



EDP 248

# L'ÉCHO DES PRESOIRS

Journal du BCBG juin – juillet 2018

## Édito : Nos amis les polyphénols

Les polyphénols sont une catégorie de molécules organiques largement répandues dans le monde végétal et donc dans nos aliments.

Ils sont constitués d'un assemblage complexe de molécules plus petites : des phénols simples, des acides phénoliques, des coumarines, et bien sûr des flavonoïdes tels que les tanins, la liquine, le resvératrol, les anthocianes, etc...

Ils sont responsables à la fois de l'arôme, de la couleur et des propriétés antioxydantes des végétaux.

Ces molécules antioxydantes sont bénéfiques pour la santé.

On leur attribue plusieurs propriétés :

- Antiviellissement cellulaire, surtout grâce aux anthocianes qui améliorent l'élasticité de la peau et évitent les rougeurs en renforçant les petits vaisseaux de l'épiderme. Les anthocianes joueraient aussi un rôle positif contre la maladie d'Alzheimer et la cataracte.
- Protection cardiovasculaire grâce au pycnogénol qui sont des proanthocyanes ou « tanins condensés », présents dans de nombreux végétaux, notamment les pépins et la peau de raisin. D'où l'importance de la durée de contact entre le liquide et les pépins de raisin. En France, ce serait le malbec et le tanat qui seraient les plus chargés en pycnogénol.
- Amélioration de la santé dentaire. Selon une étude scientifique espagnole publiée dans la revue spécialisée « journal of Agricultural and Food Chemistry », les polyphénols contenus dans le vin rouge, essentiellement les acides caféique et p-coumarique, seraient un allié essentiel contre les caries, les gingivites, voire les pertes de dents.

Ceci étant, il est bien compréhensible qu'en plus de tous les effets positifs pour la santé des polyphénols contenus dans le vin (rouge en particulier), il y a aussi des effets délétères liés à l'alcool.

Donc évidemment, point trop n'en faut.....

Mais, il y a aussi le problème des pesticides.

Heureusement, de plus en plus de propriétaires cultivent des raisins sans pesticides, ou s'en rapprochent : agriculture raisonnée, bio-dynamie, vins naturels, etc...

Donc pour profiter au mieux des bienfaits des polyphénols contenus dans le vin, il me semble intéressant de privilégier dans la mesure du possible les vins issus de cette forme de culture de la vigne et ce, bien sûr, en fonction des goûts de chacun.

œnologiquement vôtre.

*Manu*

## Compte rendu du C.A. du 15/05/2018

Excusés : Jean-Jacques et Vincent.

### **Commande groupée 2018 : préparation de la journée de remise des vins**

Rappel des règles pour assurer une bonne remise des vins :

- Il est rappelé par mail aux membres actifs que leur présence est souhaitée dès 10h pour réceptionner les bouteilles et les disposer dans la salle. Mais la contribution de tout membre non actif est également accueillie avec gratitude.
- Une seule commande est servie par table.
- Le membre ayant passé commande doit vérifier la bonne exécution de sa remise des vins en cochant chaque ligne à la livraison des bouteilles correspondantes et, à la fin de la remise, en signant la feuille pour acceptation.
- Missions spéciales : impression des étiquettes de stocks par François, impression des commandes et du bordereau de livraison des vins par Jean-Louis, contrôle des quantités livrées au club puis délivrées aux membres par Jean-Pierre et Jean-Louis.

### **Inscription aux Prestiges 2018**

- La prestige Safari en Afrique du Sud du 14/04/2018 a fait salle comble.
- La Loire fleuve de vin autant que d'eau du 06/10/2018 est déjà complète avec 15 inscrits, donc inscription seulement possible sur liste d'attente.
- Pour la Super Prestige du 15 décembre sur les grands crus du Languedoc, les bulletins d'inscription seront envoyés au début du dernier trimestre.

