



EDP 247

L'ÉCHO DES PRESSEIRS

Journal du BCBG avril-mai 2018

Édito : comment servir un vieux vin

Ouvrir une bouteille ancienne est un moment excitant, mais on doit respecter un certain nombre de précautions pour qu'il arrive dans le verre des convives au mieux de sa forme.

Il est conseillé de sortir la bouteille de la cave, ou du lieu de stockage, au moins vingt-quatre heures à l'avance et de la placer en position verticale dans la pièce de service. La position verticale permet aux dépôts et éléments volatiles de se glisser au fond de la bouteille. Déplacer la bouteille sert à adapter la température du vin à celle du service car celle-ci est fondamentale pour que le vin s'exprime au mieux. Les vieilles bouteilles sont les plus exigeantes sur ce point.

L'ouverture est également un moment délicat, car les vieux bouchons sont fragiles.

Après avoir sectionné la capsule au milieu du bourrelet, puis avant d'extraire le bouchon, éliminer les éventuelles moisissures.

L'extraire avec précaution, à l'aide d'un tire-bouchon adapté, en évitant que la pointe de la vrille ne transperce le bouchon et n'atteigne la surface du vin. Éviter toute secousse.

Une fois la bouteille ouverte, déguster le vin.

Nota : il est toujours risqué d'ouvrir un très vieux vin longtemps à l'avance, une heure avant le service est généralement suffisant.

Déguster un vin permet de savoir si un passage en carafe peut l'améliorer. Les options aération et décantage sont délicates et demandent une bonne connaissance du vin.

D'une manière générale, plus le vin est vieux, plus il est sensible au choc oxydatif et plus la durée d'oxygénation doit être courte.

Le temps d'aération reste déterminant, une à deux heures suffisent à fouetter le bouquet d'un vin âgé tout en le prémunissant contre une oxydation fatale.

Pour limiter les risques on peut choisir le panier verseur ou le service à la bouteille.

Il est préférable de ne pas décanter les vins très âgés, le principal étant de sentir le vin à l'ouverture. Si l'odeur dérange, attendre quelques heures d'ouverture.

Le verre constitue le lieu ultime du cérémonial et lui aussi doit respecter les bons canons. Pour les vins vieux, on privilégiera de beaux verres à dégustation : fins, en cristal ou cristallin, hauts sur tige, avec un vaste calice de forme tulipe ou ballon, et bien sûr incolores, car le premier plaisir de la dégustation est la contemplation de la robe du vin.

Nota : Il est impératif que les bouteilles très âgées ayant voyagé puissent se reposer en cave, couchées, un minimum de 10 à 15 jours à température de 12 à 13 degrés.

Bonne dégustation.

Compte rendu du C.A. du 19/03/2018

Excusés : Armelle et Jean-Louis

Nombre total d'adhérents au BCBG 2018 au lendemain de l'Assemblée Générale

- groupe 1 = 11 membres,
- groupe 2 = 15 membres,
- groupe 3 = 14 + 1 = 15 membres (accord donné pour une nouvelle adhésion au club pour le G3).
- 62 adhérents simples,
- 118 adhérents au total.

Commande Groupée de Printemps

Commande : le bilan est réalisé par Jean-Louis et Manu le mercredi 21/03/18.

A la fin de la saisie un exemplaire est envoyé à Vincent, qui communique les résultats aux responsables des vins afin qu'ils puissent adresser les commandes aux vigneron.

Inscription aux Prestiges 2018

Date limite d'inscription le 04/04/18, (nombre d'inscrits 15 + 2), prix 25€ par prestige pour une personne.

- Safari en Afrique du Sud le 14/04/2018.
- La Loire, fleuve de vin autant que d'eau, le 06/10/2018.

Primeurs :

Jean-Pierre prend contact avec la cave de Saint Renan « Ty Ar Gwin » pour les primeurs.

