** le 27/03

Dégustation « Prestige » : « **Loire** » (la suite) le 20/03.

Vallée du Rhône : Un millésime 2009 excellent

Le millésime 2009 s'annonce unique et parfois exceptionnel, selon les avis recueillis dans les vignobles de la vallée du Rhône. 12/11/2009 © 2009 - JDV - MO

Martin HALLONEAU, œnologue à Suze la Rousse évoque « une récolte déficitaire par rapport à 2008 entre 10 et 20%. Le stress hydrique du à la sécheresse en est la cause principale. Les rouges ont une concentration très importante, avec des degrés élevés et une belle extraction des couleurs. C'est un millésime d'élevage qui donnera certainement des vins de garde. Les raisins de syrah étaient notamment magnifiques ».

A Vinsobres, dans la Drôme, François VALLET, vigneron au Domaine du Corriançon, annonce « une faible quantité, un très bel équilibre, un vin fruité et charpenté ». Roger GLEIZE, président de La Vinsobraise, parle d' « une année d'exception, difficilement comparable aux millésimes précédents ». Et la plupart des producteurs évoquent des volumes en baisse, mais des vins remarquables, aux couleurs foncées, un état sanitaire irréprochable, un fruit très mûr.

Un peu plus au sud dans les Costières de Nîmes, tout le monde affiche une grande satisfaction, malgré des rendements en nette régression de 15 à 25%! Couleurs intenses, tannins fondus, fruit abondant, bouche onctueuse et charnue Les qualificatifs ne manquent pas, les commentaires non plus et les éloges encore moins.

Bordeaux : Retour de la Carmenère

Vieux cépage noir du Bordelais, la carmenère a failli disparaître du vignoble français, victime d'une fâcheuse réputation. 22/10/2009 © JDV - 2009 - DT.

Peu productif, très sensible à la coulure et à l'oïdium, ce cépage fut abandonné au cours du 20ème siècle et classé en voie d'extinction. Mais quelques irréductibles ampélographes ont su trouver les clones nécessaires à sa survie, et la carmenère effectue un retour, très timide, certes, mais assez manifeste pour relever cette résurrection.

La carmenère est une cousine des cabernets, qui donne des vins rouges de qualité, moelleux, colorés, peu acides, pourvu qu'elle ait mûri suffisamment. Elle est connue sous d'autres noms au Chili et en Italie, et plusieurs viticulteurs girondins s'emploient à la replanter.

C'est le cas de Xavier MILHADE, producteur à Saint Emilion et à Galgon. «La carmenère apporte beaucoup d'épices, de la longueur, de la suavité, du gras, estime Xavier MILHADE. Il ne faut pas laisser perdre ce cépage, mais surtout pas reprendre la carmenère d'il y a cent ans...». Il possède à ce jour 2 hectares en pleine production, mais compte en planter davantage. Ses pieds sont issus d'une parcelle de Saint Emilion, expérimentés pendant des années sur une terre argileuse, puis greffés sur le porte-greffe fercal. Ils donnent aujourd'hui toute satisfaction.

Comme le malbec ou le petit verdot, la carmenère devrait s'adapter à merveille au réchauffement climatique, qui favorise ce genre de cépage.

Tour d'Argent : La vente aux enchères a atteint plus d'1,5 million d'euros

La vente aux enchères de 18.000 bouteilles de vins et spiritueux du restaurant parisien la Tour d'Argent a dépassé toutes les attentes : plus d'1,5 million d'euros, a annoncé la maison Piasa, chargée de la vente. *Dépêches de l'AFP du 19/01/2010*

Le restaurant avait annoncé tabler sur un million d'euros pour cette vente organisée à Paris. Son résultat final se monte à 1,542 million d'euros (avec les frais) et tous les lots mis en vente ont trouvé acquéreur, a précisé la maison Piasa. Une bouteille de cognac datant de 1788, le Clos du Griffier (fine Champagne), considérée comme le clou de la vente, était partie à 25.000 euros au profit d'une oeuvre caritative. Et de nombreux lots ont été vendus plusieurs fois le prix estimé, selon une journaliste de l'AFP sur place.

La vente ne représentait que 4% de l'immense cave du restaurant, qui compte encore 420.000 bouteilles.

Selon le patron du restaurant, André TERRAIL, cette vente était surtout destinée à faire un peu de place dans la cave, en allégeant le stock. Le sommelier anglais David Ridgway a précisé à l'AFP qu'elle correspondait "aussi à un besoin de trésorerie".