### **Divers**

- Pas de changement de calendrier pour les prochaines prestations 2018 (cf. plus bas la rubrique « Rappel des prochaines dates »).
- Intronisation d'une nouvelle candidate au G1.

## Compte rendu du C.A. du 02/06/2018

Tous les membres sont présents à ce dernier CA du premier semestre.

### **Echo des pressoirs :**

Rédaction : Jean Louis.

Edito du numéro de juin – juillet : Manu.

Contenu : rubriques habituelles, à savoir éditio, CR des réunions du CA, Quiz d'œnologie avec la question du jour de Jean-Louis, rappel des prochaines dates, vendanges de presse de Guy et, pour ce numéro, la recette du lapin à la moutarde par Guy.

Enquête de Vincent sur l'audience de ce journal. Selon cette enquête, à peu près 90 personnes en moyenne ouvrent le mail comportant le lien vers l'EDP, et la moitié environ cliquent sur le lien pour accéder au journal.

Question : Est-il nécessaire de s'astreindre systématiquement à faire paraître un mensuel ? Après discussion, le CA opte pour le maintien du principe d'une parution mensuelle, mais qui

peut occasionnellement se limiter à un numéro pour deux mois aux périodes où l'information à délivrer aux membres ne justifie pas une périodicité plus soutenue.

### **Commande Groupée 2018 : Bilan**

La remise des vins a connu cette année plusieurs difficultés, dont la plupart sont en cours de règlement :

Le cas le plus épineux a été celui des Côtes de Thongue : Double erreur de livraison et de destination, puisque les cartons ont été livrés en nombre insuffisant et à la mauvaise adresse (donc non contrôlés à l'arrivée).

Après moult tractations, le problème a été réglé par téléphone par André. Le fournisseur va livrer les cartons et nous n'aurons qu'à payer le port supplémentaire (environ 45 €). Mais le producteur va par ailleurs porter plainte contre ses trois transporteurs car il a d'autres problèmes analogues avec eux.

Plus généralement, le CA a échangé sur l'ensemble des erreurs et problèmes engendrés au cours de la réception et de la remise des vins de la CGP. Cela a permis d'affiner les règles de gestion de la CGP. Vincent propose l'évolution suivante :

- Gestion des commandes de vins :
  - Bon de commande vigneron : l'adresse de facturation sera une simple adresse mail. Les adresses du président et de facturation seront donc supprimées pour ne laisser apparaître que l'adresse de livraison.
  - Le membre actif référent devra communiquer au trésorier un double de la commande envoyée au vigneron.
  - Pour ce prochain fichier CGP 2019, une commission Excel est prévue entre Vincent et Jean-Louis pour refondre les choses, avec Patrick en contrôle *a posteriori*.
  - Un seul fichier, géré par Vincent puis figé par lui lorsque toutes les rubriques ont été renseignées, servira de base à toutes les éditions de fiches et de documents (bon de commande "client", catalogue A3, récap de la mise à disposition, bordereau des approvisionnements, étiquettes, etc.). Un nouveau diagramme de flux produit par Vincent pour expliciter le processus sera envoyé à tous les membres impliqués dans la CGP.
  - Tout au long de la saisie des commandes clients par les trésoriers, les onglets des bons de commandes sont triés par ordre alphabétique.
  - Les trésoriers procèdent ensuite au krunchage des commandes clients qui deviennent des bons de livraison aux clients : seuls les vins commandés apparaissent alors sur la fiche, triés par numéro. Ces BLC sont imprimés sur papier.
  - Après ce krunchage, les onglets correspondants ainsi que l'onglet bilan, l'onglet étiquettes et l'onglet bordereau d'approvisionnement sont figés par Vincent.
  - Cette version définitivement figée permet aux trésoriers d'éditer en A3 pour le jour de la remise des vins le bordereau approvisionnement (cols commandés, cols entrés, liste des cols pas entrés), ainsi que les étiquettes d'emplacement des vins.
  - Ces étiquettes devront aussi pouvoir afficher le nombre de cols commandés (compte non tenu des livraisons déjà effectuées par le responsable pour son propre profit ou pour ses connaissances)