Compte rendu du C.A. du 04/04/2018

Excusée : Armelle

Commande Groupée de Printemps

Fréquentation et commandes sont très semblables aux années précédentes.

75 commandes au total

Succès du catalogue « Prestige » nouvellement instauré, avec 116 bouteilles « Prestige » commandées

Inscription aux Prestiges 2018

Bilan inscriptions :

- Safari en Afrique du Sud le 14/04/2018 : complet.

- La Loire fleuve de vin autant que d'eau le 06/10/2018 : déjà complet avec 15 inscrits, donc inscription seulement possible sur liste d'attente.

Planning de la remise des vins le 26/05/2018

- Matin de 10 h 00 à 12 h 00 : Présence requise des membres actifs et de tous les bénévoles volontaires pour la préparation et la remise des vins au local de l'ABK.
- Midi de 12 h 00 à 14 h 30 : apéritif et repas pour les actifs et volontaires du matin (s'inscrire auprès de Guy).
- Après-midi de 14 h 30 à 17 h 00 : remise des vins :
 - Le client vérifie sa commande en cochant à mesure ses vins sur sa liste puis en signant sa feuille pour accord.
 - Les vins du catalogue Prestige sont rangés et distribués à part.

Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 246 de mars :

Pour un vigneron, qu'est-ce qu'un raisin mûr ?

Réponse :

Il existe trois types de maturité : la maturité alcoolique, la maturité phénolique, plus tardive, et la maturité aromatique, souvent plus précoce. Le fait que ces trois maturités ne sont pas atteintes au même moment et peuvent même, selon le terroir, le climat et le rendement visé, être très décalées dans le temps impose au vigneron de délicats arbitrages en fonction du type de vin qu'il cherche à produire : par rapport à un vin ordinaire voulant avant tout assurer son degré d'alcool réglementaire, les vendanges pourront donc être un peu plus précoces pour un vin blanc privilégiant la fraîcheur des arômes, et plus tardives pour un vin rouge de garde privilégiant la richesse des tanins.

Cf. mémento pdf p.23 : « Évolution des substances aromatiques » et « Les notions de maturité ». (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « *Outils* », sous-onglet « *Bibliothèque du Club* »).

- Question du jour :

Peut-on dire que la sécheresse, en faisant davantage souffrir la vigne, est forcément favorable à la qualité du vin ?

Cf. mémento pdf p. 25 : « L'action de l'alimentation en eau ...».

Rappel des prochaines dates

En avril :

- 7 avril : G1
- 14 avril : Prestige Safari en Afrique du Sud

En mai :

- 26 mai : remise des vins de la CGP

En juin :

- 2 juin : G3
- 16 juin : G2
- 23 juin : G1

La France reprend sa place de premier producteur de vin.



Vendanges de presse par GUY

Ce mois-ci, deux articles sur l'effet quantitatif et qualitatif du gel sur les primeurs bordelais 2017, un article sur la création d'un diplôme universitaire à l'intention des amateurs de vins, et deux liens vers des quiz pour tester vos connaissances sur les vins respectivement de la Loire et de Corse.

PRIMEURS 2017 : UN MILLÉSIME INTRANSIGEANT

Publié le 06/04/18 par Gabrielle Vizzavona, Le Figaro Vin

Cette année, marquée par le gel, a imposé aux vigneronns un choix entre qualité et quantité

Chaque millésime arrive avec son lot de bonnes et de mauvaises surprises. On se souvient de 2016, baladant les vignes d'un climat extrême à un autre, les sauvant in extremis d'une sécheresse estivale trop marquée par quelques pluies, puis finissant en beauté par un été indien assurant des vendanges sereines et des raisins à point.

[...]

Le millésime 2017 fait quant à lui dans la discrimination : les grands terroirs ont été très avantagés. L'hiver froid et sec n'a pas retardé le cycle du sol, la pousse est même arrivée avec un peu d'avance, fin mars début avril. C'est quelques semaines plus tard, que les choses dérapent. Deux épisodes de gel, les 20 et 27 avril, impactent tout le Bordelais à différents degrés

[...]

