

Édito : Les vœux du Président

Chers Membres,

Toute l'équipe du CA se joint à moi pour vous présenter ses vœux les plus sincères de bonheur, de santé et de réussite en 2021.

S'il est évident que nous attendons tous des moments meilleurs pour retrouver plus de sérénité dans nos vies et surtout de belles dégustations dans notre chère association BCBG, observons que le CA avec l'appui des membres actifs du club, a su s'adapter en 2020 pour organiser quatre dégustations « Plaisir » dans chaque groupe et réaliser une belle Commande Groupée de Printemps, qui nous a permis de renouveler nos stocks en terrassant la maladie de la Cave-Vide, à défaut de celle de la Covid.

Grand merci à tous les membres qui ont participé activement à cette CGP.

Pour commencer cette nouvelle année que je vous souhaite bonne, nous chercherons une date, pour organiser au plus tôt le 5^{ème} élément manquant : la 5^{ème} dégustation 2020 qui deviendra la 1^{ère} de 2021, avec un supplément non négligeable, offert par le club, d'environ 60€ par groupe.

Quant à la suite, pour cette année 2021, nous resterons prudents et diminuerons les cotisations de 40% pour miser sur l'organisation, au cours du 2^{ème} semestre, de 3 dégustations Plaisirs et d'une Prestige joliment nommée « Autour des Dentelles de Montmirail ».

Nous organiserons également une Assemblée Générale, avec uniquement en présentiel les membres du CA et pour le reste, en utilisant les moyens de communication modernes aujourd'hui mis à disposition.

Nous mettrons également tout en œuvre pour vous proposer, à nouveau, une Commande Groupée de Printemps digne de ce nom.

Prenez bien soin de vous et à bientôt pour de nouvelles aventures sensorielles !

Le Président du BCBG

François



Compte rendu du C.A. du 14 janvier 2021

Six personnes en présentiel et deux en visio, Jean-Jacques et Jean-Pierre excusés.

Echo des Pressoirs :

- Rédaction : Jean-Louis
- Edito « Vœux du Président »
- EDP : La dernière enquête montre que, sur les 78 personnes auxquelles a été expédié le dernier EDP, 56 l'ont ouvert, 18 ouvrent le lien de l'EDP et 9 ouvrent les vendanges de presse.
- Contenu : Suite à deux enquêtes effectuées sur l'intérêt porté au contenu de l'Écho des Pressoirs, les vendanges de presse de ce numéro seront un peu moins denses. De plus, l'établissement d'un lien direct entre le sommaire et l'article correspondant permettra désormais au lecteur des futurs EDP de choisir plus facilement les articles qu'il désire lire.

Adhésions 2021 :

Montant des cotisations :

- Exceptionnellement cette année, pour tenir compte de toutes les séances reportées ou annulées, le montant des cotisations sera calculé au prorata du nombre prévu de dégustations, soit :
- Dégustateurs : 48 € / pers
- Deux conjoints dégustateurs : 42 € / pers
- Membres actifs : 36 € / pers
- Autres, toutes catégories confondues : 5 €/ pers
- Vincent envoie le bulletin d'inscription pour avoir un retour des fiches avant l'AG.

Organisation des dégustations - Calendrier 2021 :

- 4 dégustations sur 5 ont eu lieu en 2020. La cotisation de la 5ème dégustation est donc reportée en 2021. Cette première dégustation de 2021 bénéficiera du budget augmenté prévu initialement pour la dernière dégustation de fin d'année, à savoir :
 - G1 : 246€
 - G2 : 251.28 €
 - G3 : 239.70 €
- Dans le contexte actuel, organiser 5 dégustations plaisir en 2021 paraît compromis. On part donc sur une base de trois au titre de 2021, plus la séance de rattrapage ci-dessus mentionnée. Ces 4 dégustations ne pourront certainement pas être programmées avant le mois de septembre.