- Réception des expéditions des vins :
  - À réception d'une livraison, le gentil membre actif doit dé-filmer la palette, si besoin est, pour compter les cartons avant de signer, et émettre des réserves si des anomalies apparaissent.
  - Le trésorier et le webmestre sont joignables pour vérifier les commandes faites au vigneron.
  - Si le nombre de cartons est OK, mais qu'il y a erreur sur la répartition blancs/rouges, régler le problème avec le viticulteur. Prendre une photo de la livraison s'il y a un souci.
  - Faire un rappel par newsletter aux adhérents pour leur rappeler la date et l'heure de remise, et demander qu'ils amènent leur bon de commande.
  - Faire un rappel par newsletter aux responsables de vins pour rappeler ces règles de gestion, et les date et heure de remise.
- Remise des vins aux adhérents
  - Disposer les étiquettes dans la salle, dans l'ordre webmestrique 1, 11, 21, 31... 2, 12, 32... 10, 20, 30...
  - À l'approvisionnement des cartons, le trésorier compète le bordereau d'approvisionnement. Seront notés : le nb de cols attendus, le nb de cols livrés par le vigneron, le nb de cols approvisionnés par le responsable du vin et le nombre de cols et le nom des clients déjà livrés (en général le responsable garde sa propre commande chez lui, et souvent il livre ses copains ou voisins). Les BLC de ces clients ainsi livrés sont aussitôt mis à jour.
  - Il est impossible de livrer qui que ce soit, même pas un membre actif responsable, tant que l'ensemble de l'approvisionnement de la salle n'est pas fini.
  - Règle du comptoir : former un U autour de la porte. Afin de faciliter les déplacements des membres actifs livrant les adhérents, ces derniers doivent rester dans le rond du U.
  - Faire des binômes fixes de membres actifs, de l'autre côté du U, pour apporter les cartons devant l'adhérent. Celui-ci doit cocher sur son BLC les vins apportés en les comparant avec son propre bon de commande, puis signer ce dernier s'il constate que sa commande a été correctement honorée.
  - EN CAS DE BOUTEILLES MANQUANTES : entourer le numéro de vin, et écrire les manquants en bas du BLC (numéro de vin, nombre de cols manquants).
  - Quand c'est fini, un des membres du binôme reste devant le U surveiller les cartons durant leur chargement dans la voiture de l'adhérent, l'autre amène le BLC au trésorier.
  - C'est seulement quand tout est chargé que l'on peut commencer à s'occuper de l'adhérent suivant.
  - Avec l'ensemble de ces mesures, à 17h au plus tard tous les adhérents devraient avoir été livrés (sauf problèmes dus au producteur ou au transporteur).

Par ailleurs, Jean-Jacques vérifie notre assurance et notre couverture en cas de vol.

## Questions diverses

- En remerciement pour la mise à disposition de la salle ABK et de l'aide à la manutention fournie par certains de ses membres, un cadeau prévu pour le club de boules.
- En remerciement pour leur aide, une bouteille sera remise aux membres non actifs venus prêter main forte lors de cette journée (soit 5 « bénévoles » sur les 14 « manutentionnaires » présents ce jour-là).

## Rappel des prochaines dates

### En juin :

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

### En septembre :

- 15 septembre : G2
- 22 septembre : G3
- 29 septembre : G1

### En octobre :

- 6 octobre : Prestige Loire
- 13 octobre : G2
- 23 juin : G1



Rappel : en cas d'absence prévue à une dégustation plaisir, envoyez vite un mail au Grand Chambellan [andreprigent@aol.com](mailto:andreprigent@aol.com) afin qu'un autre membre dégustateur puisse profiter de la place pour rattraper une séance.