Le mot d'ordre du millésime est avant tout l'hétérogénéité, donnant toutes les opportunités aux amateurs de partir à la chasse au trésor.

[En savoir plus](#)

BORDEAUX : COUP D'ENVOI DE LA SEMAINE DES PRIMEURS

A l'ouverture de la semaine des primeurs, qui débute ce lundi, zoom sur les tenants et aboutissants du millésime 2017 qui se dévoile aux professionnels avec Mathieu Chadronnier, Directeur Général de la maison de négoce bordelaise CVBG.

Laura Bernaulte, Terre de Vin, 9 avril 2018

« Les Primeurs concernent un tout petit nombre de crus, à l'échelle de Bordeaux, environ 200 en tout » commence par rappeler en préambule Mathieu Chadronnier. Sur ces 200 étiquettes, après avoir goûté très largement ce millésime 2017, la bonne surprise est le niveau qualitatif vraiment élevé, avec une qualité très homogène, contrairement à ce qu'on a pu redouter à un certain moment. » Mais si la qualité est largement au rendez-vous, les volumes produits sont eux hétérogènes, victimes des épisodes de gel qui ont touché le vignoble bordelais au printemps.

[...]

ce n'est pas un grand millésime comme 2015 et 2016, mais c'est un très bon millésime, c'est une vraie bonne surprise. » A suivre de près.

[En savoir plus](#)

UN DIPLOME UNIVERSITAIRE POUR LES PASSIONNÉS DE VIN

Publié le 29/03/18 par Le Figaro Vin

"Vers le terroir viticole par la dégustation géo-sensorielle" : les passionnés du vin pourront désormais décrocher un diplôme universitaire qui s'obtiendra en dégustant des grands crus. Mais pas seulement.

A la croisée de l'œnologie, de la géographie et des neurosciences, l'université de Strasbourg crée une formation consacrée à la connaissance et à la reconnaissance des liens unissant les vins à leur terroir, une première en France. Ce diplôme universitaire, inspiré par Jean-Michel Deiss, qui cultive, en complantation et en biodynamie, 27 hectares dans le Haut-Rhin, s'adresse aux viticulteurs comme aux négociants, œnologues, sommeliers ou "toute personne souhaitant approfondir sa connaissance du concept de terroir viticole".

[...]

Si la "philosophie" du vin ne figure pas au programme, elle reste sous-jacente dans l'esprit de ses initiateurs. "Si un vin ne te rend pas meilleur, ne te fait pas progresser comme être sensible capable d'intelligence et de partage, il n'est pas intéressant", affirme Jean-Michel Deiss.

[En savoir plus](#)

QUEL EST VOTRE NIVEAU DE CONNAISSANCE DES VINS DE LOIRE ?

Publié le 06/04/18 par Le Figaro Vin

QUIZ - Le Figaro Vin vous propose de tester vos connaissances du vignoble de la Vallée de la Loire, en 8 questions.

Dans la Vallée de la Loire, le vin représente un véritable modèle historique et culturel, depuis plusieurs siècles. [...] La richesse de ce vignoble est due à une grande diversité d'appellations, de cépages, de sols, de microclimats et surtout, de savoir-faire.

Faites ce quiz et découvrez tous les secrets de la Vallée de la Loire...

[En savoir plus](#)

ÊTES-VOUS UN EXPERT DES VINS CORSES ?

Publié le 30/03/18 par Le Figaro Vin

QUIZ - Climat méditerranéen, oliviers, montagnes mais aussi vins authentiques... la Corse est une île fabuleuse regorgeant de produits du terroir qui participent à son rayonnement.

Le vignoble corse est façonné depuis plus de 2 millénaires: [...] Aujourd'hui, les vins corses sont assez proches du vignoble provençal et italien.

Grâce à ce quiz, découvrez votre niveau de connaissance du vignoble corse...

[En savoir plus](#)