- Premiers organisateurs : G1 : Pascal L
G2 : Françoise et Philippe Z
G3 : Jean-Louis et Vincent
- Dégustation Prestige : Une seule peut être prévue cette année.
Thème : les dentelles de Montmirail : par Armelle et Christophe.
- Gagnants des dégustations plaisir de 2020 :
 - G1 : 1) François, 2) Jean Claude, 3) Philippe M
 - G2 : 1) Philippe Z 2) Simon N, 3) André P
 - G3 : 1) Jean P, 2) François R, 3) Jean-Paul Q
- Les lots seront remis lors des 1^{ères} dégustations.

AG 2021 :

Pas d'AG en présentiel. La date de l'AG est encore en suspens.

On envisage une séance en présentiel limitée au CA, avec une connexion en visio pour les participants et un vote par Internet.

CGP 2021 :

- Ce sera la même organisation qu'en 2020.
- Pour les correspondants : le catalogue 2021 est en ligne et donc à remplir. Les tarifs sont à demander aux vignerons avant le 15 février.
- Pour que les adhérents, privés de dégustation des échantillons, trouvent une information complète et homogène dans le catalogue qui leur est envoyé, il importe cette année plus encore que les précédentes que les correspondants remplissent toutes les cases de ce document actuellement en ligne (cépages, accords mets vins conseillés, et tout autre commentaire utile pour donner une idée précise du vin).
- Il importera également que les correspondants uniformisent la présence et la longueur du texte de présentation du vigneron dans le feuillet final envoyé par courrier aux adhérents.
- Idéalement, la date de la remise des vins devrait être programmée avant juin, en fonction de l'évolution de la situation.

Questions diverses :

Vitisphère : Certains membres du CA trouvent la revue trop technique et destinée plus à un public de professionnels du vin qu'à de simples dégustateurs. L'abonnement ayant déjà été renouvelé jusqu'en octobre, la décision d'un éventuel non-renouvellement devra être prise au plus tard en septembre.

Rappel des prochaines dates

- **En raison des incertitudes de la situation, aucune date ne peut encore être fixée. Le CA a pris un certain nombre de décisions (cf. ci-dessus le compte rendu du CA ainsi que l'éditorial du Président) pour permettre au club d'assurer au moins ses fonctions les plus vitales, à savoir : l'AG, la Commande Groupée de Printemps, et un nombre minimal de dégustations.**

Quiz *LE SAVIEZ-VOUS?*

- Rappel de la question posée dans l'EDP 265 de novembre décembre :

Quelle est la particularité des vins de chardonnay ?

Cf. mémento pdf p. 44 : « Les vins de chardonnay ».

Réponse :

Les vins de chardonnay constituent le principal standard des vins blancs internationaux. Cela est dû d'une part à la grande adaptabilité du chardonnay à la plupart des grandes régions viticoles du monde, mais d'autre part aussi au rayonnement du modèle bourguignon.

Les principales caractéristiques des grands blancs bourguignons sont la concentration des baies, à la fois sucrées (13% d'alcool potentiel) et très acides (pH entre 3,1 et 3,3). Cet excès d'acidité, qui pourrait représenter un défaut en vinification classique, représente en réalité une opportunité pour les Bourguignons car elle permet de laisser le vin faire sa « malo » (fermentation malolactique qui transforme l'acide malique très agressif en acide lactique plus souple) sans pour autant le déséquilibrer en acidité totale, tout en lui conférant le gras et la saveur beurrée typiques de son appellation.

De plus, pour exprimer tout leur potentiel, les baies ne sont pas fermentées en cuves inox comme pour la plupart des vins blancs, mais directement en barriques ou en fûts de chêne, où leur moût est versé dès la sortie du pressoir. C'est là que le vin fait également sa « malo » et est élevé sur lies.

C'est cette conjonction d'un terroir, d'un cépage et d'un ensemble de pratiques extrêmement exigeantes qui produit ces blancs particulièrement aptes au vieillissement, au cours duquel ils développent de surcroît un remarquable bouquet de réduction.

Question du mois :

Quelle est la particularité des vins de sauvignon ?

Cf. mémento pdf p. 44 : « Les vins de sauvignon ».

Vendanges de presse

Cette 2^{ème} partie de l'EDP fait l'objet d'une édition séparée, téléchargeable à partir d'un deuxième lien situé à côté de celui qui vous a servi à télécharger cette 1^{ère} partie.