## Quiz LE SAVIEZ-VOUS ?

- Rappel de la question posée dans le dernier EDP 247 d'avril mai :

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

Réponse :

Il faut distinguer entre la simple « contrainte hydrique », bénéfique à la qualité du vin, surtout rouge, dans la mesure où elle pousse la vigne à limiter sa croissance foliaire et à concentrer ses sucres dans des baies plus petites, et le véritable « stress hydrique », sécheresse excessive qui compromet le processus même de croissance et de maturation des baies.

Cf. mémento pdf p. 25 : « L'action de l'alimentation en eau... ». (mémento également consultable en direct sur le site : onglet « Outils », sous-onglet « Bibliothèque du Club »).

Question du jour :

**Y a-t-il un lien entre la densité de plantation d'une vigne et la qualité finale de son vin ?**

Cf. mémento pdf p. 26 : « La densité de plantation ».

## Vendanges de presse par GUY

*Ce mois-ci, un article sur la montée du Champagne bio, un zoom sur le Saint Estèphe avec une dégustation commentée des principaux crus 2014 suivie d'une description du dernier millésime 2017 actuellement vendu en primeur, un article sur l'évolution actuelle du Moulin à Vent, appellation star des crus du Beaujolais, et une brève présentation du Saint-Chignan suivie, dans la foulée, par un petit Quiz sur le Languedoc en général.*

### EN CHAMPAGNE, LES BULLES BIO SE FRAYENT UN LENT CHEMIN CHEZ LES VIGNERONS

*Publié le 31/12/17 par Le Figaro Vin*

De plus en plus de vigneronns tournent le dos aux produits phytosanitaires, désireux d'élaborer des champagnes bio révélateurs de la typicité du terroir, un mouvement marginal puisque moins de 2% du vignoble de l'appellation est labellisé biologique.

La progression des surfaces au label "AB" a bondi de 14% entre 2015 et 2017, [...]

Encore confidentiels pour toutes ces raisons, les champagnes bio ne se dénichent qu'à quelques bonnes adresses, demeurant quasi absents des rayons des hypermarchés. La grande majorité des flacons partent à l'export, laissant les bulles bio s'échapper loin des consommateurs français.

[\*En savoir plus\*](#)

### ŒNOLOGIE : LA GRANDE DÉGUSTATION DE SAINT-ESTÈPHE

*Publié le 01/06/18 par Frédéric Durand-Bazin*

"Le Figaro" a passé en revue un large choix de cuvées du millésime 2014.

La plupart de ces vins ont été goûtés le 29 janvier 2017 chez le négociant bordelais Duclot. Cette dégustation a été complétée au Figaro Magazine. Elle porte sur le millésime 2014, actuellement disponible sur le marché pour l'ensemble des châteaux dégustés.

Nous avons été agréablement surpris par l'homogénéité des vins présentés, dans un millésime de très grande qualité, [...]

[\*En savoir plus\*](#)

### PRIMEURS 2017 : SAINT-ESTÈPHE, UN TERROIR ÉPARGNÉ PAR LE GEL

*Publié le 02/06/18 par Gabrielle Vizzavona*

L'extrême nord du Haut-Médoc a bénéficié de la proximité du fleuve.

La plus grande appellation du Haut-Médoc, avec 1250 hectares de vignes (soit presque 8% de la surface du vignoble Médocain) est aussi la plus morcelée [..]

L'aléa climatique qui a touché le vignoble en 2017 tient aux deux épisodes de gel des 27 et 28 avril qui ont violemment frappé la Gironde. Saint-Estèphe fait exception à la règle, face à un territoire Bordelais particulièrement impacté, l'appellation a été épargnée. [...]

Le millésime 2017, qui cumule qualité et quantité, s'annonce sous de bons auspices, et peut s'inscrire dans la lignée des deux précédents. Frais, avec de la longueur et de l'élégance, il n'est pas sans rappeler 2015, bien que les vins présentent dans l'ensemble des structures tanniques moins marquées.

[En savoir plus](#)

## **UN VENT DE FRAICHEUR SOUFFLE SUR MOULIN-A-VENT**

*Publié le 02/01/18 par Frédéric Durand-Bazin*

**Ce cru veut sortir de l'impasse des beaujolais nouveaux et prouver qu'il est capable de produire des vins d'aussi grande qualité que ceux de sa voisine la Bourgogne.**

En 1932, Henri Mommessin, à la tête d'une des plus grandes maisons de négoce du Beaujolais, croise un de ses amis, et s'engage alors cette conversation étonnante : "Tu as l'air bien contrarié, Henri, que se passe-t-il ? - Ne m'en parle pas. Je reviens de Beaune, où se tenait une vente aux enchères. J'avais dans le collimateur une parcelle de Moulin-à-Vent que je voulais absolument acheter, mais les prix sont montés trop haut [...]"

Reste enfin les prix de ces cuvées, souvent imbattables. "Au caveau du Moulin-à-Vent, les quarante producteurs présents vendent leurs vins entre 9 et 20 euros", précise Bruno Pin.

[En savoir plus](#)

## **FICHE SIGNALÉTIQUE DU SAINT-CHIGNAN**

### **Zone d'appellation**

Située au nord-ouest de Béziers dans le département de l'Hérault, au pied du Massif du Caroux et de l'Espinouse, elle regroupe vingt villages.

### **Géologie**

Le terroir du Saint-Chinian est partagé en deux par les cours de l'Orb et du Vernazobres. Au nord, les schistes et les grès dominant et peuvent occuper 90 % du volume du sol dès 40 cm de profondeur. Ce type de sol très acide retient peu l'eau et la vigne doit s'adapter aux grandes sécheresses. Au sud, c'est le calcaire déposé par la mer au secondaire qui se marie à la bauxite et à l'argile. On découvre un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne.

### **Climat**

Typiquement méditerranéen. Moyenne annuelle des températures : 14 °C.

## Cépages

Grenache, Syrah et Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Lladoner Pelut pour rouges et rosés. Pour les blancs 4 cépages principaux Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Rolle et 5 cépages complémentaires Viognier, carignan blanc, maccabeu, clairette et bourboulenc.

## Vinification

Rouge : fermentation traditionnelle ou macération carbonique. Rosé : par saignée, égouttage ou pressurage direct. Blanc : par pressurage direct.

## Chiffres clefs

- 3 100 hectares déclarés
- Exploitations viticoles
- 100 caves particulières
- 8 caves coopératives (environ 270 producteurs)
- Production moyenne
- 110 000 hl en volume : 4<sup>ème</sup> appellation du Languedoc
- Répartition par couleur
- 82% de vins rouges, 14% de vins rosés, 4% de vins blancs

## QUE SAVEZ-VOUS SUR LES VINS DU LANGUEDOC ?

*Publié le 01/06/18 par Le Figaro Vin*

### **QUIZ – Dans le lien ci-dessous, le Figaro Vin vous propose de découvrir votre niveau de connaissance de la région viticole du Languedoc.**

Situé dans une zone climatique méditerranéenne, c'est l'un des plus grands vignobles de France. Il est caractérisé par hivers doux et par des étés chauds et secs. Jusqu'en 1970, ses vins furent considérés comme des vins de médiocre qualité. Des cépages nobles ont été ensuite plantés, ce qui redonna de la popularité aux vins du Languedoc.

Aujourd'hui, le Languedoc dispose d'une grande richesse de terroirs et d'une importante diversité d'AOC en rouge, rosé, blanc et vins doux.

**Découvrez dès maintenant si vous êtes un expert des vins du Languedoc !**

[\*\*\*En savoir plus\*\*\*](#)

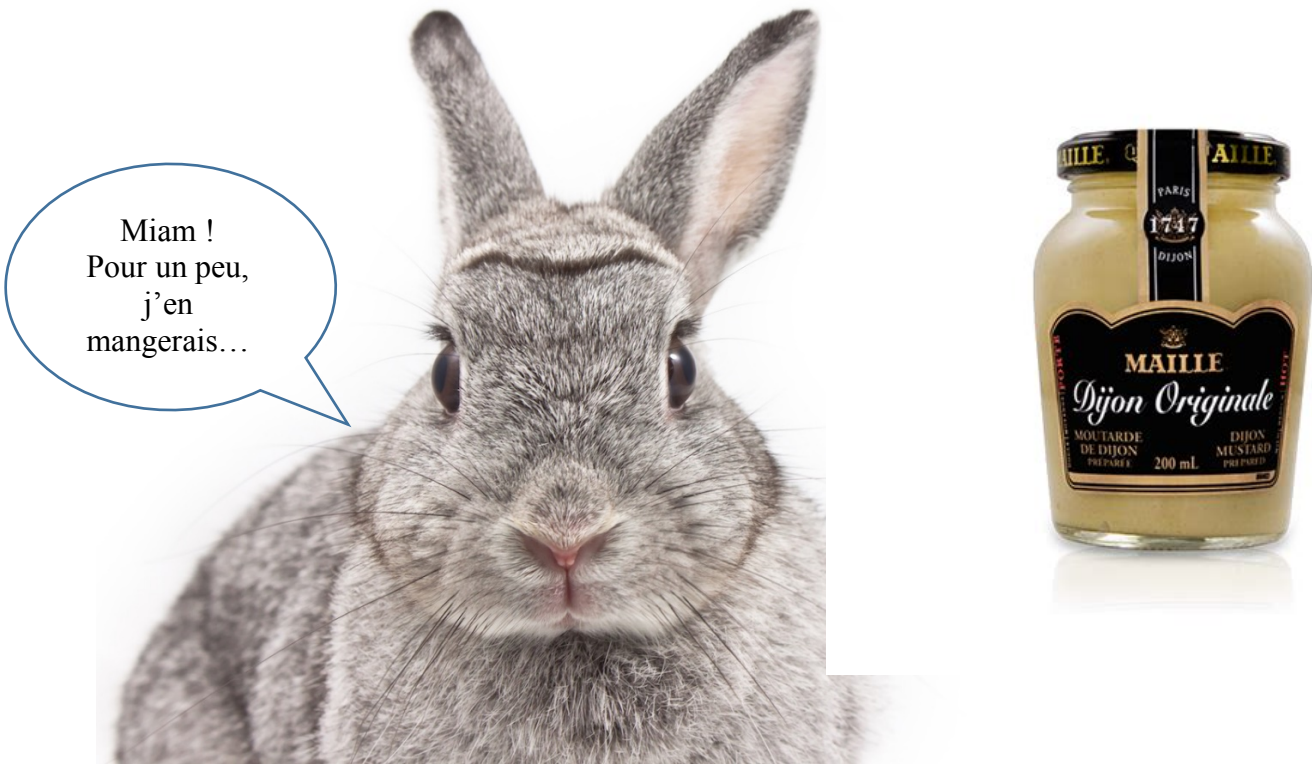
## **Les recettes de tonton GUY, spéciales CA**

### **LE LAPIN A LA MOUTARDE**

#### **Ingrédients pour 5 personnes :**

- 5 Cuisses de lapin
- Oignon/ail - poitrine salée - Champignons - moutarde - crème épaisse - Vin blanc (quantité à votre choix)





Miam !  
Pour un peu,  
j'en  
mangerais...



### **Préparation :**

- Faire dorer les cuisses dans de l'huile d'olive et du beurre, retirer, saler, poivrer et badigeonner copieusement de moutarde
- Faire revenir les oignons puis incorporer l'ail avant la fin
- Mouiller avec le vin blanc, ajouter le mélange crème/moutarde et incorporer les cuisses de lapin
- Chauffer à feu doux et ajouter les lardons
- Laisser au four à 140 degrés pendant 45 minutes en cocotte couverte
- 30 minutes avant la fin, ajouter les champignons découpés poêlés auparavant
- Contrôler la cuisson, assaisonner à votre convenance
- Bon appétit

**Guy**

NB : prix payé par participant 11 